

吃粽子的感想 第一次包粽子心得感想(优质5篇)

无论是身处学校还是步入社会，大家都尝试过写作吧，借助写作也可以提高我们的语言组织能力。相信许多人会觉得范文很难写？下面是小编为大家收集的优秀范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

吃粽子的感想篇一

临近过年，家里已经忙着准备年货，其中，自然少不了粽子的身影。这不，刚到老家的第二天，我就凑到来我家帮忙包粽子的婆婆们身边，诚恳的讨教，想要学会这门手艺。

我先看太婆演示一遍：太婆拿来两片粽叶，叠在一起，手不停地动着，三下五除二便把一个小巧可爱的粽子给做出来了。而我却在一边看得眼花缭乱，看完了还是不知如何包好。唉，又不能说自己看不懂吧，只好硬着头皮上场了。

我搬来一个小椅子，拿起两片粽叶，想太婆一样把它们叠起来一卷，卷成一个“漩涡”。谁知粽叶跟本不听我的话，卷出来的“漩涡”不是孔太大就是形状太扁。在一边看着的太婆笑着对我说：“这粽叶是两面正，手要倒转呈圆形才可以。”我听了太婆的话，一边看她的动作，一边自己也有模有样的卷着。不一会儿，粽的外表就包得可以见人了。接下来就是放糯米了，不愧是浸过的糯米，竟然格外的黏手，一手抓下去，有几十粒都黏在手上。我小心地握住粽叶，另一只手把糯米放入粽叶“筒”中。可是，塞进去的糯米好像并不喜欢这个“新家”，争先恐后地顺着叶缝逃出来。我连忙把粽叶包紧，有放入大蜜枣来“镇压逃兵”，又继续深一把浅一把地放入糯米。等到粽子填满了，便盖上“盖子”，可是盖上的粽子里的糯米又开始顽皮地往外钻。我连忙抓掉一把糯米，又赶紧把它绑好，丢下它逃之夭夭了。

第二天，吃到自己包的，产检不合格的露馅粽子后，我不禁叹了一口气：真是“三百六十行，行行有门道”呀！

吃粽子的感想篇二

又逢端午节，家家户户都包粽子吃。吃粽子，这是中国人民的传统习俗。下面本站小编给大家带来吃粽子感想作文，希望对你有帮助。

到了端午，大家都知道是个吃粽子的日子。吃着香糯的粽子，看着妈妈提着好吃又好看的粽子满是情谊。

相传起源于古时楚国人因舍不得贤臣屈原投江死去，许多人划船追赶拯救。他们争先恐后，追至洞庭湖时不见踪迹。之后每年五月五日划龙舟以纪念之。借划龙舟驱散江中之鱼，以免鱼吃掉屈原的身体。在北方有不少小孩子会佩戴漂亮的香囊，据说有辟邪的作用。香囊内有朱砂、雄黄、香药，外包以丝布，清香四溢，再以五色丝线弦扣成索，作各种不同形状，结成一串，形形色色，玲珑可爱。

过端午节吃粽子，是我国南北方各地共有习俗，只不过我们家包粽子是用粽子的做法，各地都不相同。我们家包粽子是用糯米加枣包的。一年又一年这种习俗便传了下来，以后，在每年的农历五月初五，就有了划龙舟、吃粽子、喝雄黄酒的风俗；以此来纪念爱国诗人屈原。

今天我要学习包粽子，妈妈把糯米淘干净，准备了几条彩色的绳子。只见她手握勺子把生米倒入芦叶中，裹成一个倒三角，然后用绳子一扎就完成了。看上去真容易啊，我也学着包起来。试了一次、两次、三次……才发现我貌似没有这方面的天赋，正当我打算放弃时，妈妈看我垂头丧气的样子，语重心长地说：“如果做事情半途而废的话，那么他只会一事无成。”我听了妈妈的话，脸涨得像个红苹果。连忙走到

妈妈身边继续向她学习。功夫不负有心人，试验了无数次后，终于完成了一个好看的粽子，像个绿色的小宝塔一样立在我的面前。终于下锅了，我耐着性子等待着。当最后品尝到自己包裹的粽子是，心里面甜滋滋的。

吃着香喷喷的粽子，我深深感到：“中国文化源远流长，灿烂辉煌”。我发誓要好好学习中国文化，做一个堂堂正正的中国人。

剥开热气腾腾的粽子，糯米的醇香混合着粽叶的气息，扑鼻而来。——那是爱的滋味。小时候，我最喜欢吃奶奶裹的粽子，尤其是那又香又甜的蜜枣粽，就算是让我天天吃，餐餐吃，也不会腻。说真的，我就是在那犹如粽子般香醇的浓浓爱意里渐渐长大的。

今年过年，奶奶也像往常一样，裹了很多很多我喜欢吃的粽子，整整挂了一根竹竿。但不知为什么，我分明感觉到，今年的粽子吃起来味道与往年不同了。哦，是了，一定是奶奶年纪大了，她裹的粽子不再像以前那样有棱有角，严严实实，味道就淡了。

一天早上，我起得比较迟，妈妈早已上班去了。我正愁没早饭吃呢？这时，奶奶递过来一个热气腾腾的粽子，她的手微微颤抖着，嘴角扬得有些僵硬，也许是因为疲惫吧。“我不要，一点都不好吃！”刚吐出这几个字，我就后悔了。这几个字，对于一个百般呵护我的老人来说是多么大的伤害啊！奶奶慢慢转过身，蹒跚地走了，她的两肩一耸一耸的，颤抖得很厉害。第二天，我心里始终怀着深深的歉意和愧疚，总想找个机会弥补一下。熬到晚饭前，我鼓起勇气，红着脸对奶奶说，我要吃粽子。奶奶听了，非常高兴。连忙煮了两个粽子给我，并在一旁静静地看着我吃。我咬了一口——美味，依旧；香醇，依旧。原来，粽子的味道并没有改变！

奶奶一个劲地眯着眼笑，笑得那么舒心，那么畅快，尽管她

的眼神已经有些呆滞。我从来没有想到，就这么简简单单地吃几个粽子，竟会给老人带来那么大的快乐。

据说从南北朝开始，民间就有粽子了，来自于老百姓祭奠大诗人屈原的传说。

粽子有很多种，有肉馅的、有豆沙馅的、有菜馅的、有红枣馅的、有红糖馅的、有绿豆馅的、有纯白米粽。我的老家最有特色的粽子就是纯白米粽，它的味道香香的，散发着粽叶的清香。粽子可以直接吃，也可以沾白糖吃。

粽子的形状都是像三角形一样，用粽叶把馅一层层裹起来，最后用棉绳或麻绳扎起来，粽子就做好了。这时就可以放到盛着水的锅里煮了，大约要煮两个小时才能煮好呢。所以要有很好的耐心才等得及。

最有意思的一家人一起吃粽子，边吃边聊天。吃的时候可以用筷子插上去吃，或者放在盘子里用筷子夹着吃，也可以直接用手拿着粽叶吃。吃的时候，经常会听到老人讲讲粽子的来历，可以学到很多知识。

我去了很多地方，也吃过那些地方的粽子，跟我老家的粽子的味道差不多，不过，有些粽子的味道不一样，像肉馅和豆沙馅的粽子不一样，肉馅的粽子肉太甜太腻了，我觉得太难吃了，味道怪怪的。豆沙馅的豆沙太淡了，不甜，我不喜欢这种味道。

又逢端午节，家家户户都包粽子吃。我家也不例外。端午节的前一天，爷爷奶奶就包好了粽子，那一个个粽子可谓大小不一，形状各异：三角体，长方体。听奶奶说，这些粽子的馅有许多种：白糖馅、黑芝麻馅、蜜枣馅、菜馅。听了奶奶的一番介绍，我的口水都快流出来了，忙让奶奶煮粽子。

等呀等呀，大概过了几个小时，粽子终于煮好了，开锅。

粽子刚盛上来，我就拿起了一个粽子，剪开了线，又解开了粽叶，把粽叶里的糯米团放到碗里，拿来了一双筷子吃了起来。我手里的那双筷子不停地在碗与嘴中间挥舞。不一会儿，一块粽子便进入了我的肚皮，真好吃。这粽子里有糯米的饭香；粽叶的清香；花生的香甜以及蜜枣的蜜甜。这些味道交织混合在一起，让人回味无穷。

吃着吃着，我实在忍不住了，一下子在碗里放了五个粽子。大口大口的吃了起来，一边吃还一边咕哝道：“好吃，真好吃。”不一会儿，五个粽子便进入了我的肚子。我的脸上也粘了不少饭。可我却乐不亦乎。

没想到这小小的粽子竟那么好吃！我也知道：“这每个粽子都代表着长辈们对子女的爱呀！”将来长大了，我也要为长辈们包粽子。

端午节吃粽子，这是中国人民的传统习俗。粽子，又叫“角黍”、“筒粽”。其由来已久，花样繁多。

老师说粽子最早出现在春秋时期，那时人们用菰叶(茭白叶)包黍米包成牛角状，称“角黍”；用竹筒装米密封烤熟，称“筒粽”。东汉末年时，人们以草木灰水浸泡黍米，因水中含碱，用菰叶包黍米成四角形，煮熟，成为广东碱水粽。

后来在晋代，粽子才被正式定为端午节食品。这时，包粽子的原料除糯米外，还添加中药益智仁，煮熟的粽子称“益智粽”。南北朝时期，又出现杂粽。在米中掺杂禽兽肉、板栗、红枣、赤豆等，品种增多。粽子还被用作了交往的礼品。

到了唐代，粽子的用米，已“白莹如玉”，它的形状出现了锥形、菱形。宋朝时，人们又把果品包入粽子，就有了“蜜饯粽”。在元、明时期，粽子的包裹料已从菰叶变为箬叶，后来又出现用芦苇叶包的粽子，馅料也出现豆沙、猪肉、松子仁、枣子、胡桃等等，品种更加丰富多彩。

一直到今天，每年五月初，中国人家家都要浸糯米、洗粽叶、包粽子，其花色品种更为繁多。从馅料看，北方多包小枣的北京枣粽；南方有豆沙、鲜肉、火腿、蛋黄等多种馅料，其中以浙江嘉兴粽子最为出名。吃粽子的风俗，也一直流传至今。

吃粽子的感想篇三

在这个平凡的节日里，我有一个重要的任务，是什么呢？答案：学会包粽子。包粽子需要糯米，蜜枣，粽叶，白糖。

当我第一次准接触糯米时，那黏性，始终让小巧玲珑的糯米依偎在我这双小手旁。当我还在为我这双小手上的糯米担忧时，婆婆已经包起了粽子。只见婆婆先把几片粽叶有规律的摆好，然后拿一坨糯米“啪”，砸在了所有粽叶交错的地方，接着把所有粽叶缠绕着糯米包成了三角形，最后用线把包好的粽子缠紧，防止粽叶松散。我也学着婆婆的样子做了起来，我把糯米放好后，左一缠，右一缠，哎，终于把一个粽子包好了。我擦了擦头上的汗，觉得很有成就感。突然，我感觉有点儿不对劲，婆婆见了我的粽子笑，妈妈见了我的粽子也笑，我也看了看这粽子，的确不对劲，我的粽子流“血”啦！我的心悬了起来，我怕这个粽子永远都包不好了。婆婆连忙帮这粽子止血，经过一段时间的“抢救”后，粽子馅儿才没再挤出来了。我那颗悬着的心终于放下了，因为这可是我从小到大，包的第一个粽子呀！

在端午节不仅能体验到包粽子过程的乐趣，还能品尝到家乡的美味。端午节，我爱你！

将本文的word文档下载到电脑，方便收藏和打印

推荐度：

[点击下载文档](#)

[搜索文档](#)

吃粽子的感想篇四

我刚放学回到家，就发现外婆正在餐厅包粽子！哇，我也好想学包粽子。

我赶快把书包放下，洗了个手就和外婆一起包粽子。我拿起粽叶，学外婆的样子，把两片粽叶卷起来，成一个漏斗状，也像一个锥子形。接着就是放米啦，我开始往“漏斗”里面放乳白色的糯米。糯米有趣极了，都可以当沙子玩了。

咦？糯米被我的粽叶包住了吗？呀！糯米全部都“跳”了出来，有的在地下，有的又在桌子上，还有的“赖”在粽叶上不想下来……我把地上、桌子上和粽叶上的糯米全都收拾了。接着一次又一次的尝试包粽子，但是没有一次成功。

最后，我放弃了。外婆对我说：“你还没有到包好粽子的年龄，不要灰心，你年龄还小。”我不甘心，就帮着外婆包粽子，给她打下手，递粽叶、拿绳子。

粽子终于包完了。外婆包了各种材料的粽子。我问外婆什么时候能煮好，外婆说：“至少要煮3个小时。”我已经迫不及待想要吃那美味的腊肉粽、白米粽了！

等待的时间太慢了！于是我打算研究一下粽叶。我拿起一片粽叶，闻了又闻，看了又看。粽叶的颜色是青色的，闻出来的味道有一股特别的清香。

好不容易，我闻到厨房传来了阵阵粽子特有的香味，这时，

外婆说：“粽子煮好了！”我急忙去拿了一个，煮好的粽子绿中带黄，颜色好看极了！我快速把棉线解开，一股粽米和腊肉混合的香味扑鼻而来。轻轻咬一口，又软又糯又香！我问外婆：“为什么糯米会变软呢？”外婆笑着对我说：“那是因为呀，糯米在粽叶里挨得太紧了，你挤着我，我挤着你，最后大家都没力气了，就变软了呀！”我听了哈哈大笑起来。在欢笑中，我和外婆慢慢的品尝着粽子。

这就是我第一次包粽子，以后我一定要学会包粽子，和外婆一起包粽子。

吃粽子的感想篇五

五一长假的一天，爸爸妈妈带我往乡下奶奶家做客。奶奶从冰箱里拿出几匝粽叶、一盆用酱油浸着的鲜肉，我兴奋得说：“今天我们包粽子吗？我也要包！”奶奶笑着点点头说：“行！”

奶奶把一部分浸湿的糯米拌上酱油预备包鲜肉粽，奶奶在一部分白净的糯米里拌上花生，预备包鲜肉粽。馅料一切都摆好了，奶奶和我就围坐在桌边开始包粽子。我仔仔细细地看着奶奶的动作，然后自己也抽一张比较大的芦苇叶子，打算包一个小粽子。先把芦苇一折，做成一个圆锥形，然后往小圆锥里放一点糯米，再挑一点鲜肉，接着再盖上一些糯米。我小心翼翼地用芦苇叶按在糯米上，三角粽的'外形出现了，我手忙脚乱地把芦苇叶沿着三角粽的轮廓绕呀绕，可是芦苇叶似乎不听我使唤，我用力太猛，叶子碎了，不过米倒是没漏出来，我不知怎么扎线，奶奶帮我的忙，她一绕一扎就把我的第一个迷你粽扎好了，样子看上往真丑呀，我想第二个包得好看些。我第二个预备包一个像大人包的那样的大粽子，可是两三张粽叶叠在一起后，粽叶会动来动往，米会漏出来，我只能改包一张粽叶的小粽子，俗话说一回生、两回熟，第二次包果然不再那么手忙脚乱了，最后关键一步：把长长的粽叶绕在粽子外，粽叶不但没碎掉，轮廓还挺好看的，连线

都是我独自扎成的。奶奶见了我的第二个粽子都赞不尽口：“第一次学包粽子就学得像模像样，真不错！”我听了心里乐开了花，包得更起劲了，第三个包了个咸肉粽。

包完粽子烧粽子，晚上，奶奶把烧了半天的粽子盛了起来，我挑出了我包的迷你粽，解开线，尝上一口，啊，粽子格外鲜美。今天真让我自豪，我学会了包粽子。