

大溪三中 >>

劳动创造美好“食”光

秋日校园里,花开满园,瓜果飘香,这些是大自然的語言。大溪三中校园的一角,一字排开的土灶,灶膛里的柴火即将熊熊燃烧,灶台的烟火即将缓缓升腾。美味的菜谱已经就位,生活的語言——劳动课的魅力待你来实践!炊烟袅袅,阵阵清香,声声欢笑。大溪三中学子变身大厨、伙夫,用劳动收获美味佳肴,换来成长的喜悦!

打杂变奏曲

九(5)班 梁妮妮

戴上围裙,系上绳子,开启一场美食之旅。

做好前期的一切准备,我们开启了校园劳动之旅。虽然我是个厨房小白,根本不会烧饭,也不能在厨艺上帮忙,但打杂的工作还是十分适合我的。

听!各种切菜声、炒菜声、答应声,奏响了一曲欢快、喜庆的欢乐颂。

哗啦啦

拿上大铁盆,打开水龙头。哗啦啦,水,倾盆而下。拿起一棵青菜,先搓搓它的正面,再抠抠它的凹处,一

棵,又一棵,仔仔细细,干干净净。水落在蔬菜上,溅起了水花。即便溅了一身,但仍未感到丝毫的气愤,脸上依旧洋溢着笑容,久久不能消散。

咔咔咔

洗好后的蔬菜,躺在菜板上,看到明晃晃的菜刀,依旧不见一丝惊恐,以笑脸相迎,似乎早已接受了自己的命运,正准备着被改造。洗去泥土之后的土豆,皮肤嫩滑了许多。虽说它们脱去外衣更加滑溜,给我的切菜工作制造了困难。这怎能难倒我,我要开始尽情地改造它们了。拎起菜刀,撑开左手五指,紧紧扶住土豆,右手拿着刀,咔咔几下,土豆变成了片状。再将一叠片状的土豆放在一起,再咔咔几下,眼前的土豆就七零八落碎成了土豆丝。

噼里啪啦

灶台里火苗,喇喇地蹿着,倒油入

锅,油滋滋地跳着舞。大厨一声令下:放菜!我急急忙忙将准备好的菜全部倒入。只听啪啪啪地溅上油来,我瑟瑟发抖地往后退,把空间留给了掌勺的大厨。他丝毫不慌,铁铲叮叮地翻炒着。小青菜们在铁锅里,在铁铲的助力下,360度前滚翻,180度后滚翻。我麻利地放入调料,当当,拿出盘子,把小青菜盛了进去,一盘香喷喷的小青菜大功告成。

继续起锅、烧油、放调料。大厨的一番番操作如行云流水。打杂的我继续演奏着我的变奏曲。直至香味弥漫在空气中,随着风飘到每一个角落。这诱人的气味啊,宛如千军万马飞奔进我的味蕾。

终于菜齐,入座,我们举杯欢庆着喜悦,诉说着、分享着这一下午的成果。

此刻,夕阳也慢慢地穿上了它金色的外衣。解开绳子,脱下围裙,裹着一袋金色而归!



“伙夫”成长记

●九(5)班 罗海苗

等我慢悠悠地走到场地时,早已是一派热闹的景象:叫喊声、烧火声、脚步声都一起挤过来。

烧饭最先要有火,而生火是伙夫的必备技能。眼看刚点的火在漆黑的灶台中被压下,我在一旁手足无措。另一伙夫非要逞强,转头又点起了一团火,往灶膛里塞,然后随手拿起一根粗壮的柴往里塞。我发现土灶空间有限,一次性添加太多,容易熄火和呛烟。加之空气不流通,这火怎么起得来?我开始在一旁指点江山,又和他争论了起来。结果这火,就在你一句我一句的争论中熄灭了。

失败一次,我们静下心来,互

相协商,调整策略。再次从树叶,小树枝、干草这些生火的好帮手入手,继续点火。三次过后,我们在反复实践中,终于将火生起。

慢慢的,火苗遇到干柴,熊熊之势不可挡了。

直至,火的猛烈已经到了过分的地步,以至于锅都开始冒出青烟。

那时,一切准备就绪,倒油,待油沸,炸排骨。正得意和投入时,忽地一缕焦味让我们措手不及。情况差点脱离我的掌控,身为伙夫的我们该怎么力挽狂澜,拯救战场?幸好厨师及时捞出排骨,我们一人夹出大块头燃烧的柴,拿来冷水浇灭,一人时刻观察灶膛里的微

火,让其继续慢燃。经此一役,终于避免了完全失败,结果最惨烈的算是洋葱,全是黑乎乎的模样。而那糖醋排骨全靠精湛的调味撑起了面子,略微过火的排骨配上独特的调味就是一种奇妙的味觉碰撞。这算不上翻车,因为整整三盘排骨确实确实一点不剩了。

配合这透粉的晚霞,这一顿有烟火味的饭显得非常特别。我不是厨神,只是一个小小伙夫。但做好配合工作,升起袅袅炊烟,我们就完成任务!

吃完饭,两个成功的伙夫,心满意足地、慢悠悠地收拾着他们的战场。

大厨 挑战记

九(5)班 蒋紫嫣

今日,我当厨。

遇到了第一个大难题:火生不起来。我们都是一群毫无经验的人,面对这个大难题,真不知该如何下手。在聪明人的引领下,我们齐心协力,不肯放弃,功夫不负有心人,我们终于点起了火。虽然不是很大,看到火苗慢慢往上蹿,这鼓舞了我们,使我们有了继续往下烧的勇气。

然而很快,我们又迎来了第二大难题:面对柴米油盐,锅碗瓢盆,简直手足无措。我们都没有独立做过菜,甚至有人连厨房都没下过。因为在家找过食谱,在母亲的指导下反复训练了几次的我,信心满满地挑了最简单的番茄炒蛋。我本以为自己可以把最简单的给做好,可是意外总是会突如其来。

倒入少许油,打好蛋,滑入热锅,一切似乎特别顺利。

焦了,焦了!同伴大声提醒,瞬间令我无比慌乱。因为我加少了油,导致鸡蛋粘到了锅上。好不容易在我奋力地铲除下,鸡蛋是弄下来了,可黄黄的蛋上粘了黑黑的小芝麻。家里的不粘锅,可以自由地翻炒鸡蛋,家里的煤气灶可以随意控制火候,可这个柴火灶不能。环境、场地、工具的变化导致了我的失败!顿时,我如泄了气的皮球。这大大的破坏了我的心情,看这黑乎乎的菜!我的大厨生涯,不会就此断送了吧!

同学一看:哇,我们的炒蛋中,还加了黑芝麻,味道肯定很独特。看他毫不犹豫地吃了一

口,我以为迎来的肯定是一顿嘲笑,但并不是。出人意料的是,他竟然说好吃,不信了,我也夹了一筷子尝了尝。真的没有我想象中的那么差,虽然样子丑了些,但蛋的焦香,番茄的酸甜融合,美味无比。随着信心的回归,开启了番茄炒蛋拯救大行动。撒点葱花,于是,一盆由红、黄、绿、黑组成的番茄炒蛋就出品了。

今天,我这大厨,经历了过山车般起伏,也算挑战了自我。因为有团队的力量,互相鼓励,乐观看待问题,才顺利解决了困境。今天,我这大厨,明白了凡事一定要有勇气去尝试,因为只有尝试了,才能成就更好的自己!

