片片粽叶香,浓浓端午情

快报联合四社区包粽子,送给孤寡老人

快报·欢乐社区行

6月3日~5日,现代快报欢乐社区行分别联合玄武区北安门社区、富贵山社区,秦淮区蓝旗新村社区,建邺区桃园居社区,开展包粽子、迎端午节大型公益活动。我们把志愿者包好的粽子,送给了社区的孤寡老人、独居老人。

为了让孩子们了解中国传统文化,现场还开展了端午知识有奖竞答。此外,还有精彩的文艺表演和免费的便民服务。

现代快报记者 钟晓敏 王颖菲 孙羽霖/文 马晶晶 施向辉/摄

包粽子

儿童福利院的小朋友参加北安门社区的端午活动

桃园居社区“粽子大王PK赛”

富贵山社区的工作人员教“兵哥哥”包粽子

北安门社区

儿童福利院的小朋友来学包粽子

6月3日,来自南京市儿童福利院的4位小朋友来到北安门社区,参加端午节活动。“这是我们的‘大头’,下周就要飞去美国的领养家庭了。”儿童福利院康复科护士长盛茗介绍,“大头”5岁,因为患有脑积水,脑袋比较大。

儿童福利院康复社教第二党支部的童耀春想趁这个端午节,给“大头”一点特别的回忆。

粽叶在大人们的手中翻转,然后塞入糯米、鸭蛋黄和肉。“大头”第一次看包粽子,很好奇,忍不住小试身手。

“希望他一生平平安安。”北安门社区马培芳奶奶特地给“大头”编了一个五彩鸭蛋兜,装了一枚保平安的咸鸭蛋。

挂上五彩鸭蛋兜,“大头”爱不释手。其他小朋友也收到马奶奶的礼物,大家挂在脖子上舍不得取下来。

富贵山社区

兵哥哥向高手讨教包粽子经验

6月3日富贵山社区包粽子活动现场,还迎来了南京陆军指挥学院第一干休所的官兵们。“我们这批战士都是90后,很少有人会包粽子。”勤务分队班长穆亚运说,战士们很想向社区的高手们讨教经验。

“包粽子不难学。”居民纪顺美向战士们介绍包粽子的准备工作:30多斤粽叶要用开水先煮后洗,再剪去粽叶前段尖角;100多斤糯米淘净;制作香肠粽子,要把香肠切开、剪碎;做蛋黄粽子,得敲开50多个咸鸭蛋,剥离蛋白,留蛋黄……

“咱们开始学包粽子吧。”干休所的助理员苏立宣布。战士们围在师傅旁边,拿起粽叶,认真地学起来。青青的粽叶,在师傅手上翻转一下,就成了一个兜,塞入糯米,拉绳固定……

这套动作看似简单,到19岁的战士赵波洋手上,粽叶和糯米就不听话了。好不容易捆扎起来,粽子扁扁的。不知谁冒出一句“这是赝品粽子”,现场笑声一片。

蓝旗新村社区

除了包粽子比赛,还有“汇美食”活动

6月4日,现代快报欢乐社区行联合晓平社会工作发展中心,在蓝旗新村社区家庭服务中心举办了“端午邻里情,佳节粽欢乐”端午节主题活动。

上午9点,家庭服务中心成为欢乐的海洋,广场上,15位居民参加包粽子比赛,阿姨们都包得飞快。小游戏“钓粽子”比赛也吸引了众多居民参与。

棋牌室,棋牌赛现场既紧张又兴奋,选手们一边拉家常一边切磋,气氛热烈。在另一个房间进行的象棋比赛则很安静,选手聚精会神,精彩棋局不时出现。

快报还联合晓平社会工作发展中心的志愿者,发动了40户蓝旗社区居民、20多家沿街餐饮店,每户负责烹饪一道美食参加“汇美食”活动。50多道菜肴,10多种特色小吃,琳琅满目摆满餐桌。100多位居民同品美味、交流厨艺,共叙邻里情,庆祝端午节。

活动结束后,志愿者们将包好的粽子送给社区孤寡、独居、失独、残疾老人以及社区敬老院。

桃园居社区

煮好粽子 带上鸭蛋 看望孤寡老人

昨天上午,快报联合建邺区桃园居社区,在丹桂居小区广场开展了“传承端午民俗,共筑民族桃园”大型公益活动。

活动重头戏是一场“粽子大王PK赛”。桃园居小区、丹桂居小区和舒心苑小区各派出3位包粽子高手。“今天,我们要看哪一组包得又快又好!”桃园居社区党总支书记马莉给每个小组准备了3斤糯米、1斤粽叶以及粽绳。

“奶奶加油,奶奶加油!”各小区代表一决高下时,丹桂居小区人见人爱的“龙凤胎”王紫婷和王梓锡使劲拍着小手,给所有选手加油。

最终,来自桃园居小区的陈菊芳、王玉兰、谈素珍三位大妈获胜。“我每年端午节都要包好几十斤粽子,给亲戚朋友分分。”王玉兰说,“熟能生巧。”

台上居民代表比赛包粽子,台下“微爱桃园志愿者服务站”的志愿者们也没闲着,他们也抓紧时间包粽子。活动结束后,他们将粽子煮好,又带上咸鸭蛋,分头看望了社区32位孤寡独居老人。

“谢谢你们,逢年过节都来看我。”72岁的魏云霞老人收到“节礼”,笑眯眯地说。她告诉记者,老伴2012年就去世了,子女都希望她过去同住,不过,她一直没答应。她觉得一个人住比较自在,另外,她对桃园居社区有感情。

歌舞表演

精彩的文艺演出

七旬奶奶跳藏族舞,成为全场焦点

昨天上午,桃园居社区丹桂园小区的广场热闹非凡。几位藏族服饰打扮的老奶奶,成为现场的明星。

“我们这个,叫做‘老来俏老奶奶舞蹈队’。”舞蹈队队长、今年71岁的王玉兰骄傲地告诉现代快报记者,小区的居民大都是2003年前后搬来的,老年人白天打拳练剑,晚上跳跳广场舞,慢慢熟起来。根据兴趣,逐渐成立了舞蹈队、唱歌团和腰鼓队,每周一、二、四都有活动。

王奶奶坦言,舞蹈队至今已坚持了8年,固定人员20人,成员平均年龄近70岁。昨天,除了王玉兰等6位奶奶带来的藏族舞蹈《格桑拉》,还有十几位成员带来了5个现代舞。舞蹈队的卖力演出,赢得台下一片叫好声。

便民服务

免费修伞和磨刀

一把指甲剪子磨了半小时 “老宝贝还得靠老手艺”

丹桂居广场周围的几位老手艺人身边,同样围了里三层外三层。

“磨刀的号一共20个,老早就发完了。”60岁的磨刀师傅包建平忙得头都没空抬,周围的居民替他回答。昨天早上8点多,包师傅就赶到桃园居社区,从那时起,菜刀、剪子,就“排起了队”。

48岁的李女士带着一把宽十几厘米的大菜刀赶来,“这刀有20多年了,找亲戚打的,钢火好,怎么切也不变形。”过去,李女士每年都要找师傅磨一磨这把宝贝菜刀,可这几年她发现,磨刀师傅越来越难找了。昨天的活动让李女士惊喜不已,“知道不少社区和现代快报合办过这样的活动,终于来咱们这儿了。”

虽然是公益活动,可包师傅工作一点不含糊,光是一把修指甲的小剪子,就磨了半个小时。“这是修指甲的,一定得快。”直到剪子能利索地剪断破布,他才满意地放下。

紧挨着包师傅的,还有修伞的梅师傅、修车的何师傅,以及义务量血压的社区居家养老服务中心志愿者。修伞和修车师傅面前,也排起了队。坏了舍不得丢的雨伞、上了年纪的自行车,在几位师傅手中,重获新生。居民姜老伯满意地拍拍心爱的凤凰牌自行车,“这下刹车总算灵了!”这辆车购于上世纪80年代,“骨头老质量好。”姜老伯笑言,“老宝贝还得靠老手艺,自行车总算得救了。”

建议:将粽子与菜肴结合,端上日常餐桌

粽子也能当菜吃,这主意不错

快报讯(记者 徐红艳)昨天,由苏宁云商集团旗下的苏宁超市公司与江苏省餐饮行业协会联合举办,为期两天的南京首届粽子文化节在老门东落下帷幕。活动期间,50多款特色口味的粽子让市民大开眼界。专家呼吁,将粽子与家庭菜肴相结合,端上百姓日常餐桌。此外,现代快报记者了解到,粽子国家标准也在制定中。

“这里有海参、鲍鱼,这边还有玫瑰、茉莉花口味的。”活动现场,50余款粽子一字排开,供市民品尝。极品鲍鱼粽、川味牛腩粽……现代快报记者注意到,日常生活中大家爱吃的菜肴已经成为粽子家族的“座上宾”。

粽子国家标准起草专家组成员、国家一级面点师周阳告诉现代快报记者,在浙江嘉兴,市民一年四季都吃粽子,就像吃油条、包子一样。他建议,将粽子馅料与日常餐饮元素嫁接起来,丰富粽子的多样性,以适应消费者的个性化需求。

记者了解到,粽子国家标准已经由15位全国行业专家起草完毕。其中,对粽子的卫生、安全标准提出明确规范。