

开展“童心明德”实践活动 打造“行走的思政课堂”

新华小学小记者站专版

蒸年糕

本报小记者(新华小学5年级8班) 赵泽铭



年糕是家乡过年必不可少的一道传统美食,“吃年糕,年年高(糕)”,寓意年年高升。今年春节,我就跟奶奶学会了蒸年糕。

奶奶先拿出一袋我们沧州的特产“金丝小枣”,倒入一个水盆里,清洗干净后,又倒进一口小锅里,大火煮开后转小火煮了一会。煮好的枣红红的,像一个个晶莹剔透的玛瑙。

接下来,奶奶把一袋黄米面粉倒入盆中,慢慢地加入水。我和奶奶一起和面,用手反复揉搓。黄米面非常粘手,挺好玩的。奶奶又把煮好的红枣倒入盆里,继续揉搓,让枣和面融合在一起,直到面团变得光滑细

腻。

然后,我和奶奶将面团分成小块,做成窝头状。我又做了一块城砖状年糕,将做好的年糕放入蒸锅里,就开火蒸制了。随着蒸气的升腾,年糕的香味渐渐弥漫开来,整个房间充满了浓浓的年味。

不一会儿,年糕蒸好了(上图),我们一家人吃起了年糕。年糕金灿灿的,点缀着红彤彤的枣,吃起来香甜软糯,实在太好吃了!

今年春节,我不仅吃到了美味的年糕,还学会了一项“新技能”,也祝大家一年更比一年高。

(指导老师:苗华新)

踩高跷

本报小记者(新华小学3年级7班) 安春然



大年初七,阳光明媚,妈妈带我去沧州文庙看踩高跷表演。还没走近,我就听到了欢快的锣鼓声和欢呼声。

终于,高跷队进场了,大家把目光都聚集到演员身上(上图)。他们打扮成了中国神话故事里的人物,身穿五彩戏服,脚下踩着长长的高跷,大步朝我们走来。

瞧,财神有长长的胡须,身穿绣金龙的红袍,手里拿着巨大的元宝;渔夫戴着草帽,手持鱼竿,鱼钩上还有一条小鱼;一个叔叔脸上涂着脂粉,戴着假发,打扮成了大姑娘,惹得大家哈哈大笑。

两个女演员绸带飘飘,一个撑伞的书生跟在后面,这不就是白蛇传里的人物吗?还有托寿桃的寿星、拄拐杖的佘太

君、背旗子的武将、穿大花袄的傻小子……他们用诙谐的动作和表情,讲述着一个个生动的故事……

高跷的棍子那么长,他们却走得毫不费力,还能单脚蹦跳,做出高难度的动作。我不禁为他们捏把汗,又为他们拍手叫好。他们灵巧的动作背后一定付出了很多努力。

妈妈告诉我,高跷是我们国家的一项传统民间艺术。中国人喜欢“高”,高瞻远瞩,步步高升,还有一句歇后语“芝麻开花——节节高”,这表达了人们对美好生活的向往。

第一次欣赏精彩的高跷表演,我不仅感受到了喜庆的节日气氛,也体会到了中华优秀传统文化的魅力。

(指导老师:李倩倩)

校长寄语



我们借鉴贤哲睿智的思想,确定了“书香浸润、明理正心、儒雅人生”的教育核心理念,践行着“像花儿一样幸福开放”的校训,通过儒家文化的熏陶,达到以礼雅行、以棋雅智、以艺雅趣、以书雅心、以诗雅情、以孝雅德,育儒雅学生之目标,打造“百姓家门口的名校”!

——新华小学校长  
许建立

走进高跷的世界

本报小记者(新华小学5年级8班) 张骏赫

高跷作为春节的传统习俗,大家一定都知道,那你知道它的起源吗?你了解它的人物形象和寓意吗?下面,让我们一起走进高跷的世界。

高跷的传说有三种,我给大家介绍其中一个传说吧。据说最初人们是为了采野果而在腿上绑上长棍,随着时间的推移,逐渐演变为现在的高跷。

高跷中有许多形象来源于《水浒传》中的108将,比如武松、燕青等。这些人物在高跷节目中有特定角色和表演内容。我认为这不仅是一种表演,更是一种文化传承。

我的表舅从小就喜爱踩高跷,平时木讷的他踩上高跷腿,就会像变了个人一样神采飞扬。

高跷寓意着人们在新的一年里中学业、事业、生活各方面步步高升,表达了老百姓对美好生活的期盼和向往。



观石屏台表演

我和妈妈剪窗花

本报小记者(新华小学3年级1班) 朱瑾萱

春节是我国重要的传统节日,每到这个时候,家里总是充满了欢乐的气氛。

今年春节,我参与了剪窗花这个有趣的活动。

我先找来了剪刀和彩纸,然后在妈妈的指导下开始动手。我先在彩纸上画出想要剪的图案——一朵大红花,象征着吉祥和欢乐。我小心翼翼地沿着画好的线条剪起来,可是刚剪了几下,就发现有些地方剪歪了,急得我满头大汗。

妈妈看到后,告诉我剪窗花要慢慢来,要有耐心。我静下心来,重新调整状态。慢慢地,我剪出了一朵大红花,虽然没有妈妈剪得那么精美,但



学剪窗花

这是我自己努力的成果。

我们把剪好的窗花贴在窗户上,窗户变得漂亮极了。这个春节因为有了剪窗花这个活动,变得更加有趣,也让我感受到了中华优秀传统文化的独特魅力。

蒸“刺猬”

本报小记者(新华小学3年级1班) 孙业航



看到这个题目,你一定会大吃一惊吧?那天,我听到太姥姥打来电话说:“明天你们早点过来帮我蒸‘刺猬’吧。”我听到后心里很纳闷儿,“刺猬”怎么能蒸呢?于是,第二天早晨我早早地起床,收拾完毕,跟奶奶一起来到了太姥姥家。

到了太姥姥家,我迫不及待地地问:“太姥姥,快说说怎样蒸‘刺猬’!”太姥姥还跟我卖了个关子:“别着急,别着急,一会儿你就知道了。”说着,太姥姥搬来一块面板,又端来一个大面盆。

我好奇地掀开面盆的盖板,只见面盆里有一个大大的面团,就像一个熟睡的婴儿。我轻轻地用手指戳了戳,面团软软的,弹弹的,立刻出现了一个小洞。太姥姥说,要先弄馅儿,让面醒一会。

于是太姥姥、奶奶、姑姑开始动手切泡软的粉条、豆干、豆皮、果子等,又放上两团切碎并攥干的白菜,再放上适量的调料,拌匀,一大盆香喷喷的素馅就拌好了,让人垂涎欲滴。

一切准备就绪,太姥姥说马上就要开始蒸刺猬了。奶奶开始揉面、擀皮、包馅,做成一

个个包子。接着,她把包子一端捏出刺猬嘴的形状;在嘴的两侧分别安一颗黑豆,这就是刺猬的两只眼睛;然后剪出刺猬尖尖的小耳朵,用小梳子齿压出一条细细的小点痕,小刺猬的头就成型了;再用剪刀给“刺猬”剪出小刺,一只栩栩如生的“小刺猬”就成型了(上图)。奶奶他们还蒸了“田鼠”“麦垛”“大元宝”。太姥姥把蒸好的面食放到锅里,点柴烧火。不一会儿面食的香味就飘了出来。

太姥姥说:“‘刺猬’蒸好了。”我听了立马跑到锅前,伸长脖子往锅里瞧,一个个“小刺猬”就像一个个小胖娃娃,太可爱了!

我问太姥姥:“太姥姥,咱们为什么要蒸‘刺猬’呀?”太姥姥耐心地告诉我:“这是我们沧州的习俗,正月十五之前蒸好‘刺猬’,对着窗户,因为它们要出去驮钱,十五那天再把它们转过来,表示它们驮着钱回来了。”

哦,我明白了,原来“刺猬”是勤劳的“小财神”呀!“小刺猬”寓意着招财进宝,我们的日子蒸蒸日上。

(指导老师:刘昭君)