



又逢青团飘香时

舌尖上的清明美食真不少,有青团、青麻糍、香椿、草子、清明鹅……除了负责吃,小记者还和爷爷奶奶、外公外婆、爸爸妈妈一起动手,做青团,享受春天的美食;有些小记者还跟着父母做油条,做饺子,品尝自己做的食物,味道当然特别难忘。



年糕

鄞州区钟公庙实验小学402班
徐艺楠(证号2016485)指导老师 戴洁

说起过年,我最喜欢的就是做年糕。先准备几斤大米,倒入盛好水的盆子里,泡15分钟后,我便小心翼翼地洗了起来。洗干净后,我就把大米放进一个大桶里,这可不是一个普通的大桶,桶底有一个洞,像是破了个窟窿似的,洞里有过滤网,还堵着一个塞子!正当我想问个究竟的时候,只见外婆把盖子盖上,然后往锅里倒水,将大桶放了进去。“好了,让它烧15分钟,就可以出锅了。”外婆说道。果然,一刻钟以后,外婆打开桶的盖子,一锅热气腾腾的饭便展现在了你的眼前。

我把饭放到石磨上,只见外婆拿着一个大锤子。往米饭上用力捶打,翻面,再捶打。这个动作看似简单,我尝试了两次便累得直求饶,这个艰巨的任务只能交给外婆了。外婆蒸啊捶啊,然后,一个大大的米团便出现在了我们的面前。

我在手上抹了一点油,再揪出一个米团子,压出一个不大不小的“饼”来,静等它发酵。最后外婆把年糕切成段,就大功告成了。

晚上,我们一家人围坐在一起吃着美味的年糕,每个人脸上都是满满的幸福,回想起自己做年糕时的样子,心里格外甜……

手工水饺

鄞州区董山小学教育集团409班
陈雨浓(证号2009152)
指导老师 冯赛红

2020,疫情,让我们成了宅男宅女。不过,宅家也有宅家的乐趣。

这不,那天,我、爸爸和爷爷三个男子汉齐心协力做起了手工水饺。爸爸负责把芹菜和猪肉放在一起剁碎,只见一块块肉变成了小碎渣,一根根芹菜也变成了小碎渣,两种食材混在了一起,像草地上开了红红的花。爷爷将面粉倒进碗里,然后加了一点水,准备把面粉揉成团。我把手放入面粉中,湿手沾面粉,我的手瞬间好像带上了一副白手套。我又是捏又是揉,面粉渐渐地粘在了一起。

把面粉揉成团之后,爷爷拿来了两根擀面杖,我们一起将面团放在桌上,分成两半,每人一半,然后将面粉撒在面团上。接着,我们将擀面杖压在面团上,一边转一边擀,不一会儿,面饼变得又大又薄了,然后爷爷将面饼切成了方形和圆形。这时,爸爸也将饺子馅做好了。

开始包饺子啦!我先把馅放到饺子皮里,之后将饺子皮对折再将角压进去,就这样,一个饺子做成了。我做了一个又一个,虽然样子不好看,但口味应该很不错吧!

等水烧开后,我将饺子放入锅中,饺子在水里上上下下、左左右右地跳动,水饺煮熟了,我赶紧舀出一个,咬了一口,热热的、咸咸的、香香的味道,我整个人都充满快乐。

在这居家日子里,我们动起手来,其乐无穷!



一起品美味

鄞州区中河实验小学303班
应佳希(证号2021531) 指导老师 郁梦荻

做青团

鄞州区宋诏桥小学309班
王奕晨(证号2012452)指导老师 朱立飞

每逢清明节,我们家都要做青团。奶奶采了满满一篮子艾叶,先把篮子里的杂草挑干净,再放到锅里煮一下,捞出来放凉,接着放入榨汁机里打烂成浆,最后把浆倒入碗里,在里面放上糯米粉、面粉揉成团。

我先拿一块奶奶切好的小面团,揉成圆圆的形状,中间再用拇指一按,一个圆圆的洞就出现了,再用豆沙把洞填满,把两边皮捏上,不让馅漏出来,最后放到手中间揉圆,一个青团就好了。我们就这样包了好多青团,爷爷把我们包好的青团拿去蒸。过了一会儿,香味就从厨房里飘了出来。

我在屋子里转来转去,就想快点吃到自己亲手做的青团。大约过了20分钟,奶奶说:“青团蒸好了,可以吃了!”奶奶掀开锅盖,我赶紧凑上去,瞧那一个个青团亮晶晶、绿油油的,可爱极了。仔细找一找我做的青团在哪里呢?我发现我做的青团,要么头上顶着一道缝,要么肚皮上破条痕。奶奶做的端正又美观。我咬了一口,糯糯的,又香又甜。虽然做得不好看,但是吃起来很好吃。

炸油条

鄞州区邱隘实验小学504班
芮静涵(证号2017428)指导老师 李聪波

上周,妈妈教我和姐姐做油条。面粉里放些糖,还放些酵母粉,加点水,就开始搅拌。揉好的面团软软的,像是一个松软可口的白面包,真恨不得一口吃掉。等面团发起来后,妈妈就开始擀面了。哈哈,胖乎乎的“白面包”一下子就变成了一个扁扁的“白大饼”。我们一边学着擀面团,一边说着:“看你还不坏,擀你一下!”面擀到差不多0.5厘米厚就可以了,妈妈让我们切成两指宽,还说:“一定要切成双数,不要单数。”“为什么?”妈妈笑了笑,拿起两片差不多的面团叠在一起,用筷子在中间按紧,然后反问我们:“你们说呢?”我和姐姐相视而笑。又见妈妈两手抓在面的两端,往两边轻轻拉伸一下,就放入了油锅。在“吡——”的一声中,瘦的面条瞬间膨胀,一下子成了一个穿着黄金衣裳的大胖子,真是太神奇了!

在妈妈筷子的翻拨下,油条边上的油都好像跟音乐在跳华尔兹呢!我用筷子夹起了一个,又香又酥,外酥里嫩,真好吃!我又忍不住夹起一个津津有味地吃起来了。

吃着吃着,我突然编出了一个谜语:两个白胖子,相抱去游泳,油锅上来时,成了两个黄胖子。

美味青团

鄞州区宋诏桥小学505班
张润与(证号2012467)
指导老师 励建飞

青团,又青又圆,非常美味,它寓意团团圆圆。以前我只负责吃,从来没有做过,今年,我迫不及待地想跟着外婆做一下青团。

外婆先把野艾蒿洗干净,煮烂捣碎后,加入适量的米粉揉成软硬适中的青面团,我先学着外婆的样子,抓了坨青面团揉成一个球,再一手握团,一手用大拇指从中间“进攻”,放馅料了。

这次外婆准备了好几种馅,甜的有豆沙、黑芝麻,咸的是马兰豆干、雪菜笋丝。我用勺子挖了一大勺雪菜笋丝放进去,学着外婆的样子把上面封严实。可在我捏的时候,馅却像一个淘气的孩子,到处乱窜,每当我捏紧时,它总会露出来,我越包越急躁。有的青团,被我撑成一个“大胖子”,上面的开口仿佛是它咧开的大嘴;有的里面的馅却少得可怜。

望着眼前的“杰作”,我恨不得一把将它们重重地摔在地上,后来,经过外婆的细心指导,我终于做出了像模像样的青团!我又自创了好几个动物形状的青团,一个比一个有特色。望着这些大小不一、形状各异的青团,它们仿佛变成了一个个栩栩如生的小精灵,带我走进梦幻般的童话世界。

吃着可口的青团,让我深有感触:做什么事情都不是随随便便能成功的,最重要的是坚持。

清明美食

鄞州区董山小学506班
陈对(证号2009140)
指导老师 严倩倩

每到清明时分,热腾腾的艾青团,香喷喷的黑饭糕,还有新鲜的雷笋、香椿等,让我垂涎欲滴,我来介绍几个宁波的清明美食吧!

艾青团

青团,就是把糯米和艾草打成墨绿色的团子,用大头打成一团,揪成小球,裹上芝麻、豆沙、白糖等甜馅料,咸菜笋丝香干的咸馅料,这可是特色的美食呢!入口很软,有嚼劲,一股艾草的香味,一口咬下去,汁就蹦出来了,甜的、咸的,都可口极了。

雷笋

奶奶家那边有一大片竹林,一阵春雨过后,笋探出了脑袋,观察是否可以“行动”,如果可以,在春雨的滋润下,就齐刷刷地冒出来,别有一番趣味,笋的做法有很多,咸菜笋、油焖笋,还可以晒成笋干用来烤肉,盐腌制变成了咸笋干,配上土豆做汤,味道一流。

螺蛳

宁波有一句老话“清明螺,赛过鹅”。螺蛳喜欢泡在水里游泳,呆呆的,慢慢地挪动,只要你用手轻轻地碰它一下,它立马就关上壳,躲进自己的坚固的家里。小时候在外婆家,清明的时候经常会摸螺蛳吃,用剪刀把螺蛳的尾巴去掉,吐过沙泥的螺蛳佐上高汤做成的河虾炒螺蛳,吃的就是这一口湖鲜味道。雪菜汁蒸螺蛳能鲜到你的眉毛。酱爆螺蛳加上一把小葱花,是宁波人的最爱,老远就能闻到香味。



董瑜倩(证号2008715)
鄞州区董山小学206班
指导老师 吴伶俐