



青团里的春天

海曙区集士港镇广德湖小学602班
方梓宣(证号J26007043)

指导老师:何婧

“百里不同风,千里不同俗。”在浙江,青团是最灵动的清明民俗符号之一。制作青团的过程,藏着独属于江南的温情,每一步都透着老一辈的匠心。

青团的原料是艾草,春天的田埂是采艾草的好去处。春风吹过,艾草叶尖滴落几颗晶莹的水珠,轻轻采下嫩绿的艾尖放入篮中,清香很快便散开了,那是春天最鲜活的馈赠。

采来的艾草先洗净焯水,烫去涩味,清新的香气渐渐弥漫整个房间。接着把捞出沥干的艾草放入石臼中轻轻捣烂,再加入糯米粉反复揉搓按压,直到粉团变得翠绿光滑。每一次细心制作,都承载着春天的活力和家人的心意。

青团的馅料十分丰富:咸的是春笋、豆干、肉末炒成的“三鲜”,藏着烟火暖意;甜的是豆沙和芝麻,甜而不腻,透着生活气息。揪一小块青团皮,搓圆、压扁,舀一勺馅料,虎口轻轻收拢,一个圆润的青团就做好了。

包好的青团摆放在箬叶上,轻轻放入蒸锅。二十分钟后,细腻的香气随风散开,深绿色的青团新鲜出炉。捧在手中,既温暖又软糯,满是香甜。

这道传统美味,藏着对先人的怀念,更象征着生命的生机。轻轻咬一口,仿佛把整个春天的美好都藏进了心底,远方的亲人仿佛也陪在身边,共品这份清甜。

在我的记忆里,青团藏着幸福的童年回忆:是全家人准备材料时的认真,是一起包馅时的细致,是蒸煮时的满心期待。吃着家人一同做的青团,心底的暖意油然而生,那是亲人的关爱,也是对先人的思念。

家乡的风俗养育了一代又一代人,这便是传统文化的魅力。愿这份江南春日的风俗永远传承,在温暖与诗意中继续绽放光芒。

端午节的习俗

海曙区海曙中心小学603班
戴博坤(证号J26004265)

指导老师:程碧静

香喷喷的粽子熟了,黄澄澄的雄黄酒酿好了,赛龙舟的船只也准备好了,端午节便随着夏日和风款款而来。

彩绘的龙舟,整齐的着装,如潮水般的人群,那热烈的场面令人心驰神往。今年,我有幸目睹了一场久违的赛龙舟。

比赛在人们的翘首期盼中开始了。青年们意气风发,头上、腰上各束一块红布,在朝阳下熠熠生辉。鼓声一响,龙舟便如离弦之箭,在江面上飞速穿梭。一时间,呐喊声、加油声、锣鼓声交织在一起,震耳欲聋,在江面上澎湃回荡。

端午节怎能少得了粽子?咸粽馅料有咸肉、蛋黄、烧鸡、叉烧、栗子和香菇等;甜粽馅料有莲蓉、绿豆沙等,每一种都美味可口,总有一款合你心意。相传,吃粽子是为了纪念屈原,人们把粽子投入江中,希望鱼虾不要啃食他的身躯,以此寄托崇敬与哀思。

端午节还有戴香囊的习俗。小孩子们戴香囊,是为了辟邪驱瘟。香囊内装雄黄,外包丝布,清香四溢,再用丝线串成各式形状,小巧玲珑、样式繁多。这不仅是民俗,更是古人守护孩子健康的智慧——他们常用中药制成香囊,挂在孩子衣襟上,抵御疫病。

这就是端午节的习俗,既有美味佳肴,又有热闹活动,更是家人朋友欢聚的美好时光。

清明的青粿香

海曙外国语学校青林湾校区607班
吴语瞳(证号J26007400)

指导老师:沈雪波

江南田野艾草飘香,清明载着满身清香,将美好祝愿送进每一户人家。

清明包青粿是老家的传统,我们全家围坐桌前,把祝福与快乐包进这小小的青粿里。奶奶早已备好材料,我迫不及待拿起一块青绿色面团,揉成圆球,像个胖乎乎的娃娃脸,十分可爱。舀一勺芝麻白糖馅,甜丝丝的香气钻进鼻腔,我急忙把馅料塞进面团,可还没压成饼,馅料就漏了出来,我顿时手足无措。

桌边的大人们哈哈大笑:“谁让你放这么多馅料?这青粿不被撑破才怪!”奶奶笑着帮我“抢救”青粿,我这才恍然大悟。重新拿一块面团,用模具一压,面饼上便浮现出朵朵灵动的梅花,仿佛轻轻一捏,花纹就会落在桌上。

青粿整齐摆进蒸笼,奶奶告诉我它的寓意:“起初是祭祀祖先的贡品,寄托着对先人的怀念与美好心愿,如今早已不只是食物,更是代代相传的文化印记。”

抓起一个熟透的青粿,软糯的外皮裹着清香,芝麻白糖甜入心扉,一口咬下,仿佛尝到了整个春天,幸福的滋味在口中绽放。一家人说说笑笑,笑容比春日暖阳还要灿烂,这大概就是包青粿的意义吧。

我每年都要包青粿,因为它让清明不再只有思念与哀伤,更藏着新生的希望。我们品的不只是青粿,更是一口人间烟火,一种永不间断的传承。

温暖的拜年

浙江师范大学附属
慈溪实验学校605班

徐晨阳(证号J26307509)

指导老师:陈琼飞

拜年是中國流传至今的春节习俗,通过拜年,我们能增进与亲朋好友的感情,是一项温暖的习俗!

“大舅婆,我们来啦!”我们提着礼品来到大舅婆家门口,大舅婆“哎哎”应着,操纵电动轮椅迎了出来。她逐个打量我们,脸上乐开了花:“总算见到你们了,个子都长这么高了!”说着,便拿出几个红包分给我们。我惊喜地接过红包,指尖还留着大舅婆的余温,这红包里,装的是长辈满满的关怀与疼爱。我们连忙道谢,大舅婆又掏出一包鞭炮塞给我们,不一会儿,院子里就落满了梅花似的鞭炮屑,藏着我们满满的快乐。

临近中午,我们告别大舅婆,走在乡间小路上,来到二舅公家。还没进门,一股饭菜香就扑鼻而来,驱散了路上的寒风。我们迫不及待地走进屋,二舅公热情地迎上来:“你们来啦!午饭已经做好了,快吃吧!”我们说说笑笑走进餐厅,桌上摆满了色香味俱全的菜品:嫩黄色的白斩鸡、酱红的糖醋排骨、鲜红的大虾、棕褐色的烧鹅,看得我们直咽口水。吃着热气腾腾的饭菜,我的心也被暖化了。

最后,我们来到小舅公家。晚饭后,我们趁着夜色放起了烟花。虽然外面下着雨,但院子上空的棚子挡住了雨点,丝毫没有影响我们的兴致。烟花棒、烟花筒轮番登场,最让我难忘的是“灯笼烟花棒”——把橘子皮插在烟花棒上,让烟花钻进橘子皮里,就变成了“一盏盏”“金灯笼”。我们玩得不亦乐乎,闪烁的金光,温暖了我的身心。

拜年,是一场增进亲情的旅行,是一种洗净烦恼的方式,在我看来,更是一次感受温暖的美好经历。

年味,在红纸上流淌

慈溪市慈吉实验学校605班
吴思安(证号J26880036)

指导老师:丁青平

除夕是个热闹又忙碌的日子,爸爸一早就忙着贴春联。“小懒虫,快来帮爸爸贴春联!”“我才不要。”“爸爸给你零花钱。”“来了来了!”院子里回荡着我们的笑声。

爸爸把一张涂好糨糊的春联递给我:“贴你左边。”我性子急,“啪”地一下就按在了门框左侧。爸爸低头要贴另一张时,目光扫过横批“五福临门”,突然拍了下脑门:“不对不对,贴右边!”他笑着说,“没想到你行动力这么强,我还没确认上下联呢!”

我俩手忙脚乱地调整,撕了重贴,贴了又挪,直到横批居中、左右对联对齐,才相视而笑。糨糊蹭到了爸爸的额角,逗得我笑弯了腰。

贴好春联,我缠着爸爸要零花钱:“我的零花钱呢?”“年夜饭后给你。”其实,爸爸说的“年夜饭”,在我们温州老家并不准确。我们这儿,吃年夜饭要在中午吃,叫作“年午饭”。这年午饭时,我们大多不吃米饭,只煮些粉丝和年糕,其余都是冷食。粉丝缠缠绕绕,寓意家人永不分离;年糕层层叠叠,期盼来年步步高升。桌上的酱牛肉切得薄如蝉翼,卤鸡爪油光发亮,自家腌的萝卜条脆生生的,透着酸香。一家人围坐在一起,筷子碰着瓷碗叮当作响,闲话家常间,年味儿就浓了。

最让我期待的,莫过于发红包了。长辈见到小辈,总会笑眯眯地递上红包。我们这儿,红包里总会放一两枚一元硬币。如今一元钱不算贵重,为何还要放呢?原来,这寓意着希望孩子将来出人头地。

我们这儿大多不守岁,只看春节联欢晚会,要是熬不住,就早早睡下了。

“爆竹声中一岁除”,春节在万家灯火中悄然落幕,为新的一年、新的生活,悄然让开了道路。

包汤圆,过新年

海曙区横街镇中心小学605班
毛一宁(证号J26001280)

指导老师:谢桂肖

“拜岁拜嘴巴,坐落瓜子茶,猪油汤圆烫嘴巴……”新年一到,外婆就哼着宁波老童谣,忙着准备美味佳肴。烧鱼象征年年有余,炒年糕代表年年高升,旺仔牛奶寓意年年兴旺,而我最爱的,还是那白白花花、胖嘟嘟、甜糯糯的汤圆,一个人就能吃下满满一大碗。

除夕夜,我和外婆一起包正宗的“宁波猪油汤圆”。我学着外婆的样子,从大面团上揪下一小块,放在手心,用大拇指按出一个“小山洞”,舀一勺香喷喷的猪油馅小心翼翼地塞进去,再慢慢捏拢口子,来回搓圆。可我做的汤圆既太白也不圆,馅料露了出来,粘得满手都是。外婆笑着提醒我:“馅料不能放太多,不然会把皮胀破的。”我们把每一个汤圆都搓得圆圆的,代表团团圆圆。不一会儿,一盘盘像白珍珠似的汤圆就摆好了,仿佛在向我们道贺:“新年快乐!”

年初一清晨,我和爸爸妈妈早早来到外婆家,外婆已经煮好汤圆在等我们了。一个个汤圆洁白如雪、圆滚滚的,让人食欲大增。我迫不及待地舀起一个,轻轻咬开,浓浓的香甜涌入心间,软软糯糯、唇齿留香。我一口接一口地吃,最后还和爸爸抢着吃,妈妈和外婆在一旁笑得眉眼弯弯,全家人的笑声,比汤圆还要甜。

在宁波话里,汤圆叫“汤团”,寓意“团团圆圆”。对我来说,它不只是糯米皮与猪油馅的甜蜜,更是全家人团聚的温暖。我爱包汤圆,更爱这藏在汤圆里的宁波年味。



荷花(彩铅)

余姚市东风小学
梦麟校区405班

吕一诺(证号J26408401)

指导老师:曹琼

粽叶的传承

镇海区实验小学609班
连曙源(证号J26208964)

指导老师:冯雪波

“离家三里远,别是一乡风。”在我的家乡,端午的味道,是粽叶的清香,是艾草的药香,更是一家人围坐在一起时,从心底漫出来的暖香。

每年端午,我都会跟着爸妈回到乡下外婆家。这时的外婆家,到处都是粽叶的身影,漫山遍野的绿色里,唯有粽叶的清香最是动人——既有百合的淡雅,又有竹叶的清冽;既有青草的清爽,又有茉莉的芬芳。

“采粽叶去喽!”天刚蒙蒙亮,外婆的吆喝声就传遍了村口。淅淅沥沥的小雨挡不住大家的热情,山涧旁、道路边,阔叶箬竹的叶子光滑清亮、青翠欲滴。外婆说,雨天采的粽叶,包出的粽子最香。邻居们三三两两精挑细选,我跟在外婆身后,拾起一片粽叶,指尖的清涼直透心底。到家时,外公已挑回山泉水:“用山泉煮,粽香才地道!”

外婆手脚麻利,将两片粽叶叠折成圆锥状,舀一勺糯米,放些红枣馅料,封好口,再用细线紧紧系住,每一个环节都精致利落。我忍不住上手尝试,却把粽叶折得歪歪扭扭,糯米刚倒进去就漏了出来。邻居张阿姨笑着教我:“粽叶边对齐,漏斗折深点。”我好不容易做好一个,又因系线太用力,糯米从缝里挤了出来。“小馋猫,别急呀!”外婆笑着接过,帮我重新整理,一个圆滚滚的粽子终于成型。粽子入锅后,浓浓的粽香很快飘荡满屋,令人垂涎欲滴。出锅后,剥开墨绿的粽叶,洁白的米团里镶嵌着几颗深红油亮的红枣,正如诗人谢朓所言:“剥出凝成细纤膏!”

一家人围坐在一起,外婆和妈妈忙着挂艾草,外公和爸爸倒上黄酒。握着手中的粽子,我的思绪飘向了屈原——他“扈江离与辟芷兮,纫秋兰以为佩”的高洁,“路漫漫其修远兮,吾将上下而求索”的执着,“长太息以掩涕兮,哀民生之多艰”的担当,让我读懂了端午的深意。

剥开粽子轻咬一口,唇齿留香,一份温暖悄然涌上心头。我忽然明白,家乡的端午,从来不止是一种风俗:它是粽叶里飘出的中国味,是屈原流传千古的高洁品质,更是我们一家人共同依恋的文化情怀。这份味道,这份温暖,会永远藏在我心底,无论走多远,都不会忘记。