



小学

青草地

2020.10.27 星期二

新闻热线：86221563
投稿邮箱：qcd0576@163.com
温岭日报社 合力
温岭市教育局
国内统一刊号 CN33-0106



温岭日报小记者开展秋收活动

认识水稻的一生

本报讯（记者孔雪敏）这是在
稻田里开展秋收活动。
10月24日，20多名温岭日报小记
者来到位于坞根镇的予馨家庭农
场，开展水稻收割体验活动。

本次水稻秋收活动，由坞根镇
政府为温岭日报小记者量身打造。
从认识水稻的胚芽，观察水稻，
体验水稻收割和脱粒，到最后的
年糕制作，小记者们目睹了稻谷
的一生。

当天上午，小记者们从一份
《水稻的研学报告》入手，拿着浸泡
了一天一夜的种子，拨开外衣，认识
白色的胚芽。

随后，大家来到一片稻田。与
周围金灿灿的稻田不同，这片水稻
竟还是绿油油的，抽出的稻穗笔直地
挺立着。原来，这片水稻是最晚播
种的，目前还处于抽穗期。在老
师的讲述中，小记者们了解到水稻
从种子发芽到最后收获需要100
多天的时间，而这期间，农民们还
需要除草、灌溉等。粮食真的来之
不易！一些小记者感叹道。

最让小记者们兴奋的是水稻
的收割环节。听了工作人员的介
绍后，小记者们个个跃跃欲试，连
家长们都忍不住上前一起收割。
大家在稻田里干得热火朝天。等稻
田边架起了老式的打稻机，小记者
们又跟着体验了一把谷子如何与
稻秆分离。

最后，小记者们来到万顺红糖
厂，体验二年级课本中《千人糕》中
描述的制作过程。大米磨成粉蒸
熟后，经由工作人员不断锤打，最
后变成一块软嫩弹牙的年糕。小
记者们亲手揉捏，嵌入红糖，香甜
可口的味道让大家直呼好吃。

实验小学三

（2）班 江圣禹：以前，我只知道
米饭是由谷子来的，都不知道它在成为稻
谷前，原来还经历了这么多道程序。而且，割水
稻不仅是个力气活，一不小心还会受伤。稻叶很
锋利。想想农民伯伯种植、收获的不容易，我以
后更要爱惜粮食了。

城西小学六（7）班 杨永琦：我们吃的每
一口饭菜，都是农民伯伯们汗水的结晶。这次
割水稻，我只不过劳作了半个小时，便汗流浃
背，筋疲力尽，更何况是每天冒着严寒酷暑，早

稻花香里说丰年

太平小学东部新区分校六（2）班 赵可馨

金灿灿的稻田中，是一个个辛勤劳动的农
民伯伯。稻秆香中，夹杂着新出炉年糕的阵阵飘香。

秋天的足迹是金黄的，是沉重的，如田中那一
簇簇挨着一簇的谷子。我们先学习了如何铺平谷
子，并了解了谷子的加工工序。看着一粒粒饱满
的谷子，我不由联想到饭桌上诱人的白米饭。只
不过，它们现在还套着“黄金甲”，等晾晒之后进行
处理，就脱壳而出了，露出白白胖胖的身躯。漫步
在田间小径，老师讲解的声音渐渐飘出我的脑海，
耳边灌入的是谷子互相碰撞发出的“沙沙”声，鼻
中飘进的是不知从哪儿来的清香，目光所及的是
一浪接一浪的“黄沙”。

我正沉浸时，妈妈催促我去割稻。戴上手套，
小心翼翼地拿过镰刀，听老师细细地讲解割稻的
技巧。老师刚说完，许多人就冲向那一片金色的
海洋，我也冲了过去，动作快、准、狠，三下两下开
辟了一小块区域。有人被割伤了，有人跌倒了，有人
放反了。我熟练地干着，金色的海洋中又崛起一
座座金山。

割久了，累了，肚子也饿了。一股米香飘至鼻
尖。一位爷爷正用大锤子不断地击打着石臼里的
熟米饭。滚烫的年糕入手，摊成饼形，包入红糖，
一口下去，甜丝丝的红糖在舌尖爆开来，留下余香
缭绕口中。

看到粮食的制作过程，我不禁感叹粮食的来
之不易，并为现在的幸福生活感到幸运。割稻时，
我看到割稻机缓缓路过，对比现在我们重演的原
始方法，不禁感叹时代变更带来的科技进步。从
今以后，我要好好珍惜粮食！

谷子静静地摊在
那儿，我悄悄离去，没
踩到一粒谷子。



出晚归

辛勤劳动的农民伯
伯。倒下的是剩饭，流走的是
血汗。勤俭节约是中华民族传统美德，我们应
该从自己做起，拒绝浪费，节约粮食，共同珍惜这
来之不易的劳动果实！

实验小学三（2）班 程则瑀：割稻回来的
路上，我看到了几台又大又黑的机器，它们是专

秋收的味道

太平小学六（2）班 庄雅婷

阳光虽然很灿烂，但比不上农民伯伯们
丰收的笑脸。天气虽然有些寒冷，可抵挡不住
我们秋收的步伐。今天，我们来到了坞根镇
下呈村，开启了一场秋收之旅。

金黄的稻田里，一株株水稻全都弯下了
腰，沉甸甸的果实咧开嘴不住地笑。一阵微
风吹来，它们在风中舞蹈，好像在表达着丰收
的喜悦。地上还晒着许多稻谷，它们粒粒饱满，
色泽鲜艳，给这充满金黄色的秋天又增添了几分
乐趣。稻花香里说丰年，这就是秋收的味道。

我们拿起镰刀，戴上手套，一起去田里收
割水稻。按照老师的方法，我先握住稻秆的
下面部分，然后收紧，最后用镰刀把稻秆斜着
割断，一下子我的手中就有一把收割下来的
水稻了。水稻的叶子上有许多细小的齿，划
在身上痒痒的，又有点疼，可我们像是感觉不
到似的，仍然埋头苦干，挥舞着镰刀，挥洒着
汗水。那场面只能用“热火朝天”来形容。割
着割着，我回头发现，割下的稻子已经堆得挺
高了。于是，我抱着一大捧水稻去打稻谷。
机器轰隆隆地响，我们把稻穗放进机器里，
手拿着稻秆，脚下有节奏地踩着，还时不时把
手中的稻秆来个180度大翻转，这样可以让每
一粒稻谷都被打到机器里。看着机器里的稻
谷，我们的心里满是成就感。身上流着汗，脸
上还挂着愉快的微笑，这就是秋收的味道。

打完稻谷，我们还制作了年糕。只见师
傅拿起石锤，往石臼里蒸熟的米粒上锤打，另
一个师傅趁石锤抬起来时，往石锤和年糕上
面抹准备好的开水，这样可以防止石锤和年
糕粘在一起。两个师傅配合默契，动作行云
流水。不一会儿，原来分散的米粒变成了一
团年糕。在软软糯糯的年糕里面夹上香甜可
口的红糖，咬上一口，真甜！真香！嗯，这就
是秋收的味道。

一粥一饭，当思来之不易。珍惜粮食，
是我们每一个人的义务；一粒米，千滴汗，汗
水与稻香混合的味道，就是秋收的味道。