

星韵学校“武报小记者站”专题

火树银花除夕夜

□ 五(10)班 徐梓晨

又是一年除夕，夜幕降临，天空中点缀着点点星光，星星们眨巴着眼睛、羡慕地看向繁华的大地。因为新年要到了，今晚必将是个“灯树千光照，花焰七枝开”的举世欢庆之夜。

团圆饭后，我迫不及待地要去放烟花。“爸爸快点，晚了要没位置了！”我们很快来到西太湖边，有很多人已经在放烟花了。大大小小、五颜六色、形态各异的烟花将夜空照亮，有的像盛开的菊花，有的像五彩缤纷的花瓣，还有的像一条条金蛇，扭动着升上夜空……天空好似一张黑色的

画布，五彩斑斓的颜料在上面变幻成各种美丽的画。

爸爸将烟花放到空旷的地方，点燃引线快速地跑回来。红色的火光在引线上一点点前进，引线越烧越短，突然火光不见了，难道灭了吗？忽然，“嘭——”的一声，一束火光从烟花盒里蹿出来，直冲云霄，“啪”的一声炸开成外面一层绿色、里面一层黄色的同心圆。圆圈在黑暗中不断发亮、放大，然后好似流星，拖着金色的“尾巴”慢慢坠落、慢慢隐去，直到消失。一束接一束的金光排着



家乡的年味

□ 五(10)班 姜佳璇

“爆竹声中一岁除，春风送暖入屠苏。”新年的钟声缓缓敲响，绚丽的烟花绽放在大街小巷，空气中那不易察觉的年味萦绕在鼻间。

家乡的年味藏在可口的年夜饭里。大年三十，妈妈喊我一起去采购年夜饭的食材。在熙熙攘攘的菜市场里，每个摊位前都挤满了人。在这辞旧迎新的日子里，人们都毫不吝惜于自己的钱包，一头钻进了这阖家欢乐的热潮中。傍晚太阳收敛起刺眼的光芒，慢慢地钻进薄薄的云层，家家户户早已灯火通明。厨房里夹杂着炒菜声和厨具碰撞的声音，时而紧凑，时而舒缓，像一首美妙的交响曲。我则给妈妈打下手，拿出只有过年时才会用到的高脚碗。听妈妈说，这是温州人独有的风俗，除夕夜大家都会用红色高脚碗摆十样地道美食，温州话中“碗”和“稳”的发音相同，寓意着红红火火、稳稳当当、十全十美。北方的年夜饭离不开饺子，你

猜，我家乡的年夜饭离不开什么呢？那便是象征着步步高升的“腊肉炒年糕”。鸭舌也是年夜饭中的必备美食，“舌”与“赚”的温州话发音相似，不仅好吃，还非常吉利。还有象征年年有余的黄鱼、寓意着黄金白玉的鱼饼、代表着和气生财的蚕豆……餐桌上的佳肴琳琅满目，真是让人看了垂涎欲滴。家人团坐，在一阵阵欢声笑语中，在一次次推杯换盏中，我感受到了浓浓的年味。

家乡的年味藏在绚丽的烟花里。吃完年夜饭，孩子们就兴高采烈地拿出早早准备好的烟花爆竹。我最期待的就是“加特林”，爸爸一点燃我就吓得捂住了耳朵，眼睛却直勾勾地盯着烟花。看，各种烟花飞上空中，伴着声响绽放成一朵朵花。跳跃的火苗映红了半边天，也映在我们每个人的脸上，灿烂的烟火划过天空，仿佛预示着即将到来的一年所愿皆成真。



过春节

□ 五(10)班 刘思源

我喜欢过春节。因为那时，大人们总是张罗这儿，张罗那儿的，买了不少好吃的年货，还做了许多美味的饭菜。我常使劲嗅着空气中的香味，但也只能干巴巴地看着，要过好一会儿才开饭。

大年初一，我们一家人都去了淹城跨年，其中最让我感到震撼的项目便是打铁花。

我曾听说打铁花是河南非遗，有“民间焰火之最”的美称，但亲眼见过之后还是被惊艳到了。我听到主持人在台上高喊道：

“一打财运滚滚，二打身体健康，三打婚姻美满……”随着主持人的呐喊，观众们激动地探出头来。那是一场视觉盛宴，铁水把天空染成一片火红，铁花就如盛开的花瓣从天空中婆娑而落，犹如火红的梦，照亮了漆黑的夜空，我顿时想到了那句：“铁花飞舞，似火如霞。”

过了正月十五，这个年就算过完了，但我会永远记住今年的春节。

年味

□ 五(10)班 钱槿希

年味渐浓，随着归家的脚步裹挟进每个细微的角落，藏进千家万户。

年味，藏在舌尖。每逢除夕，炒菜的浓香味儿便充满了整条小巷。那味儿是灶台上用大火烧出来的菜，也是酒坛子里弥漫出的丝丝酒香，更是孩童手里的粒粒糖香。饭香醉人，酒香醉人，年味更醉人。它停留在舌尖，味蕾的记忆反反复复，串联起过往与现在。

年味，藏在笔尖。小时候，每逢过年，我便最喜欢看伯父写春联了。从伯父铺开红宣纸，摆好笔砚，再到蘸墨、落笔、运笔、收笔等一系列动作，都似行云流水，深深地刻在我的记忆中。如今的我，也会写几副春联了，虽远不及伯父，但在墨香中也能依稀嗅得出掺杂于其中的年味。“一舞醉千回，”笔尖的字仿佛化作

最美好的愿望，飘飞到天边，将新春的喜悦处处传递。年味停留在笔尖，墨香融进旧岁新年的梦，书写出心底的期盼。

年味，藏在心尖。屋内，几张木椅，大人都团团围坐在一起，看着春晚，嗑着瓜子，聊着家常，等着新年钟声的敲响，可谓是“家人团坐，灯火可亲。”屋外，小孩子手里拿着摔炮和烟花，成群结队地在院子里四处奔走，随时准备和邻家的朋友打一场“炮仗”。除夕夜，偶尔这儿几声喧闹，那儿一阵笑声，一家人就这样其乐融融，享受着简单而又纯粹的幸福。

人们常说人年纪越大觉得年味越淡，但其实是因为儿时想要的东西现在可以轻而易举地得到了。或许，过年让我们知道的就是要珍惜每一个人吧！

本版组稿：陆鹿

团圆美“馒”蒸蒸日上

□ 五(10)班 王语欣

“腊月二十八，把面发。”我们这里从古至今过年都有蒸馒头、蒸团子的习俗。

馒头的“馒”谐音“满”，和“团子”一样寓意一家人圆圆满满，“头”寓意第一，“发”寓意“发财”“发家”，“蒸”象征来年的日子蒸蒸日上，年年有余粮。

腊月一到，农村家家户户忙着去加工厂磨面粉，外婆家也不例外，外公一大早就去排队磨面粉，准备开“蒸”。蒸馒头当然要先发面，外婆早早地起床把面和好，给它穿上厚厚的棉衣。在等发面的过程，外婆拌好香喷喷的馅料，有竹笋馅、萝卜丝馅，还有香甜的豆沙馅。下午，掀开棉衣就看见原本小巧玲珑的面团变成了一个“大白胖子”。

到了傍晚，外婆家就更热闹了。请来村里几位有经验的婆婆帮忙一起包馒头，当然我和妹妹也不会闲着。外公从外面抱来了柴，在灶膛里架起来，生火烧水。太公用草像编麻花辫一样编了一个大大的草圈，我很是纳闷，蒸馒头为什么要用草编麻花辫呢？太公耐心地告诉我，草圈是用来垫蒸馒头的蒸笼的，防止热气淘气地跑出来。

终于要开始包馒头了，外婆先把发好的面团揉成条状，再把它切成一块一块，我学着婆婆们的样子把一块面团用力揉搓了一下，然后放在手心压平，把我最爱的豆沙馅放在面皮上，接着把面皮一点一点捏出褶皱，但是我捏了好一会儿，馅料一直往外跑，

怎么也包不起来。后来婆婆们告诉我放的馅料太多了，原来是我太贪心了，总想着多放馅料，我可以多吃一些，结果还是失败了。当然我可不会轻言放弃，我把馅料少放点，再把馒头捏好，虽然捏得不是很完美，但是看着自己做的馒头还是很开心。终于轮到我要包的这笼馒头上蒸锅了，等了足足20分钟，本来一个个小小的馒头经过蒸汽的拥抱，变成了一个个白胖子，香气四溢。我们等不及馒头变冷就准备开吃，一口咬下去香甜软糯。婆婆们也一起放下手中的活，大家一起吃起香喷喷的馒头。

屋子里笑声、谈话声和柴火的噼里啪啦声汇成幸福的声音。

