

## 我们的节日·清明节

## 包清明粿大赛

## 粿印之美

柯城区实验小学三(4)班 邱辰煜  
小记者证号 H240661  
指导老师 罗建丽

在我的家乡衢州,逢年过节,家家户户都有做粿的习俗。一个个小巧可爱的粿,如同复制粘贴一般,纹路清晰,几乎长得一模一样。想要做到这一点,粿印就功不可没了。

粿印是制作粿的模具,传统的粿印是用木料制成的,经过木匠师傅雕凿成凹形。衢州的粿印,集古代雕版印刷和民间木刻工艺为一体。粿印的纹样很多,有吉祥如意、龙凤呈祥、状元及第、鱼跃龙门、福禄寿喜等。每一块粿印都凝聚着先人对美好生活的祝愿。

如今很多粿印已被收藏,供人们研究观赏。在衢州的美术馆,就收藏着许许多多的粿印,让人大开眼界。一个个形态大小不一的粿印,前面还有介绍词,诉说着它们的年代和来历。

一圈看下来,有三个特别的粿印让我印象深刻:麒麟望日纹板形印,寓意着这个家会有很美好的前途,吃了这个粿印做的粿这个家便会永远安宁;孙悟空纹柄形印,孙悟空的形象很像在打妖怪,这样印出来的粿用在新年是再好不过了,可以让妖怪个个害怕跑走,家里就会财源滚滚,好事多来;麒麟纹板形印,是用在结婚上的,祝福新郎新娘永远相爱,子孙满堂,这是美好的板印,麒麟很勇猛,预示他们的小孩更健壮。

粿印之美,美在文化。一块块精美的粿印背后,凝聚着手工艺人的智慧和汗水。



江山市新塘边小学六(2)班 周佳佳  
小记者证号 D242102  
指导老师 毛华萍

## 清明思亲

江山市虎山小学四(1)班 邓立辉  
小记者证号 D240565  
指导老师 毛玉霞

又是一年清明日,清明节是个特殊的节日,既庄重又充满烟火味。

每至清明,溪边地头,艾草鲜嫩,奶奶总会拎篮摘上一些,洗净、煮熟、捣碎、挤出汁液,再与糯米粉混合,揉成一个一个柔软的面团,包上馅料,裹出一个一个香浓色翠的清明粿,让我们大饱口福。

清明粿好吃,除了艾草独特的香味,馅料也是多种多样,有甜的也有咸的。甜的有豆沙馅、芝麻馅,每一口都是满满的甜蜜;咸的花样就更多了:奶奶将新挖的春笋切丁,三肥七瘦的肉剁碎,加上五香豆干丁、翠绿的细毛葱一拌,每一口都是咸香四溢。无论是哪种馅料,都与绿色的外皮形成了鲜明的对比,让人一看就食欲大增,糯糯的口感,咸香的馅料,满嘴都是春天的味道。

今年的清明节,换作我们把备好的清明粿带到奶奶的墓前,爸爸默默地清理墓地边的杂草,奶奶的音容笑貌犹在眼前。

故乡的小溪,仍然清澈,怀揣着对亲人的思念,向前奔流……

## 尝一口春的味道

衢江区实验小学三(7)班 徐巢轩  
小记者证号 Q241280  
指导老师 毛光武

“清明时节雨纷纷,路上行人欲断魂。借问酒家何处有,牧童遥指杏花村。”郁金香落了,紫藤萝开了,清明节马上就要到了。我随妈妈一起去外婆家包清明粿。

先把青蓬打成汁,再与面团搅拌,就有了绿色的面皮,之后放入肉末、豆腐干、笋丁等馅料。想要不让馅料倒出来,就在上面拧几个花边。我似乎看会了,跃跃欲试。

好了,终于大功告成!不过,说来丢人,我包出来的粿实在太丑陋,瘪瘪的,像泄了气的皮球。“外婆,我包得太难看了,到底怎么包的?”我失望地喊了一句。“没关系,我来教你。首先你包的馅儿太少了,吃清明粿,主要是吃馅料!”外婆一边说着,一边给我现场示范。我照着外婆说的做了,但成品还是如歪瓜裂枣一般。和别人一比,犹如怪兽较之奥特曼,一个丑陋,一个雄伟。不过,有外婆的鼓励,我并没有失去信心。经过了反复的磨练,我终于包出了像样的清明粿。

清明粿煮熟后,我迫不及待地拿了碗筷,夹了一个,顾不上烫嘴,张口就咬。哈哈!软滑的面皮里带着艾草的清香,可口的馅料让我欲罢不能。一口气,我吃了三四个。外婆在一边看了,笑得咧开了嘴:“傻孩子,再好吃也不能这么吃呀!肚皮都要被撑破了!快快快,停下歇歇!”

美味的清明粿,吃到嘴里,就是春天的味道!

## 学包清明粿

江山市虎山小学二(1)班 黄美裕  
小记者证号 D243075  
指导老师 徐晓娟

今天,外婆笑着对我说:“清明节的习俗就是吃艾粿,也叫‘清明粿’!你要跟我们一起包吗?”

看着外公外婆把软软糯糯的面团在手中来回揉搓,加上馅料反复捏一捏,似乎很好玩。于是,我也加入其中。我学着外婆的样子,拿起一块青绿色的粿团,像搓橡皮泥一样揉成了一个圆球,再把圆球放到粿印里压成一个小碗,用勺子加入炒熟的菜,然后像包饺子一样对折捏紧。哇,一个胖娃娃般的清明粿就完成了。在外婆的指导下,我还学会包不同形状的清明粿,有三角形的、圆形的,还用模具印上美丽的花纹。

品尝着自己做的清明粿,我感觉分外美味!

## 舌尖上的美味

柯城区实验小学三(2)班 陈若曦  
小记者证号 H240638  
指导老师 任慧英

清明节是我国传统的节日,这天,人们会祭祖扫墓表达对亲人的思念,也会出门踏青,包清明粿也是不可缺少的一部分。

我来到外婆家,看到家里堆着一堆青草,外婆告诉我,这是艾草。我拿起一根艾草,它的根部细细长长的,叶子就像锯齿,闻了闻还有一股淡淡的草药香。接着,外婆便开始做准备工作,先把艾草洗干净,打出汁水,和入米粉,搅拌均匀后放在锅里蒸。

等待粿皮出锅的那一刻是激动人心的。揭开锅盖,一股清香扑鼻而来,一个大大的绿粿皮出锅了。晾到不烫手的时候,外婆便会给它们做“全身按摩”,还拿出压粿皮的工具。这时,妈妈交给我一个重要的任务——压粿皮。我心想着这还不简单吗?压了几个之后才发现,原来小小的粿皮也有这么多讲究,粿皮要压得薄厚均匀,圆圆的,才能包出既不容易破、又大小均匀的清明粿。

奋战了几个小时后,桌子上躺满了青翠欲

滴、圆润饱满的清明粿。此时拿起蒸好的清明粿,我迫不及待地开始吃了,一口咬下去,粿皮软糯糯的,混着可口的菜,真是好吃极了!

小小的清明粿,制作过程如此讲究,更充满了浓厚的乡土气息和地方特色,人们用智慧和热情传承这些传统文化,使它不被人们遗忘。

## 美的享受

柯城区鹿鸣小学二(1)班 傅子煜  
小记者证号 H242181  
指导老师 华飞燕

清明节,我随小姑姑回龙游老家去做清明粿。

以前我只知道清明粿很好吃,这次体验了才知道,做清明粿的“技术含量”还真不低呢!

小姑姑带着我,在层层梯田纵横交错的田埂间,在莺飞草长万物复苏的百草中,裁剪出两种青料:一种是艾草;另一种是白头翁,也叫鼠曲草。艾草经过挑拣、清洗、水煮、捣碎后,就成了青料。再把浸泡过两天的糯米和粳米碾成粉,把米粉和青料搅拌在一起,用棒槌捣烂,这就是粿坯。再是馅料的准备,甜馅用黄豆炒过后碾成粉,再加入红糖和猪油,经过搅拌成型;咸馅用毛笋、雪菜、大蒜苗、猪肉等材料配置合成。最后是配料的准备,包括用于粿垫的箬壳或树叶,把粿坯印出花纹的粿印等。

小姑姑请来了十几位亲朋好友,分成两组:咸粿组和甜粿组。咸粿用粿坯嵌入咸馅加工而成。阿姨们个个心灵手巧,不一会儿就做出了一排排肚子圆圆的、上方顶着细细的鸡冠,就像一只只形态可爱的小公鸡的咸粿子。甜粿用粿坯嵌入甜馅,再用粿印印出花纹。我加入了印粿的行列,随着“噼里啪啦”的粿印敲打声,一个个如同麻饼大小的带着漂亮花纹的甜粿子就产生了。

面对着一排排形态可爱的杰作,品尝着一个个美味可口的清明粿,大家的脸上都挂满了笑容,这真是一种美的享受啊!

## 春天的味道

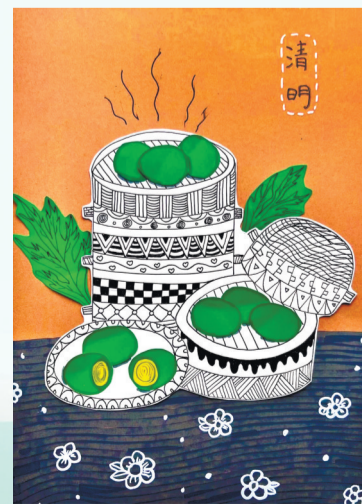
江山市城南小学二(2)班 郑雨珊  
小记者证号 D240018  
指导老师 毛仙英

又到了一年一度的清明节。

妈妈买了一袋青色的糯米团和一个木制的模具,对我说:“清明节要到了,我们来做清明粿!”

只见妈妈先把热乎乎糯米团搓成一个圆溜溜的小青团,然后我负责把它放进模具里按压,小青团一会儿就变成了一个青色的“小碗”,最后我们往碗里放点菜,再用手捏一捏,一个清明粿就做好了,像极了一个个小饺子,可爱极了。

白色的蒸汽中夹着一股艾草的清香扑鼻而来,清明粿熟了!我轻轻地咬了一口,软软糯糯的,色泽诱人、香味扑鼻的馅料中,有鲜嫩的竹笋、味美的酸菜、红红的胡萝卜、脆生生的榨菜,还有满口流油的猪肉,满满的春天味道!



江山市中山小学二(4)班 陈嘉熙  
小记者证号 D241170  
指导老师 杨滢