



2025年7月1日 星期二 责编 叶红 版式 罗梅 校对 汪智博

# 包饺子

◎成都市龙江路小学六年级五班 黄之辰

腊月二十八的清晨，厨房里传来“咚咚”的剁馅声。姥姥系着那条洗得发白的围裙，手腕上贴着风湿膏药，却依然麻利地将五花肉剁成细腻的肉糜。我踮着脚凑过去，她笑着说：“快来包饺子了！”说完，用沾满面粉的手点点我的鼻尖，那熟悉的清香顿时唤醒了所有关于过年的记忆。

以声音开篇，运用通感手法，迅速将读者带入春节特有的热闹氛围中。

连续动词“倒、挖、流、画、按、揉”构成动作交响曲，将和面过程分解为充满韵律的劳动舞蹈。

和面是个需要耐心的活计。姥姥先在搪瓷盆里倒上雪白的面粉，中间挖出一个小坑，温水顺着筷子缓缓流入。她的手掌在面粉中画着圈，时而按压，时而揉搓，渐渐揉成光滑的面团。醒面时，我们给面团盖上湿布，像照顾熟睡的婴儿。面团在温暖的厨房里慢慢发酵，散发出淡淡的麦香，那香气让人想起金黄的麦浪。

嗅觉引发通感联想，从厨房方寸之地延伸到广阔田野，完成从食材到自然的诗意跨越。

“神秘调料”设置悬念，既符合儿童视角的好奇心理，又暗示家庭秘方的传承意味。

调馅最讲究。姥姥把剁好的肉馅放进大碗里，加入香油、生抽、鸡蛋和切碎的白菜。筷子在碗里灵巧地画着“8”字，馅料渐渐变得黏稠发亮。她总要尝一尝咸淡，然后神秘地再加一点什么调料，香气顿时扑鼻而来。

包饺子时最热闹。妈妈擀(gǎn)皮的手艺最好，擀面杖在她手里像有了生命，手腕一转，面皮就旋转着摊开，圆得像十五的月亮。姥姥包饺子的动作最麻利，三指一捏就是一个漂亮的月牙饺，褶子均匀得像梳子梳过一样。

特写镜头般的细节描写，“三指一捏”的精准动作与“梳子梳过”的整齐褶子形成视觉冲击，凸显姥姥的手艺精湛。

语言朴素却蕴含哲理，点明劳动教育重在过程而非结果的深刻主题。

我包的饺子总是歪歪扭扭，有的馅太多撑破了皮，有的又瘪得像没吃饱。姥姥却不嫌弃，手把手教我：“拇指压住，食指往前推……”慢慢的，我的饺子也能摇摇晃晃地站起来了，只不过不太好看。姥姥却说：“自己包的饺子最好吃！”

爸爸煮饺子时，白白胖胖的饺子在沸水中翻滚。出锅时热气腾腾，咬一口，汤汁在嘴里迸发，肉香混着白菜的清甜。姥姥看着我烫得直哈气的样子，笑得眼睛眯成了月牙。

历史典故的引入自然贴切，从家庭叙事拓展到文化传承，实现小场景与大传统的有机衔接。

排比句式强化情感表达，结尾“沾满面粉的欢声笑语”将具象与抽象完美融合，余韵悠长。

包饺子的时光，是手艺的传承，更是团圆的温暖。听老师讲过，饺子起源于东汉时期，医圣张仲景用面皮包裹一些祛寒的药材制成，取名“娇耳”，避免病人耳朵上生冻疮，后演变为冬至和春节食用的美食，兼具纪念与御寒意义。每一个饺子，都蕴含着传统文化、包裹着浓浓的爱意、深藏着最珍贵的年味。那些沾满面粉的欢声笑语，才是记忆中最美好的春节味道。

## 评语

《包饺子》是一篇学生记叙文的好作品。作者以“包饺子”为文化载体，构建起三代同堂的温馨图景，展现出超越年龄的叙事功力与文化自觉。文章亮点纷呈：其一，细节刻画精微入妙，从“洗得发白的围裙”到“面粉点鼻尖”，每个意象都承载着情感重量；其二，修辞手法运用得当，通感、拟人、比喻等手法信手拈来，使日常劳作焕发诗意；其三，文化立意高远，将家庭记忆与“娇耳”传说巧妙勾连，完成从生活场景到文化符号的升华。

(指导教师：成都市龙江路小学 李琦)

