



近日,南山实验小学42名小记者探访了南安知名古村落官桥镇九溪村。在老师的带领下,小记者先走进弥漫着药香的钰枝堂中医馆。中医馆负责人沈跃基向小记者介绍了熟地的制作过程。

紧接着,小记者漫步九溪村。九溪村的石头古厝已有数百年历史,用大小不一的鹅卵石砌成,历经风雨仍坚固如初。走在其间,仿佛能听见岁月的回响,感受古人的匠心与智慧。

此次活动,小记者不仅了解了熟地的制作技艺,还深刻感受到了传统文化的魅力。小记者表示,九溪之行在他们心中种下热爱传统文化的种子,激励他们将传统文化传承下去。

陈丽红 文/图

## 寻非遗熟地技艺 访百年鹅卵石古厝



▲参观展品



小记者合影



### 美丽九溪

小记者 洪子铭 指导老师 陈听听

今天,我们小记者团踏上了探访官桥九溪村的旅程。

在老师的带领下,我们来到钰枝堂中医馆。负责人沈跃基小心翼翼地拿出了一个黑黢黢的东西。“大家看,这就是熟地。”他面带微笑,开始介绍起来。九溪熟地采用优质生地,经清洗去皮、晒干,用自酿的老黄酒浸泡7天7夜,放入古式蒸笼,置于农家柴火大灶台,用文火蒸煮超过12小时,再加入秘制中药,静置缸中浸泡24小时以上,白天在太阳下自然日晒,晚上用陈酿老黄酒捏制成结实的圆球状后,继续蒸煮。如此反复九蒸九制,经日晒月照,吸取天地日月

之精华,直至晒干后密封于瓮中数月,方能成为“黑如漆,光如油,甘如饴,圆如球”的九制熟地。

离开钰枝堂后,我们沿着古朴蜿蜒的村道前行,九溪村闻名的鹅卵石厝群映入眼帘。九溪村村民十分聪慧,就地取材,用鹅卵石砌成房子。他们将蚝壳烧制成白灰,再拌上泥土压在缝隙中,就这样构筑起了一座座能够遮风挡雨的鹅卵石厝。300多座石厝历经风雨,至今仍完整留存。它们静静伫立,似沉默的老者,见证着九溪村的岁月变迁,诉说着祖辈的勤劳与坚韧。

从珍贵的熟地,到古老的鹅卵石厝,此次九溪村之行,为我们打开了一幅绚丽多彩的乡村画卷。我不仅领略了独特的自然风光与人文魅力,更收获了难忘的回忆。

### 九溪之旅

小记者 陈婉渝 指导老师 陈碧治

盼星星,盼月亮,终于迎来了小记者活动。我怀揣着满心期待,踏上了前往官桥九溪村的奇妙之旅。

走进九溪村,我们先来到钰枝堂中医馆。馆内,古法制作的九制熟地散发着独特的药香。中医馆负责人沈跃基耐心讲解:“九溪熟地采用优质生地,经清洗去皮、晒干,用自酿的陈酿老黄酒浸泡7天7夜,放入古式蒸笼,置于农家大灶台,用木柴火文火蒸煮,再加入秘制中药,静置缸中浸泡……反复九蒸九制,吸取天地日月之精华,直至晒干后密封于瓮中数月,方能制成。”

沿着石板路前行,九溪村的网红打卡地——石头厝映入眼帘。九溪村村民

### ▲眼前的这些石头房子全都是用鹅卵石建造而成。

就地取材,将形态各异的鹅卵石垒成墙,再用蚝壳烧制成白灰拌上泥土填进缝隙中。令人惊叹的是,历经300多年的风雨,这300多座石头厝至今依旧完好无损,仿佛在静静地诉说着岁月的故事。

不知不觉间,我们来到了九溪河畔。大家在岩石间穿梭嬉戏,欢声笑语回荡在河岸边。那些裸露的岩石错落有致地分布着,宛如大自然特意为我们打造的一个天然“游乐场”。我兴奋地在岩石间跳跃、攀爬,尽情享受着这份独特的野趣。

夕阳西下,我依依不舍地离开九溪村。

### 寻春

国专中心小学 胡芯蕊 指导老师 李娜真

在那春意盎然的午后,校园里处处洋溢着生机。李老师在课堂上突发奇想,带领我们走出教室,去寻找春天的影子。

出发前,同学们纷纷拿出洁白的纸张,在纸上勾勒出心中喜爱的图案,有小公主、小兔子……接着,我们小心翼翼地剪去部分区域,留下一个个镂空框架。这些框架,宛如一扇扇通往奇幻世界的小窗口,满心期待着我们去框住春天的绮丽画卷。

下课铃声一响,我们便带着自己的“秘密武器”——镂空纸张,奔向校园的各个角落。起初,我心里还犯嘀咕,在学校待了六年,对这些花花草草早已见怪不怪,还能有什么新奇的发现呢?然而,正当我沉浸自己的思绪中时,不远处传来了同学们的阵阵惊呼:“快来看呀!这儿有一大片蒲公英。”我好奇地快步走过去,只见阳光洒在毛茸茸的花球上,为其镀上一层梦幻的金色,微风拂过,“小花瓣”随风飘散。我赶忙拿出镂空纸张,将这绝美的画面框入镂空之中。

之后,大家更加用心地寻找春天的影子。我们用一树盛开的红花,为镂空纸张上的小公主“裁剪”出一条绚丽的连衣裙;用树上飘落的叶子,为镂空纸张上的小兔子“缝制”了一件别致的新衣裳……

在寻找的过程中,我深刻领悟到生活中从不缺少美,只是缺少发现美的眼睛。

### 做比萨真有趣

明志小学 黄一鸣 指导老师 黄春红

春日的阳光温柔地洒向大地,连空气里都跳动着欢快因子。今天,我们小记者踏入烘焙教室,开启了一场别开生面的比萨制作之旅。

烘焙老师耐心细致地讲解着比萨制作的每一个步骤,从如何揉捏面团,到怎样巧妙搭配食材,每一个细节都讲解得清清楚楚。讲解环节结束后,最令人兴奋的动手实践时刻终于来临了。我迫不及待地伸手抓起一把面粉,刚开始,面粉松松散散,在我的掌心簌簌地滑落。我鼓足了劲儿,反复地揉捏着。渐渐地,面团在我的努力下发生了奇妙的变化,变得柔韧又有弹性,摸起来软软糯糯的,我好像在和一块调皮的橡皮泥嬉戏玩耍。我小心翼翼地把面团压成圆圆的饼状,接着拿起叉子,在面饼上扎出密密麻麻的小孔,远远看去,就像是给面饼穿上了一件精致的镂空花衣。

这时,老师端来了一盘盘丰富的食材。我先将香肠片整齐地排列在面饼上,仿佛是在给面饼铺上一层美味的“铠甲”;接着撒上玉米粒,像是给“铠甲”点缀上金色的宝石;再用小葱点缀其间,增添了几分灵动的色彩;最后铺上厚厚一层芝士片,让整个比萨看起来更加诱人。

之后,烘焙老师把比萨烤盘放入预热好的烤箱里,设定好时间和温度。随着“叮”的一声,比萨做好了!金黄的芝士鼓着泡泡,香肠和蔬菜在热气中散发着诱人香气,让人忍不住直咽口水。我轻轻咬上一口自己亲手制作的比萨,酥脆的饼底在齿间发出“咔嚓”的声响,拉丝的芝士在口中蔓延开来,鲜香的食材在舌尖上交织出一曲美妙的味觉乐章。

这次比萨制作之旅,让我在实践中明白了美食的魅力不仅在于味道,更在于亲手制作的过程。

## 走进蜜蜂世界 共酿甜蜜时光

钻进鼻腔,引得我们垂涎欲滴。我们舀起香甜的蜂蜜,缓缓倒入杯中,再加入适量的矿泉水,用筷子轻轻搅拌。不一会儿,一杯色泽诱人、香甜可口的百香果蜂蜜水便大功告成。我轻抿一口,那滋味在舌尖上散开,简直妙不可言,令人回味无穷。

这仅是今日活动的开胃小菜,更让我们兴奋到极点的,是亲手制作蜂蜡唇膏。我们将新鲜制成的蜂蜡,小心翼翼地倒进玻璃杯中,随后放置在加热设备上。随着温度缓缓升高,蜂蜡逐渐由固态转变为液态,金黄色的液体在玻璃杯中轻轻晃动,闪烁着迷人的光泽,仿佛在向我们展示着它的神奇变化。待蜂蜡完全化为液态后,老师给每人发了一个模具。我屏住呼吸,将加热好的蜂蜡缓缓倒入模具中。接下来,便是漫长的等待时光。我眼睛一眨不眨地盯着唇膏,满心期待着它的诞生。终于,蜂蜡慢慢凝固,一支唇膏呈现在我眼前。

时光如白驹过隙,转眼间就到了回家的时刻。我们登上返程的大巴,一路上,欢声笑语不断,大家你一言我一语,激动地分享着今日的收获与喜悦。

### 邂逅花香蜜语

第二实验小学 戴圳川  
指导老师 黄黎弘

阳光正好,微风不燥。在这美妙的日子里,我们小记者怀着满满的期待,踏入了前往南安市源和蜜蜂科普馆的奇妙之旅。

踏入科普馆,眼前的景象宛如一幅生动的画卷:十几个蜂房整齐地排列在一侧,小蜜蜂们在里面“嗡嗡”地飞舞着,仿佛在用它们独特的舞蹈,热情地迎接我们这些充满好奇的访客。

首先,我们在馆里聆听讲解员绘声绘色地讲解科普知识。



期待,踏上了前往南安市源和蜜蜂科普馆的奇妙之旅。

踏入科普馆,眼前的景象宛如一幅生动的画卷:十几个蜂房整齐地排列在一侧,小蜜蜂们在里面“嗡嗡”地飞舞着,仿佛在用它们独特的舞蹈,热情地迎接我们这些充满好奇的访客。

首先,我们在馆里聆听讲解员绘声绘色地讲解科普知识。在她的讲述中,我们仿佛走进了蜜蜂的奇妙世界。原来,蜜蜂是极为聪明且团结的昆虫,它们分工明确。蜂王肩负着繁衍后代的重任,雄蜂则专注于与蜂王交配,勤劳的工蜂则主要负责采蜜、建造蜂巢等复杂且重要的工作。

紧接着,养蜂人叔叔打开蜂巢,让我们有机会近距离观察这些小蜜蜂。“哇!”蜂房打开的瞬间,同学小东惊讶地叫出声来。只见密密麻麻的蜜蜂在蜂巢上忙碌爬行,还发出“嗡嗡”的声响。忽然,一只黑胖的蜜蜂吸引了众人目光,瞧它那体态,正是蜂王无疑。

随后,我们迎来了最令人期待的环节——制作百香果蜂蜜水和蜂蜡唇膏。在制作百香果蜂蜜水过程中,我先在百香果上小心翼翼地切开一个小口,那金黄的果肉如同璀璨的宝石般展露出来。用勺子轻轻挖出果肉,将其倒入杯中,再加入香气浓郁的蜂蜜,充分搅拌后倒入矿泉水,一杯甘甜可口的百香果蜂蜜水便大功告成。

短暂休息后,我们又开始制作蜂蜡唇膏。

在老师的指导下,我们先将蜂蜡倒入小杯子,加热熬煮至半液体状态,再谨慎地将其倒入烧杯。最后,

我们把熬好的蜂蜡倒入模具,蜂蜡唇膏就制作完成了,放在鼻子前轻轻一嗅,独特的香气扑鼻而来,大家不禁发出由衷的赞叹。

这次参观,我不仅收获了知识与快乐,更领悟到我们作为大自然的一员,要以爱之名,守护自然资源,呵护生态环境。



小记者合影