



月儿圆，饼儿甜

江苏省苏州工业园区星湾学校
三年级7班 赵昕玥
指导教师 周燕

“床前明月光，疑是地上霜。”又到了一年一度的中秋节！每当这个时候，望着天上那圆圆的月亮，我就会想起远在他乡的外婆，想起和外婆一起做月饼的情景。此时，抬头望月，美好的回忆便像潮水一样涌来……

“八月十五月儿圆呀……赵赵宝贝，我们要做月饼啦！”外婆露出慈祥的笑容，温柔地对我说，“赵赵，你把这块面团揉成小球，再把小球压成薄薄的一层，放上馅料，把面皮包裹起来，放进模具压一压，月饼就做好了。”听了外婆的话，我觉得做月饼可真简单啊！于是我跃跃欲试，满怀期待地开始做起来。

首先，我把小面团压平，但是它们太不听话了，压下去的面饼有的地方厚度高达1厘米，有的地方却薄得不足1毫米，甚至有些地方被压出了一个个小洞。这时候，外婆微笑着对我说：“心急吃不了热豆腐，你要用手掌根去轻轻地压面团，小心翼翼地压成面饼，刚开始慢一些，渐渐地你就熟练了。”外婆一边握着我的手一边耐心地教我，终于，面饼压成功了，我开心地手舞足蹈起来。看来做什么事都要有耐心呀！

第二步就要放馅料了。我用勺子舀了满满一勺花生馅儿放进面皮里，结果面皮裹不上，调皮的花生馅儿“越狱”了，不是从左边探头，就是从右边溜走，此时的我很沮丧。于是，外婆安慰我说：“第一次没关系的，来，用我这块面皮再来试试，相信你会成功的！”说着，外婆笑盈盈地递给我一块面皮，并俯下身子在我耳边说：“你少放一些馅料，慢慢地包裹，再搓成小球，就可以了。”于是，我用外婆教我的方法，用勺子舀了大半勺馅料，放进面皮的中间，然后把面皮轻轻地裹起来，再慢慢地揉成一个小球，虽然不是很圆，但已经进步很多了。

紧接着，外婆让我把小球放进青蛙图案的模具里，手把手地教我慢慢向下压，再缓慢地提起模具。一个栩栩如生的大眼睛青蛙月饼就诞生了！

外婆把我们一起做好的青蛙月饼放进烤箱，不一会儿，我就闻到了月饼散发的香甜的味道。外婆打开烤箱，我赶紧咬上一口。“哎呀，好烫！”外婆看着我猴急的样子，大笑起来：“你慢一点，真是一只急性子的小猴子呀！”

嘴里吃着那香甜的月饼，听着外婆那爽朗的笑声，我也大笑起来……

如今，虽然没有和外婆住在一起，但是每次抬头望月的时候，我就会想起和外婆一起做月饼的快乐时光，想起外婆那温暖的笑容。

元宵节

福建省邵武市实验小学
三年级1班 傅雨墨
指导教师 刘洋

元宵节来啦！我们一家人其乐融融地围坐在一起搓元宵。奶奶搓的元宵最圆了，只见她拿着面团，来来回回快速揉搓，元宵变得白白胖胖，活像一个可爱的小胖墩正准备下水锻炼身体呢！看着奶奶灵活地搓着元宵，我也跃跃欲试，抓起面团放在手中间，两手不停地转动，越搓越快，不一会儿，一个小球就“诞生”了。虽然我没有奶奶搓得那么精致，但我搓的元宵仿佛刚出生的婴儿一样调皮可爱。

我们将搓好的元宵放入烧开的水中，元宵沉入锅底，不一会儿就浮起来了。元宵在锅里“咕噜咕噜”地翻滚着，像是一群欢快的小鸭子在水里嬉戏。过了好一会儿，一阵阵诱人的香味扑鼻而来，元宵出锅啦！它们躺在碗里，外皮白白嫩嫩，圆滚滚的，像珍珠一样圆润光滑。我迫不及待地拿起筷子，夹起一个元宵，轻轻吹一吹，咬一口，软糯的外皮在嘴里散开，香甜的馅料如小溪般缓缓流进嘴里，芝麻馅细腻香醇，豆沙馅绵软醇厚。

吃过元宵后，我就缠着爷爷带我去街上看花灯。广场上早已人山人海，比肩接踵。“咚咚咚”声震耳欲聋，铜锣和大鼓敲响了。威武壮观的舞龙队伍出现了，龙头高高昂起，左顾右盼，龙须随风飘动，龙眼圆睁，闪烁着威严的气势。十几个壮汉手持一节龙身，在舞者有力的挥舞下，上下翻腾，时而潜入深海，时而跃出水面，时而盘旋向上，摇头摆尾，时而扭动身体，好似自我陶醉。龙身如波浪起伏，又仿佛在云海中穿梭。这龙舞得活灵活现，引得观众啧啧称赞，喝彩声不断。

突然，两条龙四目相对，同时紧紧盯着那颗龙珠，它们的头部开始左右摇晃起来，张开血盆大口，互相挑衅着。龙珠动了起来，两条龙同时追逐着龙珠，谁也不让谁。腾云驾雾，翻江倒海，忽左忽右，忽上忽下，互相缠绕，相互穿梭，好像两条神龙在大海里面畅游。

当我还沉浸在舞龙的精彩表演中，元宵结束了，年也就过完了。

