

传承非遗技艺,弘扬传统文化

快报小记者中秋节主题活动

中秋节将至,工作室特组织快报小记者们开展中秋节主题活动。8月28日下午,来自怀德教育集团香江华廷校区和白云小学的部分快报小记者来到了常州麻糕店,在省级非遗传承人严玉华老师的指导和帮助下,学习中秋传统文化知识和苏式月饼非遗技艺。



麻糕店体验

中秋节快到了,我很荣幸地参加了现代快报小记者做月饼活动。首先,一位民俗专家给我们讲述了中秋节的传说和古诗词,使我们对中秋节的传统有了更深刻的认识,知道了中秋节的由来和风俗,月圆之夜更是寄托了无数异客他乡的儿女对父母家人的亲思。

接着我们准备做月饼了,教我们做月饼的是非遗传承人严玉华老师。只见老师先拿了一点水油面,用手把它拍平,再用擀面杖擀了一下,把饼皮卷起来,卷口朝上,再用擀面杖把它擀平。紧接着严老师又拿了一点干油酥,用水油面把干油酥包起来。包好后再用擀面杖反复擀平,放上馅料裹起来。最后放到圆形模具里,压一压,盖上标明月饼馅料的印章,一个既漂亮又美味的月饼就做成了。

此次包月饼活动,使我中秋有了新的感受。我希望广大同学能够多学习祖国的传统文化,让它在我们的手里发扬光大。

香江华廷校区三(3)班 缪响青

终于轮到做月饼啦,小记者们都跃跃欲试了。严玉华阿姨把我们把皮和油酥先分出来,每人拿两张皮和油酥。第一步我先把皮用手压扁把油酥包进去,捏成一个“小笼包”。可是刚做了一步就忘了步骤了,我忍不住开始抓耳挠腮。看着阿姨做得好简单,没几下就完成了,我还以为自己做起来也一样容易呢。这时阿姨开始耐心地手把手再次指导我们,第二步再次把皮捏扁,用擀面杖反复推几下,用手一搓把它卷起来,然后把它立起来压扁,再用擀面杖前后反复推。这样做的目的是为了月饼吃起来有层次感。第三步,为了防止粘连,我撒了些粉铺在桌子上,再次把皮按成扁圆形,把豆沙馅放在皮中间压下去,捏成一个可爱的“团子”。第四步,把“团子”粘一个贴纸,放在月饼模具上一压,再倒过来用手把它小心地弄出来,然后用印章盖上带有食用色素的豆沙和椒盐的字样就好了。最后把成品放入烤箱烘烤就大功告成啦!

香江华廷校区三(1)班 郭芸含

中秋节快到了,现代快报组织我们小记者去常州麻糕店做月饼。我非常激动,早早地到了那里。

首先我们学习了中秋节的传统文化知识,然后严老师开始教我们做苏式月饼。我专心致志地听着,步骤有点多,我觉得有点难度。终于可以自己动手啦,我先把油皮压成一块圆皮,然后把酥皮包进去,再用擀面杖前后擀一下,然后卷起来,一共需要擀两次。卷起来后,把卷好的皮竖起来再往下按,按成一个蜗牛形状,再把蜗牛头的地方往下按,按成一个圆皮,听大师说这样可以形成很多层。最后把馅包进去,用模具按压就可以了。我成功地做了一个豆沙馅和椒盐馅。吃着自已做的月饼,味道好极了!

香江华廷校区三(4)班 郝政旭

8月28日的下午,我参加了学习中秋文化知识,DIY做月饼的活动。首先是严老师为我们讲解中秋的一些小知识。原来中秋有那么悠久的历史 and 那么多美丽的故事,特别是月饼,古人就一直有吃月饼的习惯。到现在演变成了各种口味的月饼:五仁的、莲蓉的、鲜肉的……

严老师为我们演示了月饼的制作方法,接着就轮到我们大显身手了。拿到制作月饼的面团和馅料后,我先将油面团压平,放在食指和大拇指之间,然后拿起酥面团放在油面团上,一点一点地将酥面团裹住,最后擀平,这样第一步就做好了,不过擀平的时候记得要留一个小尖哦!

第二步非常简单,只要将面团擀平,然后卷起来,这样重复两次就好了。接下来是最难的一步:包馅。我把面团压平,接着拿起馅料,呀,不好!我用力过猛,馅料被我捏碎了!我左看看,右瞧瞧,悄悄地把碎了的馅料又搓圆包起来。最后压平,盖章。我松了一口气:终于将月饼做好了。

香江华廷校区三(6)班 金豆豆

月饼?我吃过好多,圆圆酥酥的,可好吃了,可是自己动手

做一个,那还真是第一次呢!来到活动现场,老师介绍说:“我身边这位阿姨就是今天教我们做月饼的老师,她姓严,她是常州非物质文化遗产的传承人呢!”“哇!”听到这里,我们不约而同地叫喊着鼓起掌来。

严老师开始示范啦。她边说边做,动作可娴熟了。只见严老师一会儿揉搓面团,一会儿放馅,很快就做好了个豆沙馅月饼。只听老师一声令下,大家都开始手忙脚乱地做了起来。严老师耐心地手把手教我,不一会儿就做好了,看着这白白胖胖的月饼,我的心里乐开了花。我小心翼翼地把我的月饼宝宝们放进了烤盘,不一会儿,整个店里都弥漫着月饼的香味,诱人极了,“好香啊!”

回家的路上,我不停地闻着袋子里飘散出来的香味,觉得这点辛苦和劳累都烟消云散了。原来平时我吃到的那么多美味都是叔叔阿姨们用汗水和爱精心烹调出来的,今后我一定要珍惜粮食,做到文明用餐,绝不浪费。

香江华廷校区三(2)班 丁子航

今天阳光明媚,我的心情有点小激动,因为我作为一名现代快报的小记者,来到常州麻糕店,在省级非遗传承人严老师的指导和帮助下,即将开始我人生第一次做月饼的亲身体验。

大家都知道中秋节要吃月饼,圆形的月饼也代表着团圆,象征着和睦,美好的祝福和心愿。当然啦,月饼品种繁多,风味各异,其中京式、苏式、广式、潮式等月饼广为我国人民所喜食。

严老师指导我们做苏式月饼,首先示范一遍给我们观看制作的全部过程,然后给每个小记者分发了椒盐和豆沙两种口味的食材,我按照严老师说的步骤操作,做好了两种月饼,看着戳了月饼口味印章的月饼,我欣喜地等待着烤箱新鲜出炉那一刻!

大概15分钟后,香喷喷热乎乎的月饼出炉了,我小心打包好,带给婆婆吃,因为妈妈说月饼是孝敬长辈的佳节礼品,我要做个孝顺的孩子!

白云小学六(2)班 赵天池

我是小小点心师

快报小记者夏令营之手工营

8月24日上午,来自清潭实验小学和西新桥实验小学的部分快报小记者来到双桂坊美食城,开展苏式月饼的制作与分享活动。双桂坊的李老师从中秋节的习俗讲起,带小记者了解中秋历史、相关传说以及与中秋节相关的经典诗词;接着点心师傅黄师傅手把手教小记者制作苏式月饼;最后大家还跟黄师傅一起互动交流。通过本次活,小记者们在享受月饼制作的同时,又加深了对中秋传统文化的印象。



双桂坊体验

“……把油面搓成面饼的形状,把酥油放在油面上,搓一搓,卷一卷,放上豆沙……”这是点心师傅在教我们做月饼呢。师傅告诉我们要准备的材料是:酥油、油面、豆沙。做月饼的步骤是:首先把油面揉成薄薄的饼状,把酥油包在里面。然后把包好的皮用擀面杖擀一擀、卷一卷。再把馅料捏成小球,用卷好的皮把馅料包住。这样再在月饼上盖个章表示什么馅的,就算初步完成了。大家把做好的月饼放到烤盘里再放进烤箱,就等着月饼出炉啦!

当月饼烤好后,我舍不得吃。我要带回家和爸爸妈妈爷爷奶奶一起品尝我的劳动成果。

西新桥小学四(3)班 吴凌妃

做月饼看起来很容易,但动起手来还是有点困难的。首先把水油皮和油酥分好,不然怎么弄也不知道哪个是水油皮,哪个是油酥。然后用大拇指把水油皮按成一个很扁的椭圆形,再把油酥放在水油皮上面,用水油皮包住油酥。然后按一按,用擀面杖滚一滚卷起来,再做一遍按、滚、卷就可以进入下一步啦!下一步就是把红豆沙放在皮的中间包起来。这一步有点难,千万别让红豆沙跑出来哦!包好后,把它压成扁圆形就可以啦!当然别忘了盖个章!烤月饼喽!

爸爸妈妈吃了我做的月饼脸上乐开了花,直说好吃,我以后要多参加小记者活动,多做一些好吃的给他们!

清潭实验小学三(5)班 颜鑫洋 指导老师 蔡芸

戴好厨师帽,系上小围裙,我们站在长长的厨桌旁,迫不及待地跟着双桂坊月饼师傅黄师傅学做月饼。我做得可认真了。我先把软软的油面团揉成椭圆形,并将一小块硬硬的油酥皮包裹进去。接着,我在桌上撒些面粉,用擀面杖轻轻地前后滚动压扁面团。然后将面饼卷折揉搓成椭圆形,放入适量的红豆沙,小心翼翼地包紧。最后我在上面印上“豆沙”字样的圆形图案,一个月饼就做好了。我仿照刚才的做法,很快做好了第二个。没想到

月饼做起来挺容易的,也很好玩,我开心极了!

烘焙了,十分钟后月饼新鲜出炉了。哇,好香啊!我一眼就认出了亲手制作的月饼。我舍不得吃,就包装起来带回家和爸爸妈妈一起品尝。

清潭实验小学三(5)班 倪子博 指导老师 蔡芸

秋高气爽,阳光明媚。我来到双桂坊学做月饼。首先李师傅教我们中秋节的知识,介绍了嫦娥奔月、月兔捣药的神话故事。接着由黄师傅教我们如何做月饼,是甜甜的豆沙口味。

第一步:用最软的水油皮按成圆形,在里面放上油酥皮,用擀面杖反复揉搓几次,压成椭圆形,然后把准备好的豆沙馅放在中间包起来,按成月饼形状,盖上豆沙章,放在烤箱里烤20分钟,再冷却10分钟,香喷喷的豆沙月饼就做好了。

现场老师让我们大家一起品尝大家自己动手做的月饼,我悄悄地包起来带回家给外婆,因为今天是外婆的生日,我要把它作为生日礼物送给亲爱的外婆。

清潭实验小学三(6)班 薛梓涵

在开场前,老师首先为我们科普了一些中秋节的知识,中秋节的由来和相关的传说。等老师讲解得差不多的时候,我们的点心师傅黄师傅,在大家的期盼中登场了,大家轮番去洗手、穿围裙,准备自己亲手做月饼。

在黄师傅讲述做月饼的步骤和方法以后,就轮到我们操作了,我把软软的油面摊开在手掌上,叠上硬的酥面,压扁,放在桌子上用擀面杖擀薄。接下来,把擀好的面皮卷成一个长条的筒状,竖着放回桌上,再次压扁,擀薄,重复2次,酥面和油面就合二为一,月饼的饼皮就做好了。最后,我把豆沙放进和好的面团,像包包子似的把口收紧,倒扣在烤盘上,一个月饼就大功告成了!同学们都做好了以后,黄师傅把我们做的月饼带去烤了,过了十来分钟,月饼烤好了,飘着热气,我们每个人吃着自已亲手做的月饼,真香!真甜!

西新桥实验小学三(1)班 曹知源