**麻糕的味道**

只要是常州人，想必都知道麻糕，吃过麻糕，但你们肯定没有做过麻糕。今天，我就带你们到常州麻糕点去体会一下麻糕的味道。

 下午，漕桥小学小记者们乘车来到了位于武进电视塔旁的常州麻糕店。店里的师傅为我们的到来作了精心的准备，几张桌子并排摆着，桌上摆放着做麻糕的材料，有糖、糖水、面粉和芝麻。这些材料怎么能做我们印象中的麻糕呢？正当我们疑惑不解时，师傅端来两大盆又黄又黏的东西，师傅介绍说这是做麻糕的基本原料——油酥和油皮。同学们都兴奋不已，师傅把做麻糕的过程给我们作了一一讲解。师傅的话还没有说完，我们就迫不及待地开始动起手来。

我从盆里捏下一小团油酥，把它搓成小团，又抓来一小块黏黏的油皮，然后像包饺子一样，用油皮包住油酥，接着用擀面杖把它擀成长条形，但由于太过用力，面团撕成了两瓣。第一次失败了，我吸取教训，又重新开始。这次我小心翼翼地做成了一块丑八怪麻糕。再一看其他同学，他们已经做成了好多个，样子奇形怪状，有五角星的，有椭圆的，有三角形的，还有心形的，真是五花八门。同学们脸上都沾上了面粉，衣服上沾上了面粉，但大家完全没有在意，脸上挂满了笑容，店里充满欢声笑语。

最后，我们的作品被送进了烤炉。经过焦急的等待，成品终于出炉了。我闻着那香喷喷的味道，轻轻地咬了一口亲手做的麻糕，酥酥的，甜甜的，真让我回味无穷。

武进区漕桥小学五（2）班 朱陶宇

 小记者证：CA14033

 指导老师：朱叶平