

小记者眼中的端午



忆端午



马千惠

盘龙小学滨江校区五(1)班

小时候，
端午节在我眼中，
就是一个粽子，
是那剥落下来，
还透着清香的粽叶。

幼儿园时，
端午节在我眼中，
就是丰富的民俗活动，
是那色彩绚丽，
满载着选手们的龙舟。

现在
端午节在我眼中，
是爱国诗人屈原，
是他那名垂千古的《离骚》。

有味道的节日



彭睿童

云师大附小金牛校区四(4)班

我对妈妈说，
节日是有味道的。
“什么味道？”
“春节是甜的，
端午节是黏的，
冬至是香的，
中秋节是酸的。”
“怎么说？”
“春节吃年夜饭，
端午节吃粽子，
冬至吃汤圆。”
“那中秋节吃什么？”
“中秋节吃石榴！”
“哦！天才宝贝！”

端午节包粽子



张云皓

云师大附小呈贡校区二(2)班
指导老师：方璟

每年农历五月初五端午节，又称端阳节、五月节、五日节，是中国的传统节日，也是我最喜欢的节日，因为端午节可以吃到很多香喷喷的粽子。

今年我要向姥姥学习包粽子。姥姥说：“包粽子先要把糯米和粽子叶在水里泡一天，这样粽子既好包又好吃。”所以端午节前一天，姥姥就去菜市场买了粽子叶、糯米、蜜枣、花生等配料。

开始包粽子了，姥姥拿起两片粽子叶叠放在一起，卷成一个冰淇淋的形状，然后把糯米、蜜枣、花生依次放入“冰淇淋”筒里，用粽子叶把粽子包裹好，最后用绳子捆紧，粽子就包好了。我仔细看了姥姥的示范后，也忍不住地拿起粽子叶开始尝试起来。我把粽子叶对折，放入配

料，顿时我的粽子像沙漏一样，糯米全部散落出来。姥姥笑着说：“小伙子，馅儿要放得适中，而且手要握得紧一点，这样才不漏米。”我又重新拿起两片粽子叶，吸取了上回的教训，馅儿放得不多也不少，小心翼翼地包起来。最后绑上绳子，虽然形状还不太好，但看着我包的第一个粽子，我高兴极了。

姥姥把包好的粽子放在锅里煮熟后，打开锅盖，满屋都飘着粽子的清香，让我闻得口水直流个不停。我迫不及待地剥开自己包的“丑八怪”粽子，味道还真不错。可能夹杂着自己动手后的喜悦滋味吧！

我一边吃自己亲手包的粽子，一边自言自语地说：“明年端午节，我一定要包一个形状完美的粽子！”

端午节的粽子



洪一诺

云师大附小樱花语校区六(6)班

农历的5月不知不觉就已经到来了，再过几天便是端午节。一提到端午节，谁第一个想到的不是粽子呢？然而粽子的出身和一位伟人息息相关。

战国时期一位人民英雄用尽毕生心血来报效祖国，但最后出于悲愤，背负重石落入江里，也因此而逝世。人们知道后，担心江里的鱼儿吃他的躯体，就用河边的叶子包上米饭，扔下水中，喂江里的鱼儿，以此来祭奠他为国捐躯。他就是中国历史上最伟大的浪漫主义诗人——屈原，粽子也就因此而诞生了。每年的五月初五，家家户户总是会包些粽子，纪念这位伟人。

每逢端午节，人们总是会忙着采购或去河边采摘新鲜的芦苇叶子来制作粽子。粽子的包法也不尽相同，就连口味也因地域的关系有所不同，常见的有蛋黄的、豆沙的、花生的，今年还别出心裁地推出了小龙虾粽子，而我的最爱依旧是云腿粽子。

每年的这个时候，外婆总会带我一起包粽子。云腿粽子的做法也相当有讲究，首先将白糯米放入干净的水中浸泡一夜，准备上好的宣威火腿切成豌豆大小的丁状，新鲜的粽叶上火蒸10分钟备用，这样蒸过的粽叶不容易在包裹过程中裂开或者烂掉。拿出一张蒸好的粽叶，将底部卷成一个圆锥形，放入泡好的糯米，中间放入一小撮宣威火腿，再加入糯米压实，用一张粽叶接上，把它包裹严实。最后用绳子“五花大

绑”起来，串成串就可以上锅蒸了，大约50分钟，不用打开锅盖，粽叶的清香夹杂着火腿的香气已经弥漫在每一寸空气中。趁热剥开一个，白白胖胖，晶莹透亮，在白糖里滚上一圈，用力咬一口，香甜软糯，咸香适中，糯米还格外有嚼劲。白糖的甜蜜跟火腿的鲜香中和在一起，简直无比美妙，吃起来更是别有一番滋味，令人回味无穷。

每一次蒸好，外公都要吃上两三个呢，当然我也不例外。吃粽子的乐趣，大多也来源于和外婆包粽子的过程，在每一次食材的准备中，不仅追思先人，更让中国的传统文化在我们这一代少年身上得以传承。

