



2025年4月4日 星期五 责编:王妙妙 徐徐 美编:徐晴 审读:邱立波



舌尖上的清明

清明,不只是缅怀先人的时节,更是一场舌尖上的文化盛宴。当春风轻拂,万物复苏,田野间的艾草、荠菜等野菜也焕发出勃勃生机,这些大自然的馈赠,摇身一变,成为一道道独具风味的清明美食。咬一口软糯的青团,品尝一口鲜美的清明果,每一口都是对春天的礼赞,也是对传统的传承。这些清明美食,带着岁月的温度,让我们在享受美味的同时,也深深铭记这份独特的清明记忆。

包艾青饺

慈溪市第三实验小学教育集团302班
文洛溪(证号2525496)
指导老师 胡春吉

又到了艾草飘香的清明时节。我们一家人在一条小河边游玩时,发现河边长满了绿油油的艾草,这里一丛那里一簇,还散发着淡淡的艾草香。我们一起动手采摘了许多艾草带回家。到家后,我和爸爸妈妈在外婆的指导下开始学做艾青饺。

我们先把艾草用清水反复清洗,洗干净后放入锅中煮十分钟,捞出放凉。外婆告诉我放凉后再熬汁,煮出来的汁颜色更青翠。然后我们把凉好的艾草切碎再放入锅里煮,煮的时候外婆叮嘱我放一些食用碱,这样可以使艾草变得软烂,更容易熬成汁。艾草煮好后,外婆教我按照1:1的比例把面粉和艾草汁混合在一起,使劲儿揉,不一会儿,白色的面团就变成了绿色的面团。

开始包艾青饺了。我们把揉好的面团分成大小均匀的小块,擀成皮,再包上外婆炒好的馅料,用小手捏出可爱的花边,就像给艾青饺穿上了美丽的裙子,这样一个艾青饺就包好了。把它们放入蒸箱里,蒸十分钟就好了。我拿出热气腾腾的艾青饺,咬上一口,软糯香甜,自己包的艾青饺可真好吃啊!

一家人一起包艾青饺可真有趣!

捣麻糍

宁海县城西小学304班
王井言(证号2519356)
指导老师 周巧琴

每到清明节,家家户户都会捣麻糍,这个习俗像一条温暖的线,把祖辈情紧连在一起。

麻糍的口味众多,可我对青麻糍情有独钟。因为加入了艾草,每次捣麻糍前,我和奶奶都会提前去田里采摘艾草,艾草一丛丛,叶子上还挂着晶莹的露珠,长在菜园里的艾草是最嫩的。

奶奶先把艾草洗干净、焯水、晾干、剁碎。院子里,一大铁锅架在熊熊燃烧的炉灶上,锅内加入水再放上木蒸笼,铺上一块蒸笼布,把提前泡发好的糯米,一碗一碗倒进蒸笼里。我不停地往炉灶里添柴火。过一会儿,米香四溢,奶奶把剁好的艾草也铺了上去,又烧了一会就好了。爸爸端着蒸好的糯米饭,快速地倒在石臼里。爷爷两脚稳稳地扎在地上,深吸一口气,提起那沉甸甸的大木槌,对准石臼里的糯米团,用力地砸下去,奶奶则眼疾手快,迅速用冷水沾双手,将粘在石臼上的糯米团翻起,防止粘连。一个砸一个翻,默契十足。

我在旁边看得心痒痒,也想试一试。我接过木槌,使出全身力气,也只能举起一点点。爸爸接过木槌,高高举起,重重落下,节奏明快而有力。在我们齐心协力的努力下,麻糍终于捣好了。

我把松花粉撒在木板上,爷爷把捣好的糯米团倒上去,用擀面杖将它慢慢擀平,等擀成很大一块长方形时,再切成大长条,最后切成小方块。我迫不及待地拿了一块,一口咬下去,软糯可口,味道好极了!

捣麻糍,捣出的不仅是美味,更是浓浓的生活气息与温暖的人情。

清明粿

北仑区岷山学校203班
杨泽一(证号2521183)
指导老师 曹爱娜

春雷轰隆隆,唤醒了沉睡的虫儿们,春笋也悄悄探出头来。每到这个时节,我亲爱的奶奶就会亲手制作她家乡的传统美食——清明粿。

清明粿的外皮绿油油的,是用艾草蒸熟捣碎,再和糯米粉、面粉混合制成的。奶奶手法娴熟,把艾草面团揉得光滑,擀成圆圆的面皮,然后包上精心准备的馅料,捏出漂亮的花纹。奶奶做的清明粿,咸甜两味,各有千秋。咸的里面是笋丁、肉末、香干丁和芥菜的混合;甜的则是甜甜的红豆沙,偶尔还会是红糖芝麻馅。

清明粿不仅味道丰富,形状也多变。咸味的清明粿做成带花边的小船或水滴形状,甜的则是圆圆的,顶上还有花纹,或者用模具压成各种小动物。做好后,奶奶会用洗净的茶树叶铺在蒸笼里,把清明粿放上去,盖上盖子蒸上十五分钟,那香气,简直让人垂涎三尺!

奶奶刚把清明粿摆上桌,我就迫不及待地抓起一个圆圆的,一口咬下去,艾草的清香和豆沙的甜味立刻在嘴里散开。不一会儿,我就把一个清明粿消灭了。我又抓起一个小船形状的,一口咬下去,春天的味道在嘴里横冲直撞,最后滑进我的肚子里,真是太好吃了。爷爷奶奶看着我这副馋样,都忍不住笑了起来。

“这么麻烦,为什么每年都要做呢?”我好奇地问奶奶。奶奶笑着回答:“这是传承的味道,也是故乡春天的味道啊!”

团出一个清明节

慈溪市慈吉实验学校605班
胡妹媛(证号2525997)
指导老师 丁青平

“青团呢,最普遍的有两种口味,一种是核桃芝麻馅,一种是豆沙馅的,你要……”还没等妈妈说完,我就立刻抢答:“芝麻馅的,肯定好吃!”说完,我立刻从柜子里拿出一盒芝麻与核桃,递给了妈妈。

青团最夺人眼球的它就是它外面披的“绿大衣”了。“你知道为什么青团是绿的吗?”妈妈问我。“应该是面粉中加了某种草榨成的汁吧?”我试探地答道。“没错,是艾草榨出来的汁!”话音刚落,妈妈从袋子里取出刚摘下的艾草,拿出一个盆子,放满清水,将艾草浸泡在水中,这个过程大概要20分钟。在此期间,妈妈又拿出装芝麻和核桃的盒子,倒出适量的克数后与黄油搅拌在一起,再用手取一些出来搓成球,这样青团里的馅料就完成了。

接下来,就是做青团那软软糯糯的外皮了。把艾草叶放入榨汁机再加一点水,榨出来的成品就是有点糊状的艾草汁了,然后用糯米粉、白糖,玉米油揉成面团,再用小麦面粉加水揉成所谓的澄面后,混合在一起就是青团外皮了。用外皮包住馅料放入锅中蒸个十几分钟,就是清明节吃的青团了!

清明中藏着青团,青团中又包着我童年的美味。

组稿老师 朱五香



江南春光图

浙师大附属宁波高新区求书书院102班
徐逸然(证号2527976) 指导老师 徐有男

绿油油的“清明”

高新区实验学校新晖校区605班
徐辰雨(证号2527969)
指导老师 林志骄

每至清明,温柔的阳光洒向大地,我便跟着家人走进田野寻找艾青。在那片生机勃勃的绿色中,那株叶片细长,泛着柔和光泽的艾青映入我的眼帘。叶片上清晨的露水犹如颗颗宝石在阳光下闪耀。我俯下身,指尖轻触,艾青的清香便悠悠散发出来,令人心旷神怡。

采回艾青,接下来就是包青团。我看着大人们把洗净的艾青在水中焯煮,用纱布挤干水分,并剁碎和进糯米粉团里。我和爸爸开始揉面,不一会儿,糯米粉和艾青完美融合,散发着淡淡的清香。我们包上馅,放在蒸笼里,上锅蒸熟。

揭开锅盖,那一个个油绿发亮的青团展现在我的眼前。一缕缕青烟带着艾青的淡香,进入了我的鼻腔,那是大自然的礼物,是春天赠予舌尖的礼物。咬开青翠欲滴的外皮,香甜的豆沙细腻绵密,在嘴里缓缓化开,那种独特的味道真是沁人心脾。细嚼青团的外皮,清新的草香在唇齿间散开,那外皮甜而不腻,软糯而不粘牙。这一口,是春天的味道,是家的味道,更是家乡风俗里最温暖的记忆。

乌米饭

海曙外国语学校青林湾校区302班
董始源(证号2510053)
指导老师 郭嘉莉

“梨花风起正清明,游子寻春半出城”。清明节有扫墓时的沉痛哀伤,有吃青团、乌米饭的回味无穷,也有踏春时的悠闲自在。

清晨,我们一家踏着露水去扫墓。下山路上,妈妈带我在南烛叶树下摘叶子。叶片摸起来像凉凉的绸缎。回家后,奶奶早已备好浸泡好的白糯米。

开始制作乌米饭啦!妈妈先将叶子加水丢进破壁机,“嗡嗡”声中绿色汁液飞溅流淌。接着,奶奶把糯米倒进汁水里,经过长时间的浸泡,米粒变色了,像缀满星光的夜空;然后,妈妈把糯米倒进电饭煲,加上几勺糖,不一会儿,水汽裹着草木香钻进鼻尖;最后,伴随着电饭煲的音乐,油润发亮的乌米饭做好了,抹上香喷喷的桂花蜜。我忍不住立马咬上一口,软糯的花饭,混着桂花的香气在舌尖化开,太美味了。

青团把想念包进甜甜的春天里,乌米饭的香气里藏着从前的好时光。

舌尖上的春笋

北仑区岷山学校201班
刘隽之(证号2521163)
指导老师 刘海霞

春天,我最喜欢的一道美食就是春笋。

美食要选最好的食材。我们一般都优选“黄泥拱”笋,细心地把春笋的外衣剥去,再切成小块放到高压锅中煮熟。宁波人一般有两种做法。第一种是咸菜烤笋,就是用咸菜和笋一起烧,味道鲜甜可口,唇齿间流动着春天的味道。第二种烧法是五花肉烤笋,一定要选上好的五花肉和笋一起烧,五花肉软烂入味,春笋脆嫩爽口。

春笋呀,你汲取了冬日精华,于春雨滋润中破土而出,给予我们鲜嫩清香,仿佛是整个春天在我们口中绽放,令人久久回味。

清明的味道

鄞州新蓝青学校402班
葛思熠(证号2513060)
指导老师 罗倩

“清明时节雨纷纷”,细密的雨丝像帘子一样垂在古镇的青石板路上。妈妈撑着油纸伞,我躲在伞下,鼻尖忽然飘来一阵清香,是艾草混着糯米的气息。我们钻进街角的老店,竹蒸笼正冒着白雾,青团像裹着绿纱的小月亮躺在里面。老板娘掀开蒸笼时,气“嗖”地一下扑到我脸上,玻璃窗瞬间蒙了层白霜。妈妈拿起一个青团,外皮软得像棉花糖,她说这是用清晨采的艾草嫩芽制作的。我轻轻咬开,豆沙馅里竟藏着细碎的艾草叶,像春天的小草在舌尖跳舞。

隔壁摊位的清明粿穿着深绿色外衣,模子压出的花纹里还能看到艾草的叶脉。摊主阿公说这是寒食节传下来的手艺。我咬开外皮,春笋的脆响、香干的醇厚、腊肉的咸香一下子涌出来,仿佛尝到了山林里的春风。阿公又往我手里塞了颗花生糖:“小囡,这是用艾草灰滤水做的,老一辈人说能驱虫呢!”

回家路上,雨停了。妈妈忽然哼起一首古老的歌谣:“艾草青,糯米香,清明粿里藏春光。”她说这是外婆教她的,以前每年清明,外婆都会带着全家去采艾草。

艾草的清香里,藏着古镇的石板路、阿公的花生糖,还有外婆教妈妈时的温暖时光。这些带着青草香的味道,是清明节送给我最珍贵的礼物。

<p>宁波奉化锦屏远力水暖配件厂 遗失营业执照正本一本,统一社会信用代码:92330283M A2911GM9L,声明作废</p>	<p>奉化市润丰木制品厂遗失2009年8月20日核发的营业执照正本,统一社会信用代码:9133028369138724X4,声明作废</p>	<p>宁波富邦贵金属有限公司遗失公章一枚,编号:3302030091938;遗失财务专用章一枚,编号:3302030091939;遗失合同专用章一枚,编号:3302030093351,声明作废</p>
<p>减资公告 本公司于2025年4月4日作出减少注册资本的决议,由1000万元人民币减至100万元人民币,请公司债权人自本公告发布之日起四十五日内,与本公司联系,要求清偿债务或者提供相应担保。 宁波元禾车辆改装有限公司</p>	<p>转让声明 宁波市一泽新材料有限公司已将浙江省宁波市江北区人民法院(2021)浙0205民初3489号民事判决书确认的对嘉兴扬予供应链管理有限公司、杨杨(债务人)享有的全部债权转让给徐燕燕,即日起债务人向徐燕燕清偿债务。</p>	<p>合伙企业转型清算公告 合伙企业晟锦(宁波)企业管理合伙企业(普通合伙)(统一社会信用代码:91330205MAE92YFG0M)拟转型为有限责任公司,原合伙企业将清算注销。原合伙企业债权债务由原合伙人承担无限责任,升级后的公司对原合伙企业债权债务承担连带责任。特此公告!</p>