

端午“粽”动员 小读者学包粽

一小时包了200多个迷你粽

本报记者 李彦慧 侯书楠

“小朋友们,用双手把粽叶折成一个漏斗形状,然后往里面加糯米……”17日上午9点半,本报组织50名小读者来到环翠区环翠楼办事处西北村社区,向居民们学习包粽子。孩子学得非常快,才一个小时,就包出了200多只小粽子。

端午临近,本次体验活动“让小读者学包粽子”,受到了大家热烈响应,报名情况十分火热,甚至一些家长也想跟着来学习。

17日上午,小读者和家长来到环翠楼办事处西北村社区,大家围坐在桌子前等待社区居民现场教授包粽子。由于小读者众多,大家六七人组成一个小团队,每个团队发一盆粽叶和一小盆糯米,用完了可以随时添加补上,还有来自西北村、前进、塔中、布谷乔等社区的“专业老师”们指导教授。

包粽子说难也难,说简

单也挺简单。姜锡兰女士介绍说:“我们平时喜欢包三角粽,其实难度要高于超市里的四角粽。尤其是要用三片粽叶包起来,个头较大,吃起来也更香。”为了让小读者学会,她仅让大家用一片粽叶来包,包出来的粽子有的还不到巴掌一半,非常迷你可爱。

这样的活儿,显然小姑娘更胜一筹,光是报名的小姑娘就占了近九成,有的小姑娘学得特别快,老师一教就会,曹威怡一口气包了20个粽子,令不少家长也啧啧称赞,“别说孩子了,就连我们这代人会包粽子的都不多,平时

都是超市里买着吃,偶尔能吃到老人包的粽子。”一位家长感叹道。

不过,有些孩子似乎对三角粽不感兴趣,而是随意发挥,自己研究了四角粽、爱心粽等。一位居民笑着说,形状倒是好看,不过如果绳子打得不够结实,蒸的时候会变形甚至有糯米流

出来,那就可惜了。孩子们越包越上瘾,一个小时下来,大家包了200多个小粽子,差不多能盛六大盆。

第一盆粽子出锅了,小读者们“疯狂”争抢。吃到自己包的粽子,孩子们格外开心。小读者体验活动反响强烈,本报发行人员在现场征订也受到居民的热捧。



◎花絮

片片“粽”叶情 比比谁更行

摆上粽叶,分好糯米,小读者们就迫不及待地拉开架势准备包粽子。社区的居民先给小读者们细细讲起包粽子的步骤和注意事项。欢闹的孩子们立刻安静下来。

别看粽子小 里面学问真不少

“首先,糯米要提前浸泡,最少泡两个小时。”居民姜锡兰一出口,先引起小读

者们一片唏嘘:“啊,这么长时间呀!”

“慢工出细活呀!”姜锡兰又拿起粽叶介绍,包的时候要讲粽叶的较滑的正面朝里,对折成漏斗状,然后装满米,再将粽叶盖住、压实,沿三角形形状包裹好,然后就可以缠绳子了。

“‘漏斗’底部一定要收紧,每一个角都要包结实,缠线的时候要每个角都依次缠到系好……”小读者

们认真地听着社区居民嘱咐的注意事项。

听过姜锡兰的讲解后,一名小读者不禁感慨道:“必须认真才能包出好粽子呀!”

巧手赛包粽 看谁的“粽”艺了得

“看,我包了个冰淇淋粽子!”

“我的粽子最好看,是个完美粽子!”

在现场,小读者们纷纷“大展身手”,左手拿粽叶,右手塞糯米,忙个不停。

从九点到10点半,社区准备的第三批粽叶全都包完了,小读者的劲头却很足。“哈哈!真是太有成就感了!”在现场,小读者曹威怡一口气包了20个粽子。小读者朱芋宇则拉着记者给他包的几个粽子拍照:“我的几个粽子摆起来像金字塔!”

第一次包粽子

孙家疃小学 四年级二班 叶子菁

这周,我参与的体验活动是包粽子。一听到“包粽子”我就迫不及待地报了名,因为每年端午节都是从商店里买粽子,今年终于可以吃到自己亲手包的粽子了!

上午,我们兴高采烈地来到了环翠区西北村社区。老奶奶给我们每个人发了一个粽叶和一小盘大米。她在前面做示范。我心里痒痒的,忍不住也拿起粽叶,学着奶奶的样子包。可是不管我怎么努力,就是包不起来。奶奶说:“第一步,先把粽叶卷成一个漏斗的形状;第二步,放入大枣,可以挡住大米在下面漏掉;第三步,

把少量的大米放进粽子里面,注意不要把大米弄到粽叶外面;最后一步非常难,就是用粽叶把上面盖上,如果盖不好就会漏大米。”

我学着奶奶的样子仔细地包,呀!真的成功了。我拿给奶奶看,奶奶赞不绝口:“真棒,包得真好,真聪明。”听了奶奶的夸奖,我的心里笑开了花。后来我包的一个比一个好。最后,我用很小的粽叶做了几个迷你版的小粽子,可爱极了!

包粽子真有趣。尽管我包的粽子不太漂亮,但很有成就感!

指导教师:于丽

心急包不了好粽子

鲸园小学 三年级四班 於睿婷

要去包粽子喽!今天我们来西北村社区跟奶奶们学习包粽子。

人到齐后,几位奶奶拿着泡好的糯米和粽叶来教我们包粽子。先每人传递一片粽叶,然后奶奶们开始教我们如何卷粽叶,要先把粽叶卷成一个三角形并留出一块,卷好的三角底部不要留孔。

我尝试着卷粽叶,这个看起来很容易,做起来可就不那么容易啦!做了好多次后才终于做出个像样的粽叶卷。因为没有缠好粽叶,放的糯米又都漏了出来!唉!粽子好吃可真不好

包呀!

我有些不高兴了,妈妈鼓励我继续尝试。于是我平息了一下心态:我就不信包不出个像样的粽子来!

在经历了三次“磨难”以后,我终于将第四个粽子包了出来,我看着我的作品还不错嘛!奶奶耐心地把我的一步一步步教我怎么缠。成功啦!好激动呀!我信心满满地继续包呀包,总共包了五个粽子,个个有模有样呢!

活动结束后,我拿了一个我包的最好的生粽子回家了!这次活动真有趣,我又学会了一个传统手艺!

舌尖上的端午 民俗里的风物

威海的粽子一般都用芦苇叶,要选又长又宽,有韧性、柔软不易破碎且青色碧绿、无洞无斑的叶子为佳。同时可以闻一下,要能散发出粽叶清香。买回后的粽叶要用热水烫过,再以清水洗净,这样才能去涩味,增加韧性。

在现场,几位居民还“切磋”起了三角粽子、四角粽子等几种方法,分享怎样包才能不漏米、怎样缠线不易开等小窍门。居民还告诉记者,威海传统的家常粽子一般都包三角,方法简单易学。

除了吃粽子,居民还讲述了威海的端午节习俗。“小孩要系五彩绳,早上要吃鸡蛋,当天要吃饺子,头天要去山上采艾蒿,第二天挂在门上辟邪,还可以用艾蒿煮水洗脸,这样能防蚊虫。”居民周华娟说,好多习俗都有传说。

关于家家户户悬挂艾蒿,周华娟给大家讲了个故事。传说,很久很久以前,这里和另一个小国发生了战争。一位一国的将军举兵入境,在行进中看到一位逃

难的母亲,一手抱着一个孩子,一手拖着一个孩子逃荒。将军停下来问路后得知,这位母亲抱着的是继子,而拖着在地上跑的是自己的亲生孩子。将军感动于这位母亲的无私,便告诉她,第二天在门上悬挂上艾蒿。将士们进军时,就会认出她的家门,不会侵占和打扰她的家。第二天,这位母亲一家果然平安躲过了战争。于是,挂艾蒿的习俗慢慢被流传下来,艾蒿辟邪的传说也广为流传。