

童年之趣

本报小记者 陈昱旋

星期一的升旗仪式上,雷校长宣布盐城市第一小学首届劳动实践周开幕,这声音在我们眼前一炸开,我们便像小兔子般活蹦乱跳。

我们怀着一颗狂跳的心来到了目的地——花样年华。带着自己的食材,浩浩荡荡地来到我们的舞台——柴火灶。今天既是一次劳动,也是一场考验。

请看我们六(12)班同学的风采,首先我们组组员罗焯童右手拿一把火钳——新“玩具”,左手拿根木柴,正准备往火堆里添柴,想必是第一次体验吧?

准备炒菜了。第一位由我来大显身手,我做的是我们盐城八大碗中的糯米肉圆,首先手上蘸一点水,这一步很重要,这是防止肉馅粘手,然后抓起一团肉馅用手轻轻握紧,把它从左手传到右手,再从右手传到左手,差不多三四个来

回,就变成一个乒乓球大小的圆团,将它轻轻从锅沿放入油中,“滋……滋……啪……”此时肉圆和油在锅里共舞,同学和老师看到我娴熟的手法都赞不绝口,待到肉圆变成金黄色时起锅!表面金灿灿、油汪汪的肉圆香气四溢,不由得让人垂涎三尺,不知谁喊了一声“肉圆”,一只只小手伸过来,盘子里的肉圆从三十几个变成二十来个,十个,五个……就这样,第一锅被一扫而空,我的战果收到同学们一致好评,信心十足,继续做了下一锅。紧接着,孙俊博的涨蛋糕,刘妍汐的油炸鸡翅,朱林峰的青菜牛肉……也陆续摆上餐桌。

同学们脸上洋溢着笑容,心中满满的惊喜与收获,品尝着自己的果实。这次活动,在我们的童年留下了重重的一抹色彩。

市第一小学六(12)班
指导老师:吴俊凤

汗水的咸与甜

本报小记者 张梓庭

一片金黄的杨树叶在蓝天白云的映衬下,静静落在柴火灶门前,即使在凉气袭人的秋日,柴火灶中仍冒出缕缕白烟,悄悄溶解于清甜的空气中。

“快倒油!”“把柴火烧旺一点!”“撒一把葱花上去!”……在一串串催促的话语中,一个个红通通的小脸,在白烟中时隐时现。而我呢,光荣地当上了本班第六组的小组长,我那身为志愿者的“马大哈”妈妈,繁忙中竟洒了自己一身的油。

我身为组长,自然第一个大显身手,我准备做的是鸭汤,股股白烟朝我的眼前涌来,又闷又呛,脸被白烟笼罩着,闻到了鸭汤的鲜香味和柴火散发的独特气味,不知不觉中我的鼻尖和额头上布满了细小的汗珠。啊!我舒了口气,终于大功告成了,一旁的妈妈笑着说:“傻孩子,还没撒葱花呢!”我不好意思地挠了挠头,抓了一把绿油油的葱花轻轻撒在汤上,紧接着,深深地吸了一口气,这道菜算是圆满

完成了。

脱下“战袍”,扭头看向妈妈和蔡阿姨,她俩也都忙得满头大汗,心中的感动如海浪般涌动。灶台后杨铭和于浩铭累得上气不接下气,额头上滴下豆大的汗珠,脸上飘满灰白的“雪花”,见此情景我便跑上前去帮忙。炉子里的火苗如同红色的丝绸,不一会儿,柴火快烧完了,我们赶紧用火钳夹入新的柴火,火苗越烧越旺,一下下地舔着炉壁,我的脸被烤得火辣辣的。就这样一道色香味俱全的佳肴被送上第六组的餐桌,大家都露出了甜甜的笑容。

再看看几位老师,有的在忙着拍照,有的在维持秩序,有的在帮忙看火……他们忙碌的背影在我眼前不断晃动。

汗水是咸是甜,只有亲身体会过的人才懂,入口是咸,流入心中却是丝丝甘甜。

市第一小学六(12)班
指导老师:吴俊凤

体验“柴火灶”

本报小记者 朱一楠

盼望着,盼望着,劳动课这一天终于到来了。

到了柴火灶,我们13班的同学都一拥而上,迅速找到自己组相应的位置。相比于其他小组,我们组抢先一步,不浪费一点时间,刚坐下就开始安排做菜顺序。

平时不经常做菜,大家都有点紧张。很快第二个就轮到我了,我的菜品是油焖大虾,撸起袖子,硬着头皮上,在李雯珂妈妈的指导下,调汁、翻炒、盛盘……我竟然十分顺利地完成了这道菜。转眼间,小小的餐桌上出现了越来越多的菜:爆炒鱿鱼、宫保鸡丁、青椒炒土豆……柴火灶旁,同学们忙得热火朝天。原以为会一切顺利,到最后发现了一个

问题:老师规定每个组都必须烧一道香菇青菜,结果我们组唯一的青菜被张皓轩做红烧牛肉时全部用光了,这该怎么办呢?我们急得团团转,最终,经历了一番寻找,我们总算借到了一些青菜,我和李雯珂共同完成了这道菜。看着一桌子的劳动成果,我们都充满了成就感,开心地邀请和我们一起劳动的心理课刘老师、志愿者家长们一同享用亲手做的美食,感觉今天的饭菜比平时都香呢。

吃饱了午饭,洗好了碗筷,谢老师带着我们一起到草坪上放松、嬉戏,还去喂了可爱的小动物。快乐时光总是很短暂,大家都恋恋不舍……

市第一小学六(13)班
指导老师:谢彩霞

美食体验官

本报小记者 张盛凯

秋风起兮白云飞,草木黄落兮雁南归。在这秋的大好时光里,学校组队去“花样年华”野炊,体验家长的艰辛。

“各组就位,管理好自己的柴火灶,开始做饭。”这句温暖的话语活跃了我们的内心。

轮到烧菜了!我先把虾清理干净,再剥好大蒜,切成末,加油炒至金黄,盛到碗里和大虾拌在一起,蒸了起来。蒜蓉的香味进入虾壳内部,将整个虾肉包裹起来。虽然还没吃,但我已经能闻到那鲜美的味道。蒸好了,我将大虾拿出来摆成一朵花,一圈又一圈,最后放一只虾立在中间,放上香菜点缀。那蒜蓉味慢慢向上升,十分有食欲。放在桌上,有位同学说:“这准是道硬菜!”硬菜可不止我这道,还有——糖醋排骨。

瞧!这位同学炒排骨的架势,真像顶级大厨呢。在学习上,他挥笔写出了一张张高分试卷;在做饭上,他挥铲做出了一道道高分菜品。排骨炒好放入调料,料汁浸入排骨,整个排骨都是酱色,味美香甜。摆上桌时,大家惊呼:“哇!”

我们桌上的硬菜最多。那蒜蓉大虾,咬上一口美滋滋!那金黄的蒜汁都挤了出来,同学们吃得满嘴金黄。大虾浸满了蒜汁的香辣,十分好吃。再看看那排骨,咬上一口,鲜美十足,糖醋汁儿都顺着脸颊流了下来,肉十分有嚼劲,老少皆宜。

吃完收拾,可不热闹。活动结束后,我站在接送地点静静地回味着……

市第一小学六(14)班
指导老师:周鹏鹏

难忘的活动

本报小记者 翟奕文

今天我们学校六年级学生举行了一次烹饪实践活动。

到了大锅灶,所有同学立即行动起来:烧柴火的、摆碗筷的、拿食材的……令我印象深刻的是烧菜的环节。我系起围裙,从包内拿出香蕉、酒酿与小圆子。先切香蕉——拿三根香蕉,剥去那嫩黄的皮儿,露出白中带黄的肉身儿,可真诱人呵!手握一把刀,小心地把香蕉切成一片一片。

香蕉准备好了,就要下锅了。用一个盆儿,接两大碗儿水,倒进锅内。火烧啊烧,水面渐渐起了泡,愈来愈大……呵,可以放酒酿了。我赶紧撕开包装袋,把一大袋酒酿倒入锅中。我心中带着一丝丝企盼,继续等着。一分钟、两分钟、三分钟……“咕

嘟、咕嘟”水面冒起小泡,呵,可以放了!我马上将香蕉与小圆子一股脑地倒进锅内,许多白色小圆子一颗颗地进入锅中,还有淡黄色的香蕉片儿,它们沉在锅底,仿佛含着笑意,在对我说:我们马上就好了哟,马上就成佳肴了哟!小圆子与香蕉片在锅底荡了一阵子,慢慢浮了上来——好了!我拿勺子尝了尝,嗯,怎么不甜?我又放了点儿糖,嗯,好喽!我把酒酿圆子全部舀进碗中,再把碗端上桌子,大功告成啦!

此时,外面渐渐下起了毛毛细雨,天色显得愈发阴沉,远处开的繁盛的花依旧粉嫩,展着笑颜,让我们怀着感激与怀念告别这次活动吧!

市第一小学六(15)班
指导老师:肖龙成

烤肉欢乐曲

本报小记者 许文瀚

和煦的阳光透过稠密的树叶洒落下来,射出根根金色的光柱。一声鸟鸣随着锅碗瓢盆“咣当”的脆响,打破了花样年华景区的宁静。不知是谁喊了一嗓子:“开动!”同学们三五成群,纷纷忙碌起来。

我捧起“千斤”重的锅“咣”的一声放在桌上,双手来回旋转着煤气开关,好不容易火才着了。我将肥美的五花肉挨个摆在锅里,随着温度的升高,肉片慢慢紧缩起来,油脂像一个个顽皮的精灵在锅内跳来跳去,不时还飞跃到我手上,痛得我很想呻吟。但我又想起厨房里劳碌的妈妈,从未因为些许疼痛而放弃劳动,我又咬牙坚持下来。

我用筷子夹住肉片,可它又滑下去,还来个360度大旋转,优雅地回落到锅里,惹得“小精灵们”跳得更高,让我双手始终不敢离锅太近。慢慢地肉熟了,颜色也越来越深,肉香四溢,引来了一群同学,只见他们双

手高高捧着一片生菜,双眼紧紧盯着烤肉,如饿狼一般,恨不得把烤肉都塞进嘴里,连老师都过来维持秩序,好比新开业的网红店一般人头攒动。须臾间,一大盘烤肉被“洗劫一空”。虽然我没来得及品尝烤肉的滋味,但同学和老师们的夸赞填饱了我的肚子,前所未有的满足感充盈着我的心。

其实,劳动就像一颗柠檬糖。刚吃它或许酸得你流眼泪,但慢慢地就甜得你陶醉其中。同学们,热爱劳动也是我们中华民族的传统美德,作为新时代好少年,让我们一起传承劳动精神,创造幸福生活吧。

市第一小学六(17)班
指导老师:徐婷婷