



玉振金声,蝶舞江南

常州萝卜干历史悠久,明代时成为皇室贡品,上世纪30年代就已经出口南洋。2月23日上午,钟楼实验小学、冠英小学的部分快报记者走进省级非物质文化遗产工艺保护单位——玉蝶特产食品厂,参加“参观常州玉蝶萝卜干”活动。

我学到了萝卜干的制作过程:做萝卜干要选优质的鸭蛋形红皮萝卜,洗净去皮,切成橘片形后倒入缸里,一层萝卜片就要撒上适量的海盐,倒完红萝卜片后要把大缸压实,将其翻身数次,45天后将成为成品。

在工厂的晒场,我看到已经腌制过的萝卜干晒在用芦苇和稻草做的晒台上,晒干的萝卜干称重后,按比例加入配料搅拌均匀入缸,再经过层层压实,数次翻身,最后用猪血等其他材料混合糊坛密封。这样萝卜干就做好啦,是不是很神奇啊!

觅渡教育集团冠英校区三(4)班
管哲轩

玉蝶萝卜干,选择的是常州本土特色的新闻红萝卜。这种萝卜是每年的9月份播种,11月份收获。鸭蛋一般大小的红萝卜,水分足,肉质脆、甘甜爽口。将萝卜清洗干净,切成橘片形,放入缸内腌制数小时,再给上下萝卜翻身,然后放到芦匾上晾晒,要经过一系列复杂的工序后才能做出受到大家青睐的萝卜干。

现在玉蝶萝卜干不仅销往了国内的各大超市,还入驻了常州机场。“玉”代表品质好,“蝶”代表飞向全世界。

钟楼实验小学三(7)班 孙嘉蔚

玉蝶萝卜干是江苏省非物质文化遗产,我们首先参观了萝卜干展览馆,了解萝卜干的制作过程:第一步:选霜降后的红萝卜;第二步:切成橘片形;第三步:腌制;第四步:在芦匾上晾晒,在冬日里吹西北风,暴晒2~3天,晒成金黄色;最后一步:罐装进行销售。然后,我们参观了生产车间。在这里,我看到了萝卜干全

是机器自动化罐装,特别的卫生。

最后,公司陈总还向我们小记者讲了一下玉蝶萝卜干这个品牌的由来:玉,洁白如玉,蝶,破蛹成蝶,代表公司的产品飞入千家万户。

觅渡教育集团冠英校区二(8)班
韦嘉轩

小小的一片萝卜干,要想做得香脆可口,门道还真不少!萝卜要选20~30克左右的红皮萝卜,皮厚肉少,把它们分拣洗净之后切成月牙儿形状的小片,然后放在芦苇席上晒3~4天太阳。这期间还要用大耙子来回给它们翻几个身,保证均匀晒透。晒好的萝卜干放在大缸里面,撒上调料和香料,工人穿上特制的草鞋来回踩一踩,把多余的水分和空气排出来,保证口感的脆嫩,这一步很重要。然后盖上盖子腌制一个月左右就可以完成了。

在工厂二楼,我们看见了现代化的包装机器,工人们穿着工作服规范化和流水线作业。真空包装的萝卜干保质期比以前更长了,能够运送得更远,走上更多人的餐桌。

觅渡教育集团冠英校区三(2)班
朱页霏

常州新闻萝卜干是非常有名的,以本地鸭蛋形红萝卜为原料,经过洗净切片,用芦匾适度晾晒,再配以风味别致的佐料精心腌制,翻身几次,最后灌坛包装销往全国各地甚至飞出国门。我最爱吃的萝卜干原来要经过这么多的程序才能“熬出头”,怪不得外公老说“吃三年萝卜干饭”,意思是只有熬过了三年最艰苦的岁月才能守得云开见月明!

钟楼实验小学三(7)班 杨霞熙
指导老师 曹婷



玉蝶萝卜干第五代传承人陈雪波带领小记者了解萝卜干生产工艺 学校供图

玉蝶萝卜干在常州家喻户晓。别看这小小的萝卜干,做出来可不简单呢!工人们首先要把从农田里收获的萝卜进行一番精心挑选,然后把挑选出来的萝卜用水清洗干净,切成薄片后腌制一段时间,最后晒干进行灌装。每一道看似简单的工序都凝结了工人们辛勤的汗水。

在参观的时候,小记者们都很想知道“玉蝶”这个牌子的含义,工厂的叔叔告诉我们:玉,代表我们吃的萝卜干要非常干净,爽口。蝶,代表小小的萝卜干很像蝴蝶的翅膀,希望它能飞到家家户户的饭桌上。

觅渡教育集团冠英校区二(1)班
郭文裕

指导老师 王越涛

萝卜干为什么这么有名?原来还有一个故事呢!据说清代乾隆皇帝六下江南,最后一次离开常州府第时,由于吃了些地方风味小吃,有些腹胀。常州名士刘纶便差常州府台买来少许常州萝卜干,让皇上当点心慢慢咀嚼,几块下肚竟神奇般地通气了。乾隆大喜,回宫后便指定常州萝卜干为消食贡品,每年要常州府特供。

常州萝卜干的原料萝卜就很有讲究,必须是精选“新闻红”红萝卜,这种萝卜皮厚肉紧,细嚼无渣,口感

水灵无辛辣味,可当水果来食用,可和梨媲美。比起那些满是调味剂的下饭菜,独有一份自然的感觉。听妈妈说,她小时候家里也会腌制。我想一片萝卜干不仅仅是一碟普通的小菜,更是人们智慧的表现,当然也承载了温暖的儿时记忆!

钟楼实验小学三(14)班 陶雨宣
指导老师 王丽阳

“玉蝶”牌萝卜干制作工艺独特,其传统制作工艺已沿袭祖孙五代,使“玉蝶”牌萝卜干生产技艺得以传承,并得到发扬光大。

萝卜干的制作过程:1.选材,先培育出优质红皮萝卜种子种植;2.初腌,选优质红皮萝卜,去杂质,切成橘片形后放入缸内,加入适量海盐拌匀,经过数小时后翻身至出水即可;3.将萝卜干置于芦匾上晾晒,至65%含水量为佳;4.上料、翻身,用植物香料配置五香味,把芦匾上晾干的萝卜干称重后按比例加入预先配好的料,搅拌均匀入缸,穿草鞋层层踏实,要将其翻身数次,45天后即为成品;5.包装,每一袋萝卜干重量,都经过自动化的设备筛选,把不符合要求的剔出来,这样出厂的产品才得到保障。

觅渡教育集团冠英校区二(8)班
杜依玲

奔跑中的小中人 小河中学与苏派课改中心“牵手”

3月1日下午,江苏苏派教育课改中心(以下简称:苏派课改中心)与小河中学正式签约,标志着小河中学新课改正式拉开序幕。苏派课改中心、新北区社会事业局、孟河镇的领导和专家出席签约仪式。江阴利港中学的代表观摩了此次仪式。

刘荣华校长作了《奔跑吧,小中人》开幕致辞,他强调了此次课改的意义以及全体小中教师的使命,振兴小河中学,振兴孟河教育,争当课改的追梦人。发言结束时,刘校长带领师生共同宣誓:“立德树人、互助共生、自强不息、同心同德、再铸辉煌。”新北区社会事业局杨杰副局长十分赞同小河中学的这一创新尝试,希望小河中学抓住机遇,锐意开拓,砥砺前行,为新北区联合办学建设探索出高效的新模式。苏派课改中心主任高翔用三个通俗的关键词“昨天、今天、明天”阐明了课改的方向和实质——让学生“动”起来,真正成为学习的主人。

3月2至3日,第一批参加课改的38位老师参加了苏派课改中心组织的封闭培训,为课改的推进注入了强大的能量。

据介绍,苏派课改中心是一家以“引领中国教育变革,推动青少年全面健康成长”为使命,积极倡导和推动以“小组合作学习”为载体的,教育教学改革研究与实践的教育科研机构。历时10年,深入学校,扎根一线,致力于课改途径和方法的探索,用行动解决教育难题,潜心研究与探索“小组合作学习”模式在学校的实践应用,总结、提炼了学校推进教改的“整体解决方案”。

小河中学 何伟 文/摄

关爱残障朋友,情暖元宵佳节

虽正月十五已过,但元宵佳节余韵未消,2月24日,湖塘桥实验小学的部分小记者们走进武进心家园公益助残服务中心,和残障朋友们一起动手做元宵,吃元宵,度过愉快的时光。

我们在老师的带领下包元宵,一个个圆形的看起来简单,真正动手做还挺复杂呢!叔叔阿姨们给我们表演了节目,唱了《怒放的生命》和《明天更美好》,他们每个人的脸上都洋溢着快乐的笑容,这种乐观的态度感染了我们,也让我们感受到了这些叔叔阿姨身残志坚的精神和积极乐观的生活态度。我们也希望全社会能更多地传递一份爱,关心关爱残疾人。

湖塘桥实验小学二(1)班 朱泽宇
指导老师 蒋晴娇

我们和公益助残服务中心的爷爷、奶奶过一个特殊的“元宵节”,他们坐在残疾人车上行动不便,生活也很困难,但他们依然很乐观。我们平时遇到困难时往往想放弃,而残障朋友遇到困难却没有放弃,而是一直坚持努力。

我们搓了元宵,元宵里包含了我们对残障人士满满的爱,通过这次活动,我觉得以后遇到困难要勇敢去克服,长大后帮助需要帮助的人。

湖塘桥实验小学二(6)班 张一家

学着老师的样子,我将小小面疙瘩搓成一个圆形的元宵,还有的做成了爱心的形状,代表我们小朋友的一颗颗爱心。我们还一起品尝了甜甜的元宵,服务中心的残障朋友还给我们表演了精彩的节目,我们报以热烈的掌声,大家脸上都绽放着灿烂的笑容。

我觉得今天过得特别充实和快乐,希望小朋友给残障人士送去一些帮助,让他们感觉到温暖。

湖塘桥实验小学二(7)班 傅明璉

小伙伴们做的元宵形态各异,寓意丰富。有的像小小的爱心,它

代表着我们对残障人士的关爱;有些像个五角星,组合起来像我们国家的五星红旗;还有的像一片片银杏叶,代表着湖塘实小吉祥物银杏娃派来的爱心使者。

我们一边吃着亲手做的元宵,一边观赏着残障叔叔阿姨们的表演。叔叔阿姨们都很棒,又会跳舞,又会唱歌。我们禁不住为他们打起节拍来。我感受到了他们对生活的热爱,对生命的珍视。

湖塘桥实验小学三(2)班 李文静
指导老师 华茵

我们和残障叔叔阿姨一起做元宵,吃元宵,度过了一个开心和有意义的特殊“元宵节”。叔叔阿姨们给我们表演了手语节目《怒放的生命》,唱了《明天会更好》。我采访了一位坐在轮椅上的阿姨:“请问您平时是怎么生活的呢?”“凡事都要自己想办法,

生活中的事情我们尽可能自己做。”

是啊,这些叔叔阿姨在困难面前表现得很坚强,我不由得想:在这么好的生活环境下我们还有什么理由不好好学习呢?

湖塘桥实验小学三(9)班 陈艺菘

开始搓元宵了,我们从阿姨那里领来面团,然后把面团搓成圆形、方形,还有五角形等各式各样的形状,大家各显身手,看谁搓得又快又好,不一会儿,大家就吃上了香喷喷、热气腾腾的元宵了。看着叔叔阿姨不太方便的手和脚,我不禁悄悄地问道:“阿姨,你平时生活有什么困难吗?”阿姨笑着说:“虽然我们并没有健全的身体,但我们很幸福,大家在一起团团圆圆,和和美美。”在这里和叔叔阿姨在一起过迟到的元宵节,我真的感觉很温馨啊。

湖塘桥实验小学二(3)班 秦朗



江苏苏派教育课改中心实验学校在小河中学挂牌