

课程超市



小记者 何怡萱

一枝独秀不是春，万紫千红才是春。一人会葫芦丝，一个班会葫芦丝，乃至整个学校会演奏葫芦丝，“课程超市”中的葫芦丝是我们学校的一大特色。每周五下午，学校准时提供十字绣、篮球、乒乓、丝网花、二胡、古筝、电脑绘画以及手工编织等等丰富多彩的课外兴趣活动。在“课程超市”里同学们可以尽情享受这美味的兴趣“大餐”，“鱼”和“熊掌”不会顾此失彼，兼能为大家所得。

我学的是手工编织，它是用一种小巧的勾针和毛线来编织的。初入课堂，望着老师呈现给我们的精美作品，真是羡慕又惊奇，不知以后自己是否也能钩织出如此漂亮的作品，心里充满志忑和莫名的期待。不积跬步无以至千里，先从基本功做起，专业老师耐心地一步一步教我们如何握针、提线、穿行。刚开始，大家手法都很笨拙，不是掉针就是漏线，感觉针和线老和自己胡搅蛮缠地对峙着，多希望再来一双手就好了。老师似乎觉察到我们的情绪，细心地在一旁指导提醒着，慢慢的，我们静下心来。噢，感觉自己熟练了，手也听使唤了，线也顺了，此时我才真正体会到熟能生巧这个道理。经过多课时的练习，到了中级阶段，老师带来了许多样品让大家选织，我挑选了一朵玫瑰花样品来编织。看着自己手上的毛线在勾针的带领下灵活地穿梭，心里美美的，感觉自己正在编织一朵芳香四溢的鲜花，编织一个绚丽多彩的梦想。

我对手工编织越发喜爱了，同时在这里我也收获了同学们暖暖的友谊。“课程超市”，让这朵育人之花越开越艳，让我们在这里尽情的放飞希望和梦想。

体验做月饼

“明月几时有，把酒问青天……”苏轼的水调歌头，不仅是一首诗，还是妈妈最喜欢的一首歌。每次快到中秋节时，妈妈都会哼这首歌，于是我就知道一年的中秋节又要到了。

今年的中秋节觉得特别有意义，因为我们小记者走进了象山本地的月饼大王“芳记月饼”，不单单是采访，还有亲手制作月饼体验，真的太开心了。

这是我第一次做月饼，本来以为没有什么难度，非常的简单，可是动手做了，才知道做月饼原来这么难。先把一团粉压成一张薄薄的饼皮，然后把一块百果馅料包在里面，一手挤进馅料，一手转着饼皮包住馅料，直到面皮紧紧裹住馅料后，再放进模具压制，一个百果月饼的形状就出来了。压好后的月饼还要在上面敲个印章，让人明白这是什么月饼。看着自己动手做的月饼进了烤箱，感觉太有成就感了。

通过这次采访，我学到了很多，也希望每一年的中秋都可以自己动手制作月饼。



小记者 钱禹佑

中秋前夕走“芳记”

中秋佳节是我国的传统节日，每当这一天即将来临，大街上随处可见香气扑鼻的月饼新鲜出炉。

“芳记饼店”是象山的月饼特色店。刚到店门口，只看见店内排满了买月饼的人，有要苏式百果的、苔菜的，有要广式豆沙的、草莓的、蛋黄的，还有的顾客在提前预定。进了门，烤箱里飘出的香味直钻我鼻子，闻着让我直咽口水。

带着体验和采访的任务，来到月饼制作坊，只见阿姨们熟练有序地做着每一道工序，擀皮、包

馅、压模、烤制、包装，一气呵成。看似简单的程序，到我手里却是手忙脚乱，弄得满头大汗，还是包好这边那边露馅，费了好大的劲才终于完成一个。

“芳记饼店”第五代传人陈家礼告诉我们，他的太外公是“芳记饼店”的创始人，传到外公这一代，随着妈妈的出生，外公就用妈妈的名字给饼店命名为“芳记”。

亲手体验做月饼，还倾听百年老店的历史，这一天的收获可真不少！



小记者 林宜橙

站在大名鼎鼎的百年“芳记饼店”门口，一股浓浓的香味便钻

圆圆月饼甜甜梦

一进“芳记饼店”大门，我就看到了各种各样的月饼：有广式草莓味、豆沙味，有苏式椒盐味、百果味、苔菜味……让人看了直流口水。

体验做月饼是我们今天来“芳记饼店”的目的。拿起一个粉团，用擀面杖把粉团压成薄薄的饼皮，再放上香喷喷的百果馅料，小心翼翼地皮裹起来，轻轻地摘掉多余的面粉，放进模具压成均匀扁平的面饼，最后敲上章，我

的月饼就做好喽。这是我第一次做月饼，好开心！

等待着月饼进烤箱再出炉的时间里，“芳记饼店”的第五代传人陈家礼叔叔向我们讲述了“芳记饼店”名字的由来，原来，店名取自陈家礼叔叔妈妈名字里的“芳”字，陈家礼叔叔还一一解答了我们提出的很多问题。

开心的体验，圆圆的月饼带给我甜甜的梦想。



小记者 林予馨

中午，我躺在草坪上，目光随着上空飞行的蝴蝶移动，在无限的静谧中，忘了世界，也忘了自己，追随着它们。

空间在我眼前扩大了，一片一片叶子组成了一个花园。一只

蝴蝶的村落

斑蝶，一只身披着黑色盔甲的斑蝶，在花园口飞来飞去，我想，它一定是这片花园的守护神吧！你看它在每只蝴蝶上转来转去，仿佛是个检查官。一个紧接着一个，一个紧接着一个，不辞辛苦。

凤蝶姐姐们来到休闲街，给粉丝们跳舞，它们身披色彩艳丽的彩衣，亮闪闪的，在灯光的照耀下显得格外华丽。它们舞姿轻盈，煽动翅膀，飞上飞下，极为优美。我想凤蝶姐姐们的舞蹈，一定勾住了在场每一只蝴蝶的心吧！

粉蝶是飞行最快的吉尼斯保持者，曾在奥运会多次拿金牌。它不像大闪蝶那么尊贵，也不像凤蝶那么艳丽，虽然外形普通，但它技艺超群，飞行速度无人能及。它为什么能飞得如此之快？因为粉蝶个体小巧玲珑，翅膀小，阻力也较小，



小记者 林雨瞳



小记者 陈姿朵

“中秋鲜果列晶盘，饼样圆分桂魄寒……”中秋节当然少不了美味的月饼。中秋前夕，我们象山新闻中心小记者来到了“芳记饼店”进行了实践活动和采访。

一进门，我就闻到了一阵独特的香味，让我口水直流三千尺。“揉搓细面尘，点缀胭脂迹”我快速地戴上手套，准备大干一场。我们做的是传统苏式月饼，外面有一层酥脆饼皮，月饼馅儿是我最喜欢的百果味。拿起一个面团和一块馅，先把面团用擀面杖推成薄片，包起馅往下按，面团往上提，捏成一个水滴状，再把头上多余部分摘去，感觉像在做包子一样。包好馅的圆球按进模具，把它变得更加漂亮规整，圆球也就成了圆饼。圆饼还得敲上馅名印章，我拿起印章先按了一下印泥，重重地敲了下去，师傅提醒：“盖印章的力气要把握好，太重，会使月饼中间凹下去；太轻，字又会太淡，烤出来时印就会完全不见了。”按照师傅的要求，果然印得漂亮，又使饼面平坦。师傅还告诉我们，烤熟月饼需要用200度高温20分钟左右完成。

在“芳记”第五代传承人陈家礼口中得知，“芳记”这个名字是他外公取的，“芳”是他妈妈名字中的一个字，记就是让他们传承人记住这门手艺。

“独在异乡为异客，每逢佳节倍思亲。”这几天，“芳记”月饼正通过快递送到全国各地，让在异乡的象山人也能尝到故乡的味道，小小的月饼也能一解他们的思乡之愁！



小记者 姜育恒

做月饼

中秋的传说很多，印象最深的就是“嫦娥奔月”的故事。月亮圆圆，意味着团圆；月饼圆圆，家人团圆。今天，我们小记者来到“芳记饼店”，在体验做月饼中感受团圆月饼的团圆之美。

跨进店门，眼前的一扇扇玻璃柜门内，各式各样的月饼排列得整整齐齐。广式的蛋黄馅、豆沙馅、水果馅；苏式的百果馅、苔菜馅……撩人的香味引得我们只咽口水。

进入一扇毫不显眼的小门，里面便是月饼制作坊，映入眼帘的是满桌子的月饼皮、月饼馅和未经烘烤的月饼，几个阿姨正埋头熟练地做着月饼。只见她们拿起一块饼皮，塞进一团百果馅料，双手交叉，一手拇指按着不时被挤出来的馅料，一手把皮拉大，包住馅，再将顶上多余的皮摘掉。糯米团似的圆球经过模型的按压，月饼的形状就出来了，给做好的月饼盖上一个红色的印章，就要送进烤箱了。

看着阿姨娴熟的手法，我也情不自禁地学了起来。从阿姨手里接过月饼团，小心翼翼地将它放进模型里，使劲按了下去，感觉手心的触感不对劲时，才发现月饼已经被我压得“呕心沥血”了，重复做了好多次，才勉强做成一个像样的月饼。

原来，看似简单的做月饼，还得有许多技巧才能成功！



小记者 何霞伊

创建和谐从文明用语开始
促进家庭幸福从安全抓起

象山新闻中心 宣