

快报“欢乐社区行”来到南京郑和公园,台湾大师现场教做月饼 亲手做月饼 包进去的都是爱

昨天上午,全新升级的现代快报“欢乐社区行”活动闪亮登场,首站“中秋派对”来到南京郑和公园广场。为了亲身体验月饼制作的全过程,市民从四面八方赶过来。看着月饼大师和面、搓馅、裹皮,大家连连感叹,“原来这月饼吃起来好吃,要做好可不容易。”不少市民亲自上阵体验了一把。

江苏都市网 黄路莹
见习记者 王敬群
快报记者 钟晓敏 赵丹丹



有的动手,有的做起了笔记,看大家的认真劲 本文摄影 快报记者 唐伟超

拜师学艺

做好笔记 中秋给家人露一手

改版升级之后,快报社区活动更受欢迎了!您瞧,听说台湾大师传授技艺,100多位市民赶来观摩。张小姐说,她要亲手给恋人做月饼。呵呵,这年头月饼早不稀奇了,咱缺的就是这份心了。

大师授艺: 家用烤箱也能烤月饼

中秋节,月饼自然是主角。早上9点,莎莉文食品有限公司的月饼师傅还没有将操作台搭好,市民们就已将操作台围得水泄不通,好不容易将做月饼所需要的材料摆上桌,围观人群就迫不及待地向前师傅们提起问题来。

“师傅,这个面粉是加冷

水还是热水啊!”一位大叔首先问。“一般开始时需要加入沸水,等到面粉起筋后再慢慢兑冷水。”来自台湾的月饼大师董师傅耐心回答。

“面粉中要加糖吗?”“这个水和油的比例应该怎么把握啊?”“家里的烤箱能烤月饼吗?大概需要多少时间?”问题一个个涌来,董师傅面带微笑地为大家一一解答,特别是对最受关注的家用烤箱是否可以烤月饼这个问题做了详细解答:“专用的烤箱一般只需要烤制18至20分钟,如果使用家用烤箱就需要增加5分钟左右。”

在董师傅的巧手制作下,一个个精致漂亮的月饼诞生了。“做月饼是细活,每一道工序都有讲究。比如说月饼皮,要用油皮将油酥包起来,做的

时候皮不能有一点破,要将油酥全部包进去。而擀月饼皮的时候要注意边要薄一些,擀一次将皮卷起来再擀一次。”董师傅说。

现场观众: 老人孩子白领齐动手

台湾大师不仅传授技艺,还带来了面粉、馅料、模具,现场教大家学做月饼。

十几个小朋友站在一排,一本正经当起了厨师,卖力地揉着面。令人捧腹的是,一个叫妞妞的女生一边拍拍打打,一边问“馅呢?”,台湾大师赶紧打起了下手,递来了馅。小女孩将馅挤进皮里,再用模具一压,一个成品新鲜出炉了,可是怎么看都不像月饼,倒像一个不规则的馒头。不过妞妞兴奋地拍着手叫道:“我做月饼了,我会做月饼了!”

徐先生一直静静地看着师傅做月饼,要是别人发出了太大的声音,他还会很认真地“嘘”一声,提醒大家要认真看,别打扰了师傅。“过去的月饼哪有现在这么好吃,那么多花样哦。”

台湾大师教授技艺时,市民张小姐不仅认真听,还拿出了纸和笔,认真做了记录。张小姐在外企工作,“我什么都喜欢亲手做,图的就是新鲜。”她乐呵呵地挤到了操作台前,戴起了卫生手套,动起了手。

张小姐说,单位已经发了月饼券,但她还是打算亲手做月饼,因为中秋节当天还是男朋友生日。她打算把制作方式改良一下,在月饼馅中加点芹菜香干,做一道男朋友最爱吃的“月饼蛋糕”。

便民服务

一上午60件小家电复活

久未与读者见面的快报社区行传统服务项目“快报便民网维修”,昨天受到居民们的青睐。早上9点未到,快报便民网的服务台前已经排起了几十米的长龙,大家手上抱着电饭煲、小电扇、半导体等各式各样的小家电。“不瞒您说,小家电现在没处修啊。”大家纷纷表示,即使排队也要把这难题给解决了。看着在大太阳下排队等候的市民,5名便民师傅一字排开,掏出工具,埋头修起来,两个多小时连水也顾不上喝一口。

“我都跑断了腿也没找到能修我这半导体的。”7点多就从朝天宫赶来的72岁的张老先生,说这部老古董半导体“跟了我20年了,别看他旧了,没坏前声音效果可好了”。张先生说每天躺在床上听着广播,那日子惬意啊,可前阵子半导体坏了,生活里跟缺了什么的,心里空落落的。

经过师傅细心检修,没一会,半导体竟起死回生了。张老先生拿起半导体凑进耳边一听。“谢谢谢谢,回家又能听了。”

师傅们一直忙活到11点半,终于把现场近60件小家电全部修完了。



市民苦恼,现在小家电没处修

游戏赢奖

市民抢答“中秋为啥吃月饼”

昨天的活动,还有游戏互动环节。其中一项,就是中秋“大考问”。中秋为啥吃月饼?大家说了4个答案。

王大妈认为,中国人吃月饼,源于嫦娥的传说。嫦娥奔月之后,一个人在月宫很寂寞,她托梦给丈夫后羿,请他于八月十五夜用米粉做丸,圆似月亮,并焚香求告,以望夫妻能得到团圆。

爱好研究历史的大学生王蕾说,中国人爱吃月饼源于唐代。她解释说,唐朝时,太宗李世民为征讨北方突厥,平定其屡次的侵犯,令手下大将李靖亲自率部出征,转战边塞,结果屡建奇功。八月十五这天凯旋归京。为了庆祝胜利,京都长安城内外鸣炮奏乐,军民狂欢通宵。当时有个到长安通商的吐蕃人,特地向皇上献月饼祝捷。太宗李世民大喜,接过装潢华丽的饼盒,取出彩色圆

饼,指着悬挂天空的明月说道:“应将胡饼邀邀宫(即月亮)。”随后,将月饼分给了文武百官。从此,中秋节吃月饼的习俗便流传了下来。

五老村小学的赵同学说,宋代有一小甜饼,苏东坡吃后写诗赞道:“小饼如嚼月,中有酥和甜”,人们便将小饼叫做月饼。

“我还知道一个由来。”市民顾长俊介绍说,元代末年政治腐败,民不聊生。当时朱元璋、刘伯温组织农民起义,将起义时间写在小纸条上并夹于小饼之中。到了中秋之夜家家吃小饼时见到纸条,便纷纷举行起义,为纪念这一行动而将小甜饼称为月饼的。

“大家个个有理有据!”两位主持人惊叹不已,干脆给4位读者一人送上一盒价值288元的莎莉文月饼。

品尝月饼

排起长队 细细品尝美味月饼

活动大约进行了一个小时,师傅们已将一套完整的做月饼工序呈现出来。“做出来的月饼究竟啥味道啊?”市民们有些迫不及待要尝个鲜了。

由于场地限制,不能现场烘焙月饼,工作人员把事先准备好的月饼拿出来切好放入盘中,让大家来品尝。“快来品尝月饼啦!”话音刚落,原本

分散的人群刹那间全部涌到了操作台,一眨眼工夫就排成了一条长龙,大家伸长了脖子瞅着盘子里的月饼。只见盘里,切好的小月饼精致小巧,有蛋黄酥的,有豆沙的。

排在第一位的周大妈挑了块最大的,蛋黄的,她左手接着月饼渣,右手小心翼翼把月饼放进嘴里,细细品位起

来。“如何,如何?好吃不?”身后的市民们迫不及待询问起来。只见周大妈边嚼边不停地称赞:“真好吃,到底是台湾师傅做的,果然味道一流!有点港式点心的味道。”看得后面排队的人眼馋得不行。

小朋友们看到有月饼吃,更是高兴得连蹦带跳,拿了一块不算还要带上一块,一下子

全塞进了嘴里。

眼看盘子里的月饼越来越少了,排在后面的人急了,个个探出脑袋生怕前面的人多拿一块就没了。从三牌楼赶来的赵大妈选了一块,闪到一边。“一早就从家特意赶来的,刚刚传授做法时,我听得可认真了,再尝尝,回去也做下,看看是不是这味。”

特别提醒

便民活动将每周举行

2006年,快报率先在全市开展了社区便民活动。这次,社区活动改版升级后,便民传统不变,还会增加时尚、有趣等元素。从本周开始,活动时间将改在每周六上午9点。

下面,我们不仅会继续把小家电维修等服务保留,还会把法律咨询、记者排忧解难等传统服务内容陆续加进来,具体详见快报每周四的活动预告。

省钱才是硬道理!

江苏都市网
WWW.JS.CN

砍价
你必须有充分经验、胆识和精确的计算
如果
你不具有这方面的才能
建议你参加江苏都市网e团购

我们保证
团购价格远低于产品市场最低零售价
产品的质量和及服务能够得到有效的保证
团购就是力量,省钱才是硬道理

快乐e购 egou.js.cn