

## 做馒头

仙居一小三(6)班 王嘉隆  
小记者证号 082134

蒸馒头是我们过年的习俗之一,那香香的味道和浓浓的年味寓意着我们的生活蒸蒸日上。

过年前,家家户户都准备好材料蒸馒头了,那天早上,妈妈带我去奶奶家感受这特别的年味,我开心极了。奶奶早早地就在门口等我了,进了家门,我发现奶奶已经准备好了蒸笼,头天晚上她就和好了面,发酵的面像个雪白的大面包呢!

我跟妈妈要做花式馒头,于是妈妈把带来的紫薯、南瓜、面粉和成了紫、黄、白三种不同颜色的面团。首先要做的是小兔,只见妈妈熟练地把黄色面团揉了几下,然后把它搓成一头粗一头细的圆锥体,把细的那头往上一折,从中撕开,变成了耳朵。在耳朵下面中间的位置捏了一道褶子,做成脸。在褶子两边分别放了两颗红豆,变成了一双晶亮的红眼睛,可爱极了。轮到我做,可面团像个调皮的娃娃,我怎么搓也搓不成我想要的形状,最后在妈妈的帮助下,我终于克服了种种困难,完成了小兔馒头。接着,我和妈妈又做了紫色玫瑰花,黄色的爱心等。

馒头做好了,可以上锅蒸了,我们把馒头有序地排在蒸笼里,再把蒸笼放在锅上。锅里的水蒸气不停地冒出来,馒头的香味也从中飘了出来,大约半个小时后,奶奶打开蒸笼盖子说:“馒头可以出锅啦!”我拿起一个小兔馒头,毫不客气地咬了一口,松软可口,香香甜甜的,好吃极了,我太开心了。  
(指导老师 王文美)

## 炸薯条

黄岩头陀小学三(2)班 朱峻熙  
小记者证号 101165

周末,爸爸做了我最喜欢吃的炸薯条。炸薯条需要准备的材料包括5个土豆、700毫升的水、4.5克的盐和26克的油。爸爸用清水给土豆洗了个“澡”。紧接着,爸爸用削皮刀把一个又一个土豆的“衣服”给脱掉。然后,爸爸把土豆切成薯条。终于到最激动人心的环节了。爸爸把锅冲洗了一遍放到灶台上,打开燃气灶,只听“滴”的一声,火苗就蹿了上来。等锅干后,爸爸倒入油,油在锅里“滋滋”地响,像是在开演唱会。爸爸倒入薯条,反复地油炸,直到薯条被炸成了金黄色,爸爸赶紧捞出薯条,又放了点盐,配上番茄酱,一份炸薯条套餐就完成了。

我迫不及待地尝了一口:“味道真赞,可以跟KFC的相媲美了!”  
(指导老师 章艳)

## 古城年味

临海小学四(13)班 戴文楠  
小记者证号 031016

过年,我最开心的就是可以尽情品尝各种家乡美味,我们临海正月十四的“糟羹”堪称一绝,爸爸妈妈说只有吃了这碗羹,才算过了元宵节,元宵节也因了这碗羹,才算得上圆满。

我很奇怪为什么我们临海的元宵节不是农历正月十五而是提前一天呢,爸爸告诉我,据说在明嘉靖年间,戚继光在台州抗倭,被敌人追到台州三门的仙人洞里,老百姓们为了戚家军能吃饱有力气抵抗敌军,各家各户凑了食材,掺进米粉糊里,士兵们吃了这种食物

## 番茄炒鸡蛋

黄岩实验小学三(7)班 章书涵  
小记者证号 100334

番茄炒鸡蛋是我最喜欢的一道菜。虽然做法很简单,但是我总能百吃不厌。

今天,我心血来潮,想让爸爸教我学做这道菜。我按照爸爸的要求,从冰箱里拿出两个新鲜的番茄,把它清洗干净。然后,我小心翼翼地把它切成橘子瓣大小,放在盘子里备用。接着我又取出三个鸡蛋打入碗中,加入适量的盐和老酒,并搅拌均匀。一切准备就绪,我在心里念着:太简单了,真是小菜一碟!

我拧开煤气灶,顿时,金黄的

后,打了大胜仗,因此农历正月十四夜吃糟羹的习俗就传承了下来。

那天,我协助奶奶一起把香菇、虾仁、豆瓣、芋头、油泡、冬笋丝、香肠等食材清洗干净,在奶奶清脆麻利的“笃笃笃”声中,开启了快乐的“搅羹时光”,不一会儿这些材料全部被切成丁状。奶奶把它们倒入锅中翻炒,最后将米浆倒入沸腾的锅中搅拌。奶奶边搅拌边告诉我,搅拌的方向一定要统一,一直顺时针或者逆时针,否则糟羹不容易变成糊状。快出锅的时候,奶奶撒上了一些绿油油的芥菜叶,顿时,一锅热气腾腾、飘香四溢的美味糟羹就大功告成了!  
(指导老师 徐巧巧)

火苗舔着锅底。我倒入油后,把准备好的鸡蛋液倒进锅里。不一会儿,鸡蛋液就像一朵美丽的太阳花,不停地冒着泡儿。我迅速翻炒了几下,鸡蛋就出锅了。接着,我又在锅中倒入一些油,然后倒入切好的番茄。顿时油星四溅,我吓得赶紧缩回双手。此时,番茄在锅里咕嘟咕嘟地唱着歌儿,红红的汁水越烧越浓。爸爸提醒我:“可以放入鸡蛋了。”我赶紧把鸡蛋倒入锅中,黄黄的鸡蛋和红红的番茄融合在一起,煞是好看!

我把这道菜盛到碗里,闻一闻,清香扑鼻,尝一口,酸甜可口,真是太美味啦!

(指导老师 叶灵雪)

## 做草莓糖葫芦

路桥实验小学五(6)班 祝宾霞  
小记者证号 020561

寒假里,我做完了作业,就决定用前两天摘回来的草莓,做几串草莓糖葫芦吃。

我把草莓放在一个放满清水的大碗里,又在碗里撒一点盐,听妈妈说这样洗过的草莓会更加干净。再把草莓的蒂去掉之后,投入准备好的盐水中,让它在水中翻腾几下,然后将洗好的草莓放在一边晾干。接着,在锅里放上100克糖和100克清水,开小火,慢慢地熬。一边熬一边不断地搅拌,就怕糖浆粘锅了。在我精心地“伺候”下,终于熬出了一锅黏稠的糖浆。我用铲子舀出一点糖浆往下倒,还能拉丝呢,哈哈,这样就能做出糖葫芦了!

糖浆熬好之后,我把晾干的草莓用牙签两个两个地穿好,然后在锅里转一下,草莓全都裹上一层厚厚的糖浆,就像穿上了一件铠甲,再吹一下,让它变硬一点。不一会儿,草莓裹完了,糖浆也用完了。

我举起自己做好的草莓糖葫芦端详着,晶莹剔透的糖浆,带着淡淡的焦黄色,散发出甜甜的糖香,被裹在里面的草莓红艳艳,饱满多汁,可真是绝配啊!

我尝了一口自己做的糖葫芦,哇!比外面买的还要好吃,一口一颗草莓,虽然有些地方没有裹好,但是外面买的草莓可没有自己摘的甜。脆脆的糖浆,清甜多汁的草莓,不同的甜味在嘴里碰撞,让我回味无穷。

(指导老师 王海鹰)

## 心头上的甜意

天台赤城二小六(6)班 汤佳颖  
小记者证号 078607

“殷红几珠裹糖衣,碧色其中非独立。两厢长足穿心起,便是相伴不相离。”在过年的时候,哪能少了糖葫芦的点缀呢?这不,机会来了!

妈妈不知从哪儿捎了一袋红得诱人的山楂,那山楂外皮上还有许多深黄的小斑点,味道却与平时吃的山楂片不太一样。一见到它,我便一下子想到糖葫芦,因为小时候街上经常有人卖,把它们一根根插在草靶子上,样子很是搭配。至今那甜甜的味道仿佛还在嘴边缠绕,于是我心中就产生了一个大胆的想法。

我学着视频教程先烧开水,然后,倒入一些玉米油,紧接着找出一罐白糖,倒了两大勺到锅中。它们顿时像雪花一样在油中舞动,但我已来不及观赏,赶紧调高热度盖上锅盖。又取了五个又大又红的山楂进行清洗,洗好后的山楂晶莹剔透,油亮亮的。

咦!问题来了,竹签子呢?我总不能用手抓着裹糖浆吧!我又进进出出,几乎要把房顶掀翻了。“囡囡,你找什么呢?去年烧烤剩下的签子不是还有吗?别在我梳妆镜前捣乱了!”我茅塞顿开。终于将山楂一个个穿上了。糖浆还在锅中烧着呢,我赶紧关了火,糖浆是棕色的,还冒着泡。我手拿竹签把穿好的“葫芦”轻轻放入糖浆中转动,裹满糖浆后拿起来,山楂比之前更有光泽,好似珍珠玛瑙,甜丝丝的味道扑面而来。我忍不住咬了一口,甜津津的,甜中又带点酸涩,令人回味无穷。

(指导老师 王桂飞)

吴畅/制图

## 正月十四元宵糊

天台小学六(5)班 裴凡宇  
小记者证号 078462

“元宵争看采莲船,宝马香车拾坠钿。”元宵节自古以来就深受百姓的重视,各地也都有着不同的庆祝方式。而在我的家乡天台,也有属于自己的元宵风俗——不过十五过十四,不吃元宵吃糟羹。

农历正月十四那天,日落黄昏,街道上人来人往,家家户户依旧挂着灯笼,喧闹声此起彼伏。今年的元宵格外热闹,许久未见的叔叔阿姨都团聚在了爷爷奶奶家,十分热闹。

“噼噼啪啪”厨房已经响了好几个钟头了,妈妈正在灶旁为今晚的糟羹作准备工作。这糟羹可是我们天台的特色美食,更是我们元宵节必吃的食物之一。妈妈是我们家中做糟羹的高手,今晚所有的目光都聚在了她的身上。只见她手起刀落之间,一块块食材便成了一粒粒小丁儿。接下来就到了关键的一步——调糊,妈妈将淀粉和水按照一定比例倒入碗中,再一直不停地搅拌,直到淀粉都溶解在水中变成雪白的糊状为止。

“起锅喽!”大家欢呼着!看!妈妈倒了一些油,再把肉丁和配菜倒入锅中爆炒,屋内瞬间充满

了烟火气,薄薄的雾气浅浅挡住了我们的眼睛,但遮不住的是我们对美食的期待。香味渐浓,菜炒得差不多了,只听“唰”的一声,妈妈往锅中倒入了适量的沸水。终于到了最关键的一步——制糊。妈妈拿起一双筷子和装满糊的盒子,一边慢慢地倒糊水,一边用筷子在糊水入锅的位置打圈,那原本雪白的糊在入锅的瞬间都变成了半透明色,里面还镶嵌着许多配菜,就像琥珀里面有五彩的宝石。

“噼里啪啦……”屋外的烟花已经开始放了,五颜六色的大球重叠在一起,五彩斑斓,闪闪发光,天空也成了光的海洋。屋内浓郁的香气早已迫不及待地锅中蹦了出来,我不停地咽口水,急切地想尝尝糊的味道。终于时间到了,妈妈掀开了锅盖,香气扑鼻,这一锅凝聚着劳动人民智慧和温暖的糊牵动着全家人的心。“快吃,凉了味道就不好了!”妈妈笑着对大家说。舀起一勺吃,糊的鲜香早已滑进了喉咙,窗外浓浓的烟花气却迟迟不退散,望着大家露出的笑容,我也笑了起来。

这一碗碗的正月十四元宵糊,不但香进了我的心里,更感染着每一个人的心……

(指导老师 陈姝敏)

