

品年味

新春佳节，不仅是一个阖家团圆的温馨时刻，更是我们中华民族悠久历史和灿烂文化的一次精彩绽放。在这充满年味的节日里，本刊诚邀热爱传统文化的同学们，用文字捕捉那些藏在舌尖、指尖与脚步间的年味瞬间。接下来就让我们看看他们分享的年味故事吧！

制作试灯粑粑

□肥东县实验小学浮槎路校区四（8）班 赵子娴

每年农历正月十三，夜幕降临时，家乡的试灯粑粑都会新鲜出炉。正月初十清早，奶奶将挑选好的粳米加入少量的糯米，加水浸泡。正月十二早晨，爷爷把米淘洗干净，放在大竹匾里晾干，加工成米面。妈妈也为馅料提前忙碌起来：咸鸭咸肉切成小小的丁，茶干也切成小小的丁，剁上适量的鲜肉、姜末和蒜花。

十三的下午，我们全家总动员，开始制作粑粑。爷爷拌匀馅料，加上点调料翻炒一会儿，盛起来备用。奶奶用滚烫滚烫的开水，烫面，揉面，揪成一个个面团。我和爸爸妈妈把一团团的面搓圆，从中间掏个洞，转着圈把皮弄薄，放入馅料，封口，再次搓圆。接下来，爷爷在锅灶里架上柴火蒸粑粑。不一会儿，蒸汽袅袅升起，厨房里弥漫着粑粑特有的香气……我们一家人围坐在桌边，吃着美味的粑粑，欢声笑语，其乐融融。

指导老师 昌文艳

炸圆子

□庐江县城西小学六（2）班 蔡思敏

在庐江县，家家户户都有炸圆子的习俗。今天，我就来跟我的老姨妈学习做圆子，感受下这浓浓的年味。制作时，先将原材料糯米洗干净，放在锅里煮熟，制作好糯米饭，等到不冷不热时，即可揉搓成圆子。

圆子做好后，倒油入锅，等油有九成熟时，老姨妈叮嘱我可以放入圆子了，轻拿轻放，防止油溅出来。炸圆子最讲究的是对火候的把握，早了，不香，迟了，糊了。开始几次，我炸的不是糊了，就是嫩火了，后期虽有进步，但还远远达不到老姨妈的水平。一下午的劳作，一盆盆香喷喷、金灿灿的圆子制作好了。虽然有些劳累，但我体验到了浓浓的年味，学习了劳动技艺，更体会到了家乡人对过年团圆的期盼。

指导老师 何莹莹

年夜饭

□太湖县新城小学六（6）班 陈诗煜

在我看来，年夜饭，是年味最好的体现，它承载着家的温暖与年的记忆。那一道道精心烹制的佳肴，不仅是味蕾的盛宴，更是文化的传承。

做年夜饭时，我们全家齐上阵。爷爷奶奶做的传统美食红烧肉、炸牛排象征着来年红红火火、牛气冲天；爸爸妈妈制作的清蒸鱼、鸡汤象征着年年有余、吉祥如意；我和弟弟帮忙做肉饼、肉丸子，象征着福禄寿喜……炒冬笋、椒盐大虾、生菜、饺子……每一口都是家的味道，每一口都藏着爱的故事。一家人围着桌子坐下来，举杯，祝福，心怀着对美好未来的无限憧憬。

指导老师 汪春霞

街头巷尾年味浓

□淮南师范附属小学山南第十小学五（1）班 杨婉菁

春节，漫步巷间，各家各户门楼上红彤彤的灯笼在喜庆的风中摇晃；商店内各式各样的窗花，倒贴的福字、栩栩如生的巳蛇生肖剪纸，巧夺天工的手工制品令人眼花缭乱。

“酸酸甜甜的冰糖葫芦呦！”“哇，多漂亮的糖球！我来一串。”“呀，这山楂好甜！”一串串红红的糖葫芦，让我吃出甜甜的年味儿。街道转角处，一位鹤发童颜的老人正在写春联呢。只见他手握毛笔，在大红的纸上挥毫泼墨，一副副刚劲有力的春联便跃然纸上，围观的人赞叹不已。

指导老师 黄燕

手工挂面

□合肥市屯溪路小学教育集团龙川小学三（1）班 李 恩

过年我和妈妈来到了外婆家——潜山市官庄镇，这里过年好吃的、好玩的太多了，而最让我难忘的就是那美味的手工挂面。外婆告诉我，挂面就是镇上作坊里手工生产出来的，这可激起了我的好奇心。

第二天，我就去一探究竟。在作坊里，只见师傅把和好的面团揉成条，再用筷子串起来，挂到架子上。师傅告诉我，一根面条从和粉、发酵、揉条、上筷，到挂架、晾晒、拉伸、收杆、装箱等，有近10套工序，让我对他们产生深深的敬意。

查阅资料，我还了解到，这里的手工挂面，是皖西南安庆民间一种历史悠久的传统美食，也是“舌尖上的天柱山”亮相美食中国和美食安徽的民俗文化旅游品牌之一，追溯起来，已有上千年的历史。每逢年关，飘香的年味就从农家手工挂面坊里飘散开来，召唤每一个在外的故乡人！

指导老师 贾云燕

童趣集市

□怀远县城关小学二（2）班 金逸洋

春节的脚步渐近，年味愈发浓郁，这不，怀远县年货节在荆山广场启动了，我的学校受邀参与了这次年货节活动，老师和队员们精心策划了“幸福榴娃沐党恩，童趣集市迎新春”多彩童年跳蚤市场活动，我有幸成为了小小售货员之一。

我售卖的是用扭扭棒制作的手工作品，一个个普普通通的扭扭棒，在老师和队员们的手中变成了一朵朵美丽的小花，一个个火红的柿子，一串串可爱的鞭炮，仿佛下一秒就能噼里啪啦地响起来，宣告新年的到来。年货节不仅有我们的跳蚤市场，还有文艺演出和琳琅满目的年货，我感受到了不一样的年味，更深入了解了家乡的春节习俗，感受到了传统文化的魅力。

指导老师 顾晶晶