

## 横林实验小学常报小记者主题活动

## 兴糕采烈迎龙年

宛若青玉 绵软糯香,在龙城常州,逢到过年,热乎乎糯叽叽的年糕香,是深藏在龙城人心底的味道,更是一种解不开的情结。为了让队员深入了解家乡年糕,传承民俗文化,横林实验小学开展了兴糕采烈迎龙年年糕美食节文化体验活动。孩子们在一拌、一捶、一揉的过程中,不仅学习了年糕的制作方法,提高了团队协作能力和动手实践能力,更了解了年糕在中国传统文化中的重要地位,感受到了传统文化的魅力。

黄滢

## 传承文化 青糕飘香

我们迫不及待涌向锅炉旁,一堆绿色的米粉映入了眼帘,我好奇地问道:奶奶,这堆绿粉是什么呀?这个呀,是青粉,用来做年糕的。老奶奶笑着说道,又往葫芦形状的锅里加入了更多的米粉。等倒满了整个锅子,又在锅子下面放了一个更大的篮子,摇晃着锅子,直到摇晃均匀了,才把米粉全部倒入篮子里。

老奶奶一手拿篮,一手拿勺子舀了一勺,轻轻地吧米粉均匀撒在蒸笼里,边撒边说:这叫撒粉,撒得越均

匀越好。撒完粉后,爷爷开始用擀面杖揉面团了。我们也帮着一起揉和推,把面团揉成了长长的条状,接着把它们切成一块一块的小长方形。接下来就要上锅蒸煮啦,过了差不多十五分钟,米粉终于被蒸成热气腾腾的糕了。爷爷奶奶合力把圆形的面团压在了板上,用布包起来,左一下右一下地压,我们一起合作,终于把年糕压成型了。

横林实验小学  
四(7)班 陶汝钰  
指导老师 黄滢

## 寻秘蒸糕

这是我第一次蒸糕!一位奶奶教我们,首先将糯米粉倒入搅拌机,然后加入绿油油的小麦汁,最后再加入白糖。只见师傅启动了搅拌机,不一会儿面粉就和小麦汁融为一体。随后我们将搅拌好的糯米粉倒入蒸笼中,开始蒸糯米粉。糯米粉蒸完后,将它倒在桌子上用木板反复挤压,一阵淡淡的青草香溜进了我的鼻腔,真好闻。

最激动人心的时刻到了,我们要把糯米团做成一块块香喷喷的年糕。我们一拥而上,反复捶打、搓揉,将年糕搓得越来越软糯。接下来我们用擀面杖将年糕擀到扁平、光滑,然后再用模具进行分割。年糕出锅了,我套上手套掐了一小块,往嘴里一塞,这软软糯糯的口感,我很喜欢。

横林实验小学  
四(7)班 何泽林  
指导老师 黄滢

## 学做年糕

来到小作坊,现场的老师傅就开始了。只见一位奶奶先把一袋又一袋的米粉倒入大锅,接着,往锅里倒入一瓶一瓶的青水,听说那青水是小麦叶子的汁水,有了青水的加盟,做出来的糕,光泽鲜亮,味道清甜。

拌完粉该撒粉了,用铲子铲一屉,铺洒到另一口大锅里。我看着奶奶熟练的手法,心里不禁佩服。等粉全熟了,爷爷来取,他用白布把冒着热气的糕团包住,以最快的速度将它移到台面上,又捻着布脚撕开,糕露出来了。爷爷手握木棒,

提起来,又压下去,从不同角度碾压着。吧嗒吧嗒,那声音接连不断,像一首劳动人民的歌。

糕上劲了!说完,爷爷停了下来,再拿出模型框住糕一甩,青糕就正式面世啦!我凑上前闻了闻,一股甜甜的香味扑鼻而来,馋得我口水直流三千尺。

吃着和爷爷奶奶一起做糕,我突然明白了来之不易的含义和节约粮食的意义,果然不虚此行。

横林实验小学  
四(7)班 张梓萱  
指导老师 黄滢

## 乡间的味道

在老奶奶的指导下,我们先把白白的糯米粉倒入搅拌机,再加入小麦叶制成的汁,搅拌均匀。青粉顺着漏斗滑进大匾,一层层叠盖起来,推出了一座青翠的小阳山。我们将刚拌好的青粉盛入蒸笼里,均匀撒开,点火,等蒸笼边缘冒出一缕缕白雾,飘出一丝丝香气,就能出锅了。

等了又等,老爷爷终于揭开了锅盖,一阵浓郁的香味升腾而起。他扛起蒸笼,一记反扣,就将滚烫的面团

倒在了案板上,随后用一块薄布包住面团,举起一块扁木板就朝面团上打。我们目不转睛地盯着木板数拍子,等面团变凉、变硬,就得靠你们来揉咯。老爷爷仿佛看出了我们的心思。果然,没过多久,它摇身一变,真就成了一条光滑如玉的大青蛇。最后,我们将它分切成条块,套上透明袋子,青糕就制作完成啦!

横林实验小学  
四(7)班 于梦辰  
指导老师 黄滢

## 打糕跨年乐趣多

来到小作坊,我们迫不及待地开始了。

第一步 拌粉。我们要先把米粉放在一个搅拌机里,如要做青年糕的话,我们还可以往里面加一些小麦叶子汁。加完以后,就要把盖子盖上,打开机器开关。顿时,从搅拌机里传来了一阵咚咚咚的响声,搅拌完,倒出来的米粉,就像雪花一样蓬松。

第二步 铺粉蒸煮。铺粉就是把刚刚搅拌的面粉,铺在一个大蒸笼里,一定得一点点均匀地铺。接着就要蒸糕了!蒸糕时,手一定不能触摸锅子,不然绝对会烫伤!

第三步 定型。蒸好的松糕虽然已经可以吃了,但它们都还是软趴趴的。所以,我们还要给它们定型压实。这样,就大功告成啦!

吃晚饭了,妈妈从厨房端出一盘泛着光的青年糕,我迫不及待地凑上去闻了闻,小麦的清香夹着一股糯米的香甜,钻进我的鼻腔,让我陶醉不已。

横林实验小学  
四(7)班 吴语笛  
指导老师 黄滢



## 寻年味

到了村口,一位老奶奶热情地迎接了我们:孩子们快过来,材料都准备好了。说着,她从一旁搬出一小袋米粉,教我们倒入搅拌机,接下来变戏法似的拿出一瓶青色的水,让我们浇下去。接着,老奶奶打开机器开关,一转眼,白花花的米粉就成了均匀的绿色,她盛出一小屉青粉,撒入蒸笼,盖上锅盖,就开蒸了。

十几分钟过去了,奶奶终于起身揭开锅盖。一阵热气从锅中冲了出来,绿油油的年糕香气扑鼻。老奶奶转身拿起刀,耐心地给年糕整形、切块,分享给我们每个小朋友。真好吃啊!同学们异口同声地欢呼。

横林实验小学  
四(7)班 虞尚霖  
指导老师 黄滢

## 青糕 好吃的嘞

走进小作坊,小记者们围拢到搅拌机旁,在老师傅的指导下,倒入早已准备好的糯米粉。顷刻间,米粉扬了起来,仿佛下起细雨。老师傅让我举起一大瓶小麦汁往里倒,伴随一阵低沉的隆隆声,机器搅拌起来,白白的米粉与麦汁融为一体,结成一粒粒圆溜溜的小米球,不过几秒,小米球都裹上了绿棉袄,像极了在美术课上调颜料。

等搅拌透,老师傅把绿莹莹的米粉一勺勺挖出来,均匀地撒进蒸笼,盖上锅盖。一只只小馋

猫都守在锅边,静静地候着。熟咯!出锅!退后!老师傅掀开锅盖,一股热腾腾的蒸气直冲房顶,瞬间将我们笼罩。老师傅拿出大纱布把滚烫的年糕包住,一边教我们用木板压实,一边说:压一压,更有劲道,更好吃!我们来劲了,卖力地压,用力地碾,最后搓成条,一气呵成。一块块青糕整齐划一地躺在案板上,看着自己的得意之作,我们一个个喜笑颜开。

横林实验小学  
四(7)班 张艺宸  
指导老师 黄滢

## 做年糕

怀着激动的心情,我们开着车子,不一会儿就到了目的地,紧接着就开始了制作。首先,老奶奶将一大袋的米粉倒进一个梨子状的机器里,同时又倒了一种青色的水进去,我们都疑惑不已,这是什么水呢?能吃么?老奶奶一边操作机器,一边解释说,这是麦子水,很健康的。

解释完这些,老奶奶已经将所有原料放置完毕,按动按钮,机器就启动了,大概运行了几秒钟,老奶奶就把机器关闭了。接下来需要手工调整,防止机器单次搅拌不均匀,颜色不一致。只见老奶奶拿出一

根木棒将面团捣匀,又重新合上,启动机器,就这样来回重复了好多次,总算搅拌完成了。

老奶奶将粉团一个个放在蒸笼里,同时撒了点面粉在上面,再把蒸笼端上一口大锅,锅里还在咕咚咕咚煮着水,盖上盖子,接下来就是蒸的时间了。感觉经历了漫长的时间,老奶奶总算打开了盖子,哇!香味更浓了!最后,我们跟老奶奶道别,拿着年糕,带着满满的收获和心意踏上了回家的路。

横林实验小学  
四(7)班 吴佑宸  
指导老师 黄滢