

## 育红小学小记者站专版

# 名不虚传的黄骅面花

本报小记者(育红小学5年级1班)郭芮彤

不知不觉中,腊八节迈着轻快的脚步来到了我们身边。今年的腊八节,我过得与往年有些不同——以往我都是在家里制作腊八蒜,喝腊八粥,而今年,我们育红小学的小记者和老师一起来到了黄骅面花非遗工坊,感受非物质文化遗产的魅力。

面花不仅味道好,而且外形美观,承载了人们对美好生活的向往与期盼。一进门,我便被这里的气氛感染了。

通过老师的讲述,我了解到用来制作面花的早碱麦可以

加工成我们平常吃的颗粒粉、全麦粉、麦芯粉等,用早碱麦加工的面食麦香浓郁、绵软劲道、口感好,十分受人们的喜爱。

接下来,我们又体验了制作面花,并尝到了它的滋味,一口咬下去,劲道弹牙,真是名不虚传啊!

我们还去参观了黄骅博物馆,了解了一些海洋生物,也知道了黄骅是河北省主要的海洋渔业基地,渔业资源十分丰富。

一天的旅途结束了,我受益匪浅。

(指导老师:闫长虹)



了解面花的历史

# 粮食来之不易

本报小记者(育红小学5年级2班)周士钰

腊八节当天,我们育红小学的小记者队伍来到了黄骅面花非遗工坊。

在黄骅面花非遗工坊内,黄骅面花非遗传承人孙伯伯给我们讲解了面花的历史文化,我了解到,黄骅面花有着数百年的历史,在当地非常有名。尤其在过年期间,人们做面花,吃面花,寓意喜气洋洋过大年。

在那里,我还看到了一个磨盘,听孙伯伯讲,过去劳动人民就是用这个一点一点把面粉磨出来的,非常不容易。

我看到了工作人员把面团

捏成了鱼、龙、鸡等形状,惟妙惟肖、栩栩如生。在这些叔叔阿姨的指导下,我也在现场制作了一个面花,用模具做了一只小鱼,象征着老百姓年年有余,得到了大家的称赞。

民以食为天,通过这次实践,我认识到了粮食生产的来之不易,我们平时吃的食物多么珍贵,凝聚着农民伯伯的辛勤汗水。

寒假要来了,长辈们会给我做很多好吃的,我一定要珍惜粮食,避免浪费,做一名合格的新时代好少年。

(指导老师:于鑫)

# 难忘的黄骅之旅

本报小记者(育红小学5年级2班)信梓昂

当朝霞撒落在沧州市文化艺术中心白白的屋顶上时,我坐上了大巴,开始了这次黄骅之旅。

我们来到第一站——黄骅面花非遗工坊。同学们下了车,一阵风拂过,吹醒了我们这支懒散的“羊群”。

我们走进展厅,孙老师先为我们介绍了面花的历史、材料以及制作过程。随后,我们来到了制作区。我学着面花师傅的样子,把面团放进模具,但把它拿出来一看,竟是一条“断尾鱼”。

孙老师说我的“鱼”不合格,这我不禁暗想:我到底能

不能完成呢?抱着这样的想法,我又重整旗鼓,继续制作起来。

终于,我成功了。我的心像被阳光照耀般熠熠生辉。我赶忙去向朱校长报喜,朱校长夸奖了我,并祝我在知识的海洋里遨游,学习游刃有余。

告别孙老师,我们又来到了黄骅博物馆,讲解员先带我们参观了龙文化展厅。随后,我们又参观了海洋展厅,看到了很多海洋生物标本,令我印象最深的就是那条有趣的翻车鱼。

终于要返程了,晚霞透过车窗照在我的脸上,为这次旅程画上了圆满的句号。

## 校长寄语



我们构建“让每一颗心灵都闪光”的核心价值体系,秉承“传承红色基因,培育时代新人”的办学理念,以中华传统智慧中的“红”作为学校的核心文化,实施“红+宏+弘=虹”的教育,努力实现“每一个孩子都自信,每一个教师都成长,每一个家庭都和谐,每一个学科都发展”的美好愿景。

——育红小学校长  
**刘秀丽**

## 星星点灯

# 面花知多少

面花的制作过程非常讲究:首先需要准备面粉,并加入适量的水进行揉搓,直至面团有一定的韧性;然后将面团放在案板上,用模具进行刻印,使其形成各种美观的形状;最后经过蒸制,美味的面花就做好了。

面花制作中使用的模具也是能工巧匠用心雕刻出来的,可提高面花的审美观赏性。

本报小记者(育红小学5年级1班)简雨辰

## 津津有味

我迫不及待地拿了一个猴子模具,把阿姨给我的面团揉光滑。那面团真硬啊,我费了九牛二虎之力才把它揉好。

然后,我小心翼翼地面团放入模具中,再将模具倒过来,使劲拍在桌子上,这样一来,面花就出来了。

蒸房里,许多人都在给自己蒸熟的面花点上“点睛之笔”。最后,我们都吃上了自己制作的面花。大家你一口、我一口,吃得津津有味。

本报小记者(育红小学5年级1班)赵浩然

## 扫码看视频 新闻料更多

扫描二维码,跟随育红小学晚报小记者去活动现场看看吧。



本版摄影 聂影

# 热腾腾的面花出锅了

本报小记者(育红小学5年级4班)许书豪

近日,我们育红小学的小记者在老师的带领下来到了黄骅。

我们早上7点50分准时集合,乘大巴来到了黄骅面花非遗工坊。通过老师的讲解,我们了解了黄骅面花是由黄骅的早碱麦磨成面粉,揉成面团,再放入模具按压拍出面花,最后蒸制而成。

接着,老师带着我们来到了面花工坊。我们戴好头套和鞋套走进了工坊。老师给我们讲解完做面花的技巧,我们每个人都拿了一个模具和一小团面团制作起了自己的面花。

我拿的是一个孔雀面花模具。我尝试把手里的面团放入模具,却发现没有那么简单,根本放不进去。于是,我又找了一个小面团,却又填不满模具。此时,我急得像热锅上的蚂蚁,只

好找老师帮忙。

老师看到我的“杰作”,笑着对我说:“做不好没有关系,我来教你做吧。做面花首先要选好面团,应当选和模具差不多大小的面团。”老师揪了一小块面团下来,用手搓了几下,放入模具,让我自己按压。

我一点一点地把多余的面团挤出空余的地方,一会儿就把面团压平了。接着是拍面花,只听“啪”的一声,面花出来了。我兴奋地把面花放入蒸屉,等待着面花出锅。一分钟、两分钟……面花终于出锅了!

我拿起一根筷子,蘸了点火龙果汁,点在了“孔雀”的眼睛上。点完红点的面花更加好看,让我忍不住流口水。在品尝面花的那一刻,我感受到了劳动的快乐!

(指导老师:杨新荣)



体验做面花

# 第一次做面花

本报小记者(育红小学5年级2班)李梓熙

这是一次精彩的黄骅之旅,令我念念不忘。

当清晨的阳光照在我的脸上,我已收拾好东西,坐上了大巴,开启了这次旅程。

第一站——黄骅面花非遗工坊。我怀着激动和期待的心情走进了面花制作车间,看到了许多模具和面团。我拿了一个面团就开始揉,却发现手感不对,好硬啊。原来,这种面团比普通面团硬一到两倍,需要使劲才能揉好。

我使劲揉啊揉,终于把面团揉成了一个球。我快速地把它塞进了模具中,随便压了几下就拿了上来,可当我看到面花的模样,却不禁想笑——它看起来就像一个无头鬼。这并

没使我打退堂鼓,我重新做了一个长寿桃面花。这次我成功了,我既开心又自豪。

第二站——黄骅博物馆。我们先参观了关于龙的展厅。讲解员为我们详细地进行讲解,我们听得津津有味。

随后,我们又去了海洋展厅。哇,这里到处是蓝色的,好梦幻,好漂亮!讲解员给我们讲解了一些海洋生物,从中我还知道了黄骅是河北省主要的海洋渔业基地,鱼、虾、蟹、贝等十分丰富。

我们坐上大巴,返回学校,一路的美景给这次旅程画上了圆满的句号。

(指导老师:于鑫)



留住难忘时刻