



“四时花竞巧，九子粽争新。”粽香四溢的端午节快到了，而今年六一国际儿童节和端午节看似并不相关的两个节日一前一后。俗话说：端午有三宝，包粽子、赛龙舟、佩香包，一个都不能少。老少动手乐融融，孩子们的味蕾被打开，快乐于此，幸福在心。在自己的节日里吃到自己亲手包的粽子、佩戴上自己亲手缝的香包过个不一样的六一儿童节吧！

——编者

## 我的收获

新建路小学 五年九班 姬小雅  
小记者证号:J113111

端午节是我国传统节日，在这个特殊的节日里，我们有着很多的民俗，吃粽子、系五彩线、赛龙舟等。

我就在端午节前夕学会了包粽子。首先，要选出两片大小几乎相同的粽叶，把它们交叉卷成圆锥形，放进糯米，接着加入香香甜甜的大枣，最后再盖上一层糯米。再用凸出来的粽叶向下折盖住糯米，用手捏住中间，然后用马莲扎起来。我看了会儿奶奶包粽子，就照着她的做法试着包了一个，可是最后不是馅溜了出来就是粽子逃脱了麻绳的管束。我有点沮丧，不想包了。奶奶满脸笑容地说：“我相信小雅一定能包成，继续加油。”于是我就在奶奶的指导下认真地学起来了。奶奶笑眯眯地说：“馅放进去的时候，你可以用汤匙压平，再用粽叶紧紧盖住，记住一定要紧紧的，要不糯米就会溜走了，扎马莲还是要讲究技巧……就像这样。”奶奶随手拿起粽叶包了起来。她动作是那样娴熟。扎粽子的手像蝴蝶一样一上一下地舞动着。过了一会儿，一个“绿里透白”的小“胖子”立刻出现在我的眼前，我学着奶奶的样子包了起来。功夫不负有心人，我终于成功了。“一个，两个，三个……”我越包越起劲，越包越熟练。接着把包好的小“胖子”放入蒸锅，蒸上40分钟，小“胖子”就这样出锅了。小“胖子”身上散发着粽叶的清香，奶奶熟练地把小“胖子”剥去外衣，我却把马莲弄成了死疙瘩，我向奶奶求助，奶奶说：“你都弄成死疙瘩了，这小‘胖子’你可吃不上喽！”说完奶奶香香地吃起粽子来，我拿出剪刀咔嚓一剪，马莲脱落。我开开心心地吃着粽子，咬一口软糯香甜，粽叶的清香像沁进了粽子里一样，真是“粽香筒竹嫩，炙脆子鹅鲜。”

端午节前我不仅学会了包粽子，也吃到了香香甜甜软软糯糯的粽子，真是收获颇多。

## 缝香包

端午节是中华民族的传统节日，这天，人们会赛龙舟、包粽子、缝香包。我最喜爱的就是缝香包了，因为香包里会散发出淡淡的清香，听爸爸妈妈说，那还能驱邪呢。

做香包，听上去简单，做起来可难了。“首先，要往袋子里放一些艾草，记住……”还没等奶奶说完，我便插嘴道：“奶奶，做

香包有什么难的，可别小看我。”说完我便动起手来，我随意地往袋子里扔了一些艾草，缝住它的“肚子”。一会儿工夫就搞定了，我开心地咧嘴笑，奶奶看了则皱起眉头说：“你的香包太扁了，做香包，要往里面多装些艾草，再装些中药。接着做完了之后，在不带口处加一个漂亮的蝴蝶结。”记住不能随意玩，用完了

## 高兴的节日

今年的端午节在六一国际儿童节的后两天，端午节的美食是粽子。

虽说现在大超市里粽子的花样很多，一年到头都有的吃，小朋友们也已经不稀奇了，但是，每年过这个节的时候，我还是很开心。在端午节前，很多人家上街都买了粽叶和江米、大枣。我问妈妈为什么每年要吃粽子，妈妈说为了纪念伟大诗人屈原，因为屈原爱国而投江，

人们为了不让鱼吃掉屈原的尸体，把捏好的米团扔进江里，才有了粽子的由来。

每到这个时候，最让我高兴的就是包粽子了。我们家有一个包粽子的好帮手，就是我，学着大人们将粽叶洗干净，在包粽子之前把粽叶放在水里煮一煮，把米和枣分别洗一洗，等粽叶凉了之后就开始包了。其实别看三片叶子卷成个圆锥，再放一个枣，再放一些

# 「六一」遇上端阳日



杏花岭小学 四年二班 白欣冉  
小记者证号:H201038

要赶紧放好。”我听得十分认真，不敢再有一点马虎。

经过第一次的教训，我重整旗鼓准备继续“开战”。这次我缝得十分认真，不一会儿就完成了个精美漂亮的香包，奶奶夸我说：“你可真是一个心灵手巧的小丫头。”我看着自己缝的香包开心极了。

这个端午节，我学会了缝香包，我很骄傲。

杏花岭小学 五年五班 张娅琪  
小记者证号:H101240

米，好难呀，包着包着就松了，包着包着就散了。不过通过自己的努力终于包好了一个个粽子，在浸泡了3个小时左右再开始煮，煮熟了全家人围在一起吃粽子。

让我感到高兴的是，我在这个节日中既参与到包粽子的过程当中，也可以在“六一”的这个节日当中吃到自己包的香甜美味的粽子，这简直是一个无比高兴的节日啊。

## 姥姥教我包粽子

五一路小学富力城校区  
五年十四班 黄子苏  
小记者证号:Y113124

端午节快要到了，最开心的就是又能吃到香甜软糯的粽子。作为一个11岁的新时代少年，包粽子这项传统技能一定要掌握。上周末，我请教了我们家的包粽子高手——姥姥。

“不管包啥馅的粽子，万变不离其宗，掌握好这几个关键步骤，其他内容可以自由发挥。”姥姥今年依然早早准备，已经买好了粽叶、糯米和红枣。

我最喜欢吃红枣粽子，姥姥说包起来也简单，于是我赶紧洗了手，搬好小板凳，迫不及待地学起来。首先选两片较大的粽叶，在粽叶一端大约三分一处窝一个小角，然后顺着这个小角窝成一个小漏斗，叶尖在内层、叶柄在外层。在漏斗内

先放一点泡好的糯米，然后放一颗大红枣，随后再铺一层糯米、再放一颗枣，铺好红枣后再舀上一勺糯米，把枣包住。如果粽叶够大，还能多加一颗枣。盖好粽叶后，用一只手握紧包好的粽子，另一只手拿绳子来缠绕捆绑。这一步很关键，必须得“手紧”，不然容易漏米，我练了好几次才掌握要领。选捆绑粽子的绳子，最好选择棉线或细绳，姥姥说我们用的是马莲，更环保一些。

包好的粽子要上锅煮啦。我看到姥姥还在粽子上压了个算子，并且用碗盛上水放在算子上。几小时后，粽香扑鼻，我吃到了自己亲手包的粽子，太有成就感啦！

## 跟奶奶学包粽子

杏花岭小学  
四年二班 白欣雨  
小记者证号:H201037

“五月五，是端阳。插艾叶，戴香囊。吃粽子，撒白糖。龙舟下水喜洋洋。”听到这首儿歌，让我想起了我国的传统节日——端午节，又称端阳节。主要的风俗习惯有赛龙舟、吃粽子、采草药、挂艾草等。在这其中，我觉得包粽子非常有趣，准备学习包粽子。

那天，我们全家人在一起包粽子。粽叶在包粽子前洗净，然后在锅中用水煮10分钟至15分钟后，晾凉待用。糯米用水淘洗后，先泡20分钟至30分钟后待用，蜜枣用水冲净。准备好后，我学着奶奶的样子，先把两片粽叶叠在一起，接着将粽叶的两端合成一个漏斗状，然后把泡好的糯米放在漏斗里，放几颗枣，再放一

把糯米，再将漏斗的口包严，用一只手握紧包好的粽子，另一只手拿马莲来缠绕捆绑。最后在锅里煮2-3个小时，香味四溢的粽子就出锅啦！

我把煮好的粽子放到桌上，个头有大有小，形状有三角的、有四角的，看着都想咬一口，真是太诱人了！妈妈告诉我：取煮熟的粽子解开马莲后，揭开粽叶直接食用。还可以将剥好的粽子放入盘中，喜欢酸味的加些酸梅汁和山楂汁，也可以加玫瑰汁和其它果汁在粽子上面。根据自己的喜好，加上别样的汤汁会更加可口。

去年端午节，我基本学会了包枣粽子，在今年这个端午节，我要把这个技能练习得更熟练，学会包各种各样的粽子。

### 征稿启事

家是每个人的港湾，而每一个家庭，都有独一无二的家庭故事。在生活中，家庭成员的相伴，让我们体验了幸福、懂得了珍惜。有时，还让我们领悟了许多道理……小记者们，跟我们分享一下你的家庭故事吧。

截稿日期:6月1日