

# 丰泽区第三实验小学小记者走进鲤城区金洲社区 指尖传非遗 花灯闹元宵



近日,丰泽区第三实验小学小记者参加由鲤城区金洲社区党委组织的元宵节花灯手工制作活动。活动中,小记者们亲手制作由泉州花灯非遗传承人设计的“吉庆有福无骨花灯”和“刻纸无骨手提灯”两款花灯,沉浸式体验泉州花灯这一国家级非遗技艺的独特魅力,在欢声笑语中感受浓厚的节日氛围。大家以指尖传承非遗,用花灯点亮元宵,度过了一段充实又有意义的节日时光。

■融媒体记者 林婷瑜 通讯员 谢辉林 文/图



小记者动手体验花灯制作的乐趣



小记者提着亲手制作的花灯合影

## ★花灯映照福满堂

□小记者 王嘉音  
(丰泽区第三实验小学三年级)

一回到家,我就兴奋地大喊:“爸爸妈妈,快来看我做的泉州花灯!”他们立刻放下手中的事情,笑着围了过来。

我兴致勃勃地介绍起自己亲手制作的“吉庆有福无骨花灯”。这盏花灯是个六面体,由红色刻纸制成,每一面都刻着“福灯”字样,寓意福气满满。花灯顶部雕有月亮图案,底部刻着“马上有福”四个字,底座还挂着红色的长流苏。我告诉家人,制作花灯的过程并不容易,既需要不怕困难的决心,也需要足够的耐心和细心。妈妈轻轻地摸了摸我的头,夸我心灵手巧。爸爸也笑着

说,这是他见过的最漂亮的花灯。

晚上,我们一起把花灯挂在客厅里。我打开花灯的开关,明亮的灯光透过刻纸洒满整个房间,“马上有福”四个大字映在地上。妈妈拿出手机,拍下了我和花灯的合影,爸爸还和我聊起了元宵节的习俗。我拉着爸爸妈妈的手,一起欣赏这盏亲手做的花灯,看着灯下的流苏轻轻摇曳,我的心里暖暖的。原来,这就是春联里说的“福满堂”啊! (指导老师:陶雅萍)

## ★绽放成功的花朵

□小记者 劳锦波  
(丰泽区第三实验小学三年级)

我的花灯制作起来可真不容易。这些组成花灯的花片在制作时仿佛在

跟我“唱反调”:我用力稍大,花片就“委屈”地凹了进去;我用力小了,花片之间仿佛就有了“隔阂”,怎么也拼不牢固。小小的挫折接连不断,但我始终没有放弃,终于在一次次尝试和调整,我的“刻纸无骨手提灯”顺利完成啦!

当老师示意我们提着花灯上台合影时,我高高举起了这盏亲手制作的花灯,它仿佛承载着我所有的心血与坚持。那一刻我更加确信:只要用心努力、不轻言放弃,再难的事情,也能在手中绽放出成功的花朵! (指导老师:陶雅萍)

## ★制作“泉州味”的花灯

□小记者 洪毅铭  
(丰泽区第三实验小学三年级)

在这次活动中,我和弟弟分工合

作,我负责拼接主体,弟弟负责组装配件。我小心翼翼地把材料从板子上裁下来,按照说明书一步步操作,将六面灯片头尾相连,再把主体和底座拼接好。这个过程虽然有些复杂,但完成时我的心里不禁有些小得意。

就在这时,弟弟一不小心把花灯碰倒在地上,花灯瞬间“粉身碎骨”。我虽然有些失望,但很快振作起来,决定重新制作。有了第一次的经验,这回我熟练了很多,做得也更加精致。当花灯顺利完成时,我心里无比骄傲,花灯上的字样在灯光映照下显得格外耀眼。

元宵节那天,老师让我们把花灯带到教室,增添节日氛围。我的花灯一亮相,立刻成了班里的焦点。有了它的点缀,整个教室都变得喜气洋洋,老师还夸我的花灯特别有“泉州味”呢! (指导老师:郑婉芳)

# 洛江区第三实验小学小记者走进洛江区院前社区

## 滚出元宵圆 留住古早味



社工老师教小记者们泉州传统美食元宵圆的制作方法



小记者品尝地道古早味

日前,洛江区第三实验小学的小记者们走进洛江区院前社区,参加了由万安街道团工委主办、泉州市洛江区致和社工事务所和院前社区居委会承办的元宵节特别活动。活动中,社工老师通过元宵节习俗小课堂,向小记者们介绍了元宵节的起源和闽南传统习俗,并手把手向大家传授了泉州传统美食元宵圆的制作技艺。小记者们有样学样,不一会儿,一个个圆润饱满的元宵就成型了。活动尾声,大家共同品尝了亲手制作的元宵圆,在欢声笑语中感受浓浓的节日氛围。

■融媒体记者 林婷瑜 刘静梅 通讯员 谢婉婷 文/图

## ★甜甜的元宵圆

□小记者 王诗航  
(洛江区第三实验小学二年级)

活动中,社工老师告诉我们,元宵圆的馅料是由花生碎、黑芝麻、葱头酥、猪油和糖调制而成的。我们学着老师的模样,拿着事先制作好的馅料快速蘸点清水,放进糯米粉里滚一滚,再捞出来蘸点清水,再次放入糯米粉里滚一滚。重复几遍后,白白胖胖的元宵圆就做好啦。看着它们圆润可爱的样子,我们迫不及待地想尝一口。老师仿佛早就看穿了大家的心思,拿出了提前煮好的元宵圆,让大家沉浸在甜蜜之中!

(指导老师:吕会玲)

## ★团结的力量

□小记者 唐诗晨  
(洛江区第三实验小学二年级)

我们四个人一组分工合作。一位同学负责端着装有糯米粉的盆轻轻摇晃,让馅料均匀地裹上糯米粉;我负责用夹子把元宵圆夹起来,放进清水里蘸一下再放回盆中。就这样,我们一遍又一遍地蘸水、裹粉,原本“瘦小”的馅料球渐渐变成了胖乎乎的元宵圆,可爱极了!

滚元宵看似简单,却考验着专注与耐心。在一遍又一遍的蘸水、裹粉中,我们相互配合、默契分工,深刻体会到了团结协作的力量!

(指导老师:赖乌轮)

## ★我们是“美食小达人”

□小记者 连筠溪  
(洛江区第三实验小学二年级)

我们化身“美食小达人”围坐成一圈,认真聆听老师讲述元宵节的传统习俗。随后,大家通力协作,将原本小巧的馅料球变成了圆润饱满的元宵圆。

最令人期待的,要数品尝元宵圆的时候了。元宵圆还未出锅,香气便已悄然弥漫在房间里。打一碗热气腾腾的元宵圆,轻咬一口,香甜的内馅瞬间在舌尖化开。大家一边品尝劳动的甜蜜,一边记录心得感悟,在实践中读懂了元宵节“团圆甜蜜”的美好寓意。

(指导老师:赖乌轮)

## ★我是“小厨师”

□小记者 陈敬轩  
(洛江区第三实验小学三年级)

我先把紧实的馅料球放进装着糯米粉的盆里,再端起盆子轻轻摇晃,让馅料均匀地裹上一层粉。接着把它捞出来蘸一下清水,再放回盆中继续滚动,裹上第二层糯米粉。就这样一遍又一遍地反复操作,原本小巧的馅料球越滚越大,慢慢变成了圆滚滚、白胖胖的元宵圆,摸起来滑溜溜的,特别可爱。

看着自己亲手滚出来的成果,我心里满是自豪。原来,这道泉州传统美食的制作并不难,只要认真学习、仔细操作,就能掌握其中的奥妙。我感觉离我的厨师梦,又近了一大步!(指导老师:王慧云)