



彩色饺子



千张包



肉麦饼



烤包子

传承特色美食文化 增强家乡自豪感 龙川学校变身 美食一条街

馄饨、千张包、烤包子、角干麦饼、麻糍、发糕、肉麦饼 5日下午,龙川学校操场变身 美食一条街,该校小学部一至六年级各班的同学及部分家长 经营 起了一个个特色美食铺。美食节作为该校小学部生活类拓展课程中的其中一课,让学生在亲手制作地方特色美食的过程中,锻炼并展示了多方面的能力,同时传承了我市民俗文化、增强了家乡自豪感。

记者 李梦楚

家长学生一起上阵 美食节火热 开吃

十、九、八、七、六、五、四、三、二、一,美食节正式开始!5日下午3时30分,记者一来到龙川学校操场,就听到了震耳欲聋的倒数声。当日,该校小学部主题为“传承民俗文化,品味成长味道”的第三届美食节之“冬日暖心”活动正式开始。

山外青山楼外楼,六三麦饼味一流;无添加剂地沟油,错过肯定一生愁。我喜欢它的方正,更喜欢空气中都充满它那淡淡的香甜,萦绕舌尖,这就是红糖发糕。幸福肉麦饼,别看它个头小,味道却是一等一的好,吃了会超幸福哦。花样百出的吆喝伴着芳香四溢的香味,真是让人忍不住想要一饱口福。

记者在“美食一条街”逛了一圈,发现美食铺都很讲究卫生,食材用料上等,其中不乏肉麦饼、烤包子、千张包、发糕、麻糍等地方特色美食,有些美食铺前挤满了人,学生和家长们来回穿梭,大伙儿乐得喜不自胜。

采访中记者发现,学生用来购买美食的并非人民币,而是与人民币等额的购物券,这些购物券是由积分兑换的。如何兑换呢?龙川学校小学部副校长吕珍英介绍,该校根据五项竞赛(学习、纪律、卫生、就餐、就寝)情况分一、二、三等奖奖励班级积分,根据上课遵守纪律情况、作业完成情况、学习态度、作业质量、学习进步情况等奖励个人积分;根据学生在家的孝悌力行以及在社会

的文明礼仪情况分一、二、三等奖奖励积分。学生可根据积分兑换购物券。购物券不够怎么办呢?学生可以向老师预支积分,不过美食节过后可得加倍努力补上积分。

在活动中,还有一点让记者眼前一亮,那就是龙川学校的学生无论是在买卖,还是在执勤,都特别有礼貌。您好,请,谢谢,这些是他们挂在嘴边的词语;双手递物、双手接物、不乱扔垃圾,这些是他们习以为常的习惯。

掌握美食制作技能 传承本地美食文化

在美食节上,家长和有的忙着制作美食,有的忙着准备餐具,有的忙着收钱记账,个个不亦乐乎。这是孩子进入小学后第一次参加美食节,龙川学校一(2)班学生李宇轩的妈妈显得特别认真,她说:从和面、做馅,到包饺子、煮饺子,都是孩子和我一起准备的。在这个过程中,孩子不仅锻炼了动手能力,而且懂得感恩了,学校举办这样的活动真是用心良苦。

看着自家美食铺的麻糍生意不错,龙川学校四(3)班学生刘冰剑的妈妈笑着说:亲手做麻糍,还真是破天荒头一回。准备糯米,提前浸泡,放到蒸笼蒸,熬制红糖水,捶打捏团,这一个个步骤说起来容易做起来难。为了在美食节上露一手,家长们特地去拜师学艺,看来颇有成效。

龙川学校三(2)班学生俞明宇也向记者分享了他的美食感悟:我现在才知道,看似简单的烤包子,做起来却非常繁琐。从买食材,到处理食材,

再到做包子,最后烤出美味的包子,需要好多的精力和时间。品尝到自己做的烤包子很开心,付出辛勤的汗水,才能换来丰硕的果实。

馅承永康韵,自作味必香。不论馅如何,情意皆一样。活动现场,龙川学校六(4)班学生吴品瀚还为肉麦饼赋诗一首,让人拍手叫好。

龙川学校小学部少先队辅导员吕远虹告诉记者,美食节看似只有短短3个小时,背后却有学生、家长、老师大量的心血。单为购物券加盖印章就是个大工程,少先队干部每天利用中午休息时间为几千张购物券加盖印章,印泥盖得多了还得小心地用纸吸干,最后还要清点数量,时间为期1个月左右。

职责在身,当同学们大快朵颐时,少先队还得负责执勤工作。不过,少先队员们可不觉得辛苦。龙川学校少先队队员张济桐、钱思颖都见证了第三届美食节,他们说,在制作与买卖的过程中充分感受了美食文化,而且随着活动的深入,大家的卫生意识也明显增强了。

细节注入教育内涵 注重拓展培养习惯

据了解,每个学期,龙川学校小学部都会要求学生学做一种地方美食。以本学期为例,一至六年级的美食任务分别是:包馄饨、做千张包、烤包子、做角干麦饼、做发糕、做肉麦饼。也就是说,每个从龙川学校小学部毕业的学生,都掌握12种地方美食的制作技能。

龙川学校小学部校长王炳超介绍,美食节细节中注入了教育的内涵,其最终落脚点在于培养学生良好的学习及生活习惯。活动开始前,学生通过努力获得积分,通过学做美食对地方美食文化产生兴趣。慢慢地,被动努力将逐步转变为主动努力,兴趣也将化作一种动力,促使我市地方美食文化得到传承。此外,活动还从神态、语言、动作等各方面融入礼仪教育,目的就是培养学生成为“君子学生”(即在家做个好孩子、在校做个好学生、在社会做个好公民)。

龙川学校总校长吕永固坦言:第一次举办美食节时,别说学生了,就连家长也很多不会制作地方美食。随着活动的开展,有些家长通过查资料、向长辈请教的方式学做地方美食,再教给孩子,我们的地方美食文化在这个过程中得以传承。而且,学生从中掌握了基本的美食制作技能,为生活奠基、服务。

据了解,美食课程不过是龙川学校拓展性课程中的其中一课,该校还有诗路花语、国学启蒙、传统养生、绿茵跃动(足球、篮球、乒乓球)、生活礼仪、校本书法、快速记忆、小主持人、经典民乐、科学实验、长征精神等诸多拓展性课程。吕永固表示:拓展性课程与基础性课程并不相悖。将教育融入到拓展性课程教学中,通过潜移默化、润物无声的教育,引导学生在学好基础性课程的基础上,锻炼他们多方面的能力,发展他们的个性,培养他们健全且高尚的人格。这将是让学生一生受用的财富,这也是龙川学校爱的教育的出发点和落脚点。



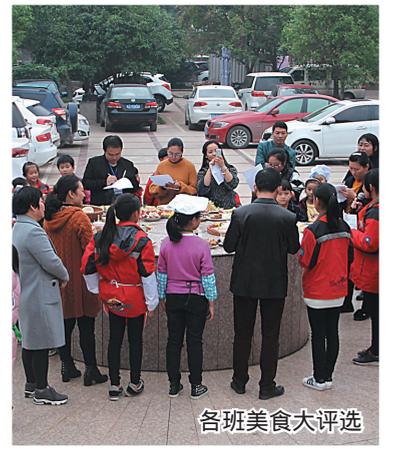
学生与家长准备食材



美食节开幕式现场



学生大饱口福



各班美食大评选