



又是一年端午时,挂艾草,吃粽子,赛龙舟,佩香囊……作为世界非物质文化遗产,那一天的节目确实很多,但是小记者似乎还是对粽子情有独钟,那一天,大家跟着妈妈学做粽子,虽然过程曲折,但是结果还是完美的,特别是吃着自己做的粽子,那个味道真是好极了!

## 浓情端午粽飘香



★“桃儿红,杏儿黄,五月初五是端阳,粽子香,包五粮,剥个粽子裹上糖,幸福生活万年长!”当大街上孩童们唱起了这首歌谣时,我就知道,又到了吃粽子的时候了。

每年的端午节,奶奶都会给我包粽子吃,今年也不例外。一大早,奶奶已经忙开了。

你瞧,奶奶先把粽绳、粽叶煮好洗净,剪去粽叶两头,然后把米洗净,把红豆、红枣和糯米混合。“首先要将粽叶卷成你想要粽子的大小。”奶奶一边做示范动作,一边说,“卷好的粽叶里放上糯米,要把糯米压紧,这样包出的粽子才好吃。”我认真地听着,眼睛盯着奶奶变魔术般的双手。最后,奶奶在中间放了一颗红枣,用线绳缠绕两三圈,系成活扣,就大功告成了。

看奶奶包得那么得心应手,我也忍不住想露两手。奶奶好像看穿了我的心思,温和地说:“玲玲,我一步步慢慢包,你仔细看着,跟着我包。”我愉快地答应了,心想:包粽子一点也不难。

奶奶先把粽叶平放在左手心,然后用右手捏住粽叶的边,向里翻转卷成冰激凌蛋筒形状。“放糯米,压紧!”还没等奶奶说完,我的米“哗啦”一声撒了一地。顿时,我像霜打的茄子——蔫了,奶奶微笑着对我说:“遇到困难,不能轻易低头,每件事从不会到会总要有个过程。”听了奶奶的话,我继续包起来,经过反复实践,终于包好了第一个粽子。看着自己的“作品”,我心里乐开了花。

粽子出锅了,满屋皆是清香。吃着自己亲手包的粽子,感觉更是香甜无比!

鄞州区首南第一小学304班  
杜春晓(证号1010038)  
指导老师 茅琳霞

★每当端午节到来,人们都会举行丰富多彩的活动,有赛龙舟、挂艾草、佩香囊,还有饮雄黄酒等,在这些活动中,我最爱的还是包粽子。

每次包粽子,外婆都会在厨房准备好食材:有泡好的糯米,有黄澄澄的黄豆粒,还有切得大小匀称、肥瘦适宜的猪肉。一切准备就绪,只见外婆取来一片又宽又长的粽叶,将它卷成一个圆锥状,随后装入糯米和猪肉等食材;接着,上部的粽叶向下折,直到完全盖住开口为止;最后再用线绳将粽子捆绑结实。一个粽子便大功告成了!

我看外婆做起来简单,也跃跃欲试,心想:这也太简单了,我一定能包好!我照着外婆的样子很快就包好了一个,可是,左看右看,自己包的粽子却成了四不像,还撒了一地的米。外婆看见了,笑眯眯地说:“心急吃不了热豆腐啊!”外婆耐着性子,手把手地教我,我终于包出了一个合格的粽子。慢工出细活啊!这一刻,我才真正体会到这句话的含义。

刚出锅的粽子色泽晶亮,香气扑鼻,鲜香的肉味伴着粽叶的阵阵清香,让人垂涎欲滴。吃着软糯可口,吃完满口留香。我一口气吃上两个也不在话下。

端午节既让我一饱口福,又使我体验到了自己动手包粽子的乐趣!

鄞州区首南第一小学304班  
黄伯润(证号1019307)  
指导老师 茅琳霞



### 浓情端午

鄞州区钟公庙实验小学202班  
蔡佳旭(证号1011082) 指导老师 夏晴静

★端午节是我国的传统节日,为纪念伟大的爱国诗人屈原,在农历的五月初五的那一天,家家户户喝雄黄酒、挂艾草、包粽子,有的地方还要赛龙舟。

每年的这一天,我们家也不例外,门上挂上艾草,听说艾草能起到避邪驱虫的作用。在端午节的前几天,外婆还给我做了一个香包,香包是用粉色的绸缎做成的,爱心形,镶上精美的边条,看起来十分精致。拿在手上,有一股淡淡的清香。

这一天,我一早起来,就能看见桌子上有各种的粽子,咸的有肉粽、蛋黄粽,甜的有豆沙粽、枣子粽,我最喜欢吃的是肉粽。肉粽是由糯米制成,中间放入一块酱猪肉,用青粽叶包着。我去掉粽叶,一股竹叶的清香伴随粽子的香味扑鼻而来,我迫不及待地咬了一口,味道好极了。

每次吃粽子时,我们一家人总会边吃边聊。有一次,妈妈说:“以前过端午节,大人会在小孩子的额头上,用雄黄酒画一个‘王’字。”我很好奇,问:“为什么要在额头上画字呢?”妈妈解释道:“一来雄黄能驱避毒虫,二来猛虎头上有王,借助老虎的威武来镇邪。所以在额头上写个‘王’,可以辟邪解毒。”听了妈妈的话,我才知道端午节还有那么多的传说。

宁波市四眼碶小学樱花校区303班  
郑亿涵(证号1004281)  
指导老师 毛晓瑜



### 端午的传说

鄞州区首南第一小学304班  
孙昊宇(证号1010035) 指导老师 茅琳霞

★五月五,过端午,粽香艾香满堂飘。又到了端午节,每年的这个时候,奶奶都会包很多粽子送给亲朋好友。粽子的品种可多啦!有咸肉粽,有蜜枣粽……各种各样的馅料看得我眼花缭乱。

我搬过板凳坐在奶奶旁边,决定学包粽子。只见奶奶先把粽叶折出个角,再把糯米放进折好角的粽叶里,又放个蜜枣,然后把粽叶盖在上面,最后用线缠上几圈,打了个漂亮的蝴蝶结,一个完整的粽子就呈现在眼前了。

我也迫不及待地模仿奶奶的办法包起来,可是,粽叶在我的手里好像不听话的小孩,跟我调皮捣蛋,怎么也不配合我,累得我满头大汗,最后在奶奶的帮助下,我费了九牛二虎之力,才做成一个粽子。

通过这件事情,我明白无论做什么事情都不容易,要认真专注才能做好。

宁波市行知实验小学307班  
陈炯蓓(证号1012276)  
指导老师 平煦波

组稿老师 夏晴静 蔡晓君 俞珂沁 徐盈



### 端午“粽”爱

鄞州区云龙镇王笪龄小学104班  
钱博文(证号1010186) 指导老师 冯旭

★端午节,妈妈决定带着我一起包粽子。

我们准备了箬叶、糯米、肉、蛋黄等材料。先把糯米和粽叶洗干净,用水分别浸泡糯米和粽叶2小时以上,让糯米吸足水分,让粽叶有韧性,这样包的时候叶子柔软又不易破。然后把五花肉洗净切块,用老抽、盐、蚝油等调味腌制2小时。

一切准备就绪,我们就可以包粽子啦!先把粽叶在三分之一处卷成一个漏斗状,填入一些糯米,再放入肉或者蛋黄,然后再放入糯米将馅料盖住,接下去就是最难也是最关键的环节啦,那就是裹。粽子形状各式各样,有四角粽、宝塔粽,还有长粽。妈妈说,她的技术还不是很厉害,所以只会裹长粽子。

妈妈说,她第一次学包粽子的时候,真的不知道练习了多少次。让糯米和馅料全部包裹在小小的粽叶里,包裹好的粽子需要用棉绳将它扎紧,不能太松。松了,粽子在煮的过程中会散架;紧了,箬叶会被挤压破裂。妈妈现在包粽子的速度可快了,而且包的粽子还非常好看。在妈妈的指导下,我也开始学包粽子,折箬叶,放糯米,放馅料,再放糯米,但是每次到裹的环节,我的手就不听使唤,粽子都散架了,我很是气馁。妈妈安慰我说,因为你手太小了,捏不紧箬叶,等你再长大些,我再教你吧!这么一说,我心里舒服了许多。

粽子好吃却不好包,等我再长大一些,我一定要学会包粽子。

鄞州区东南小学金达路校区503班  
黄朴诺(证号1005668)  
指导老师 韩琼琼



### 端午

鄞州区钟公庙实验小学201班  
陆筱筱(证号1011035) 指导老师 林蛟露