

拨一拨，聊一聊，温岭热点尽在“掌”握

热线 86901890



憨态可掬的松鼠或蹲或立，威武雄壮的公鸡抓住了青虫 他们做的面点斩获世界级大赛金奖

本报记者 江潇扬

近日，市职业技术学校传来喜讯。在刚刚落下帷幕的线上“海天杯”2020年中餐烹饪世界锦标赛中，市职技校参赛教师莫建斌、李丹琴脱颖而出，荣获金奖。

“海天杯”2020年中餐烹饪世界锦标赛是经世界厨师联合会认证的唯一国际顶级中餐赛事，现已成为世界中餐业的一项重要赛事。大赛共有来自全球范围内的690人次报名参赛，其中有105名来自海外，覆盖亚洲、欧洲、北美三大洲的12个国家和地区。比赛项目分为中餐热菜、中餐面点、创意冷菜、果蔬雕刻。

绿意盎然的松树下，憨态可掬的松鼠或蹲或立，仔细地搜寻着每一粒松子。威武雄壮的公鸡，抓住青虫，准备喂给刚刚啄破蛋壳出来的鸡宝宝。这样的场景不在大自然中，而是在小小的瓷盘中。这分别是莫建斌的参赛作品《松鼠酥》和李丹琴的《金鸡报晓》。两个作品设计巧妙、酥层清晰、造型生动，把油酥制品表现得淋漓尽致，再搭配糖艺与巧克力做装饰，受到了评委的一致好评与赞赏。

从原材料的选择、产品的设计制作到最后的成形，莫建斌和李丹琴足足准备了一个月。每天，他们都在实训室里，从早上8时一直到晚上9时。但他们并不觉得这是一件疲惫的事情，反而享受这个过程。让我坐着上课，我倒是不习惯了。莫建斌说，对他而言，技术并不是菜品的难点，怎样把菜品做得有新意才是他们的思考方向。

一般的馅料用的都是莲蓉豆沙，这会显得点心比较灰暗。在馅料制作过程中，两位教师费尽了心思，最后选定了椰蓉和松子。成品也达到了他们预期的效果，显得格外晶莹剔透。在菜品的装饰上，他们也花了近两天准备，用糖和巧克力制作出逼真的松树和鸡窝等。

其实，这并不是灵机一动的产品，而是我们长期研发的作品。《松鼠酥》在2016年就有了雏形。最早是一个小老鼠的样子，我们给它加了一个尾巴，就成了松鼠。莫建斌说，相比第一版松鼠，此次的松鼠更加活灵活现。我们在尾巴上作了改动，增加了切割的次数，令尾巴显得更加蓬松。在《金鸡报晓》这一作品上，两位教师也作了变动，给小鸡加上了鸡冠，使小鸡看上去更加栩栩如生。

莫建斌表示，参加比赛是为了提升能力，基本上每隔一个月，他们都要自己去比赛或带领学生参赛。在比赛中，会见识到许多新颖的作品，我们也会参考学习，灵感就在制作中产生了。

在一次次比赛中，教师和学生的能力都在不断提高。短短三年，该校在烹饪专业上拿下了省赛金奖32个，国赛金奖9个。

(图片由学校提供)



泽国三小开展 探四方温岭，传文武气韵 主题研学活动 文韬武略，一个都不能少

本报记者 江潇扬
通讯员 叶宏涛 文/图

战狼基地，军歌嘹亮，且把利剑破长空；温岭老街，礼射投壶，又携诗酒对朝阳；长屿硐天，石中有话，千年山水情脉脉；东浦农场，秋实正佳，一季田园意款款。11月27日，泽国三小全体学生分批次前往城南战狼基地、温岭老街、长屿硐天、东浦农场，开展“探四方温岭，传文武气韵”主题研学活动。

文韬武略 体魄和修养的融合

山巅之上，黄土之中，一群绿色的身影格外引人注目。那是学生们在体验“勇者之路”。勇者之路是部队400米障碍的简化版，几十米的路程有7个关卡，不仅考验力量和平衡，也考验勇气和协作。有的学生举重若轻，小心又稳地跨越一个又一个障碍；有的学生越战越勇，一开始时小心翼翼，后来边走边对着拍照的老师摆造型；也有的学生被困在障碍中间不能前行。

大部分学生都是独自闯关，有几个协作前进的学生特别引人注目。五（2）班的李思佳走过第一关后，又灵巧地转过身，一手抓住保护的绳索，一手拉住身后的同学，既帮她保持平衡，又为她加油鼓劲。我胆子很大的。李思佳说，但是我想和好朋友一起走完，她比较胆小，我就想着多帮帮她。

在温岭老街陈泰祥旧址，学生们手执木箭，紧盯着几步远的礼壶，随着一摆臂一松手，一支支木箭朝礼壶飞去。遍地的箭，投中的没几支。泽国三小语文老师徐丽红十分喜欢这礼射投壶的游戏。学生们不知道一发而不中，不怨胜己者，反求诸己。这句话，但我看到他们有这样的精神。没有人抱怨别人投得准，都是在修正自己的姿势和力量。这



样的活动比课堂更能让人成长。

山水田园 艺术与劳动的碰撞

千百年来，长屿的劳动人民在生产、生活中形成了一整套采石工艺。伴随几声号响，学生们开始了“打石头”体验。右脚踩稳石头，左手拿着木凿子，抵住需要雕刻的位置，右手拿着木锤，击打凿子。伴随几次击打，碎石屑朝四周飞了出来。再一看，雕刻点的洞又深了几许。比想象的难。

六（1）班廖富春说，我想用力，又怕没砸准，我们一小组的人打下来，也没把洞打多深。不敢相信这山里的洞窟是采石人打出来的。由山间转向田园，低年级的学生们正在采摘葡萄柚。枝头黄澄澄的葡萄柚数不胜数，小学生把每棵树仔仔细细看过去，都想摘到最大的。二（3）班的刘雨涵流着汗，抱着刚摘的葡萄柚闻了又闻。第一次自己摘果子，很激动。一看见大的就忍不住大叫，听见别处的叫声又跑去看。汗不是因为摘果子流的，而是跑来跑去出来的。

内涵丰富 学生在快乐中成长

为了完成本次研学活动，从学期伊始，该校就开始着手准备，寻找活动地点，确定活动内容，编写活动方案。我们以德育处为首成立了开发小组。由于全校有1500多名学生，我们必须分成好几组，策划起来就更难了。泽国三小德育副校长朱灵佳说，

每项活动都有特殊的含义，比如温岭老街的“文”和战狼基地的“武”，我认为一个都不能少。

研学活动结束后，学生们会在班队课上对活动进行讨论，并把照片贴到德育评价手册上，再用几句话写下自己的感想。这样的活动，我们不是浅尝辄止。强健体魄、传承文化，应该成为一种内在的东西，这需要时间，需要更多的熏陶和锻炼。



本报记者 徐伟杰摄

如何将名山大川收于一盆之中？ 小记者探访非遗传承人王妙青的一盆园

本报讯（记者江潇扬文/图）小小一个盆，可以做出黄山之奇、泰山之雄、峨眉之秀，将名山大川收于一盆之中，这样的景观你见过吗？11月29日，近20名小记者走进泽国镇非遗传承人王妙青的一盆园，体验海派山水盆景的魅力。

一进入一盆园，小记者们便忍不住发出了阵阵惊叹。满园子的盆景在周围树木的介绍下，恍若一幅幅美丽的图画。这个摆件真有趣啊！指着面前的山水盆景，小记者凑上前去，仔细观察。只见汉白玉石的盆底上，石头做的假山立于一旁，几位船家摇着船桨，轻松地划过，颇有轻舟已过万重山的意境。

盆栽分为树桩盆景和山水盆景，山水盆景基本由石头构成，我的园子里有70多种石头，达2000多吨。

在王妙青的带领下，小记者们一边参观，一边捧起手机，留下美丽的画面。椒江大陈岛、石塘石屋等景象在王妙青的一盆园中一一显现。真神奇啊，我们眼里普普通通的石头，在老师的巧手下都变成了宝贝。小记者李思妍说。

浏览整个园区，终于到了小记者们翘首以盼的制作环节。王妙青告诉小记者，制作山水盆景的时候要

注意层次感，先制作主峰，再制作侧峰、边峰等。按照王妙青的方法，小记者们开始兴致勃勃地制作起来。

咦，怎么立不起来呢？小记者们盯着手中的石头，不断地摆来弄去。过了一会儿，小记者就有了主意，有的从地上捡起几块碎石粒，立在下面，有的拿一块石头去打磨另一块石头，还有的直接与小伙伴相互调换使用。

小记者阮曼浙第一个完成盆景。之前还以为就是摆一摆，没想到这么难，有的石头立不起来，作品没达到我的期望。随后，王妙青帮助完成摆放的小记者调整盆景的结构。只是简单几个动作，整个盆景焕然一新。我的盆景有些紧凑，而老师的山水盆景虽然没有用尽所有的山石，却显得意境深远。

完成了大致的模型，小记者开始最后的装饰——绿化。他们掰碎一块块苔藓，小心翼翼地把它放到石间、石顶。在绿意的点缀下，原本单调的石头变得充满了生气。

看着小记者的作品，王妙青不禁竖起了大拇指。

山水盆景一般要学习3年才能出师，今天有几名小记者的作品相当不错，特别是其中一幅山水盆景，层层叠叠，颇有山水画的意境。



传承家乡的海洋文化

松门二小推出 童享海韵 劳动实践课程

本报讯（通讯员江文辉 记者江倩倩）炸鱼面、泡油鼓、做鱼羹、炒绿豆面……11月27日下午，松门镇第二小学校园内热闹非凡，学生们被美味的海鲜包围，尽情享受着舌尖上的美味。不过，这可不是单纯的美食节，而是学校新开设的“童享海韵”红领巾劳动实践活动。

加强新时代劳动教育，各个学校都格外重视，我们学校处在松门渔区，松门人民的工作、生活大部分与海有关，与鱼有关，我们就结合本土资源，开发“童享海韵”劳动实践课程。

松门二小校长徐君明介绍。

当天下午，六年级的学生穿上厨师服，大声地招揽着生意。这次，六年级的美食主题是“王炸海味”，制作项目包括泡虾，水潺圆、泡枣，这些都是非常具有地方特色的美食。学生在家长义工的帮助下，一边制作一边售卖。

这次劳动实践课程，学校给每个年级都设定了不一样的美食主题，一年级的主题是“贝”，受欢迎，制作的都是贝类的食品；二年级的主题是“珠圆玉润”，要制作山粉圆、鱼圆、肉圆等；三年级的主题是“山粉逆袭”，制作内容包括炒绿豆面、山粉菜包、炒山粉皮；四年级、五年级分别是“贝海拾趣”、“羹胜一筹”。

在五年级的制作区，学生陈承俊穿着特色围裙，正用滚筒来回碾压着鱼饼，实践校本课程。



松门二小开发的“童享海韵”劳动实践课程体系，涵盖了“海之家”感知劳动之美、“海之馈”体验劳动之美、“海之航”践行劳动之美三大部分，通过利用社会资源、地域文化特色，实现对本地海洋特色的接纳、继承、弘扬和超越，建设富有特色的海洋文化劳动实践校本课程。