

体验农耕文化 解锁非遗美食

融媒小记者走进伟丰农庄

近日,融媒小记者走进伟丰农庄,开展了一场融合农耕体验与非遗美食传承的研学活动。融媒小记者们在田园间解锁生态知识和非遗美食的制作,于手作中触摸传统文化。



探秘 空气灵魂饼

11月29日,我跟着融媒小记者的队伍,走进伟丰农庄解锁非遗美食的秘密。

农庄里,阿姨笑着介绍永康特色的两头乌肉麦饼还有状元饼、百味饼的美称,更有趣的是,它是“以空气为灵魂”的饼。我学着阿姨的样子,把软乎乎的面团擀成圆形的饼皮,左手轻轻提,右手慢慢捏,里应外合,空气就被巧妙地裹进

肉馅里了。放进锅里烤,甜甜的香气就飘满了屋子,馋得我直咽口水。

虽然我做的饼不是那么圆,裹住的空气也不是很多,但感觉亲手做的饼就是特别美味。其实做一个小小的饼藏着很多学问,不仅要细心,还要有巧劲。

这次农庄体验课,我尝到了亲手制作的美味,也学到了非遗美食里的匠心。
融媒小记者 郑羽倬

农场里的美味时光

周末,融媒小记者来到伟丰农场,开启了一场有趣的肉麦饼制作之旅。

走进农场,首先映入眼帘的是整洁的猪舍,里面养着许多金华两头乌。它们黑背白腹,圆滚滚的身子甩着尾巴,模样十分可爱。农场主说,这是制作永康肉麦饼的灵魂食材,鲜美的肉质才能做出最香的饼。

到了动手制作环节。操作台上摆着雪白的面团、细腻的两头乌猪肉馅和翠绿的葱花。我听完老师的指导,便拿起面团揉了起来,可面团总是揉不光滑,擀的时候也厚薄不均。放肉馅时,我还不小心把饼皮戳破了,饼口的褶子

一直揪不起来。还好有老师的帮助,我慢慢调整力度,终于做好了个像样的肉麦饼。

当肉麦饼放进烤炉,香气渐渐弥漫开来。不一会儿,金黄酥脆的肉麦饼出炉了。咬一口,外皮咔嚓作响,内里的肉馅鲜嫩多汁,雪菜的清香混合着肉香,美味极了。

这次农场之旅,不仅让我体验了制作美食的快乐,更让我懂得了每一份美味都离不开用心付出。这亲手制作的肉麦饼,藏着最朴实的烟火气,也成了我心中最难忘的美味。
融媒小记者 王李想

走进伟丰农庄 探秘非遗美食

近日,融媒小记者带着好奇心来到伟丰农庄开展探秘非遗美食、了解动植物知识的实践之旅。

我们首先进入的是农场,这里不仅种植了各种农作物和果树,还饲养着鸡、鸭、小白兔和鼎鼎有名的金华两头乌,这可不是普通的猪。据农庄主人介绍,金华两头乌的养殖历史可追溯至1600多年前,金华两头乌优良的肉质闻名遐迩,远近闻名的金华火腿、永康肉麦饼的取材都来自金华两头乌。

绕过种植农作物的菜地,穿过硕果累累的果园,我们在农场的一角,见到了等候多时的猪大哥们,它们正用乌溜溜的眼睛好奇地盯着我们,当我们走

近时,猪大哥们立即支起芭蕉叶般的耳朵,挤挤挨挨地探出脑袋,小记者们立即拿起玉米叶递了过去。猪大哥们发出呼噜呼噜的声音凑了过来,津津有味地吃起了玉米叶。

参观完农场,小记者们在工作人员的指导下,成功制作了一个肉麦饼。随着烤炉里吱吱作响的声音,一锅小记者肉麦饼新鲜出炉,金黄的外皮泛着油光,咬开时香气四溢,虽然有的边缘不够规整,有的大小略有差异,却都是小记者们的用心之作。大家捧着自己亲手制作的肉麦饼,细细品味这非物质文化遗产制作技艺带来的美味。
融媒小记者 吴君泓

田园里的非遗新体验

11月29日,融媒小记者一行前往伟丰农场,开展了一场融合农耕体验与非遗美食传承的研学活动,在田园间解锁生态知识,于手作中触摸传统文化。

活动首站是农场特色大棚,讲解员带领我们认识了红美人橘子树、泰国柚子树、百香果树等多种作物,小记者们在观察触摸中了解到外观相似植物的差异。随后,大家在养殖区体验喂食,用玉米须与两头乌、小兔子互动,趣味十足。
核心环节聚焦拥有700余年历史

的肉麦饼制作。指导老师科普其“状元饼”的别称、来源以及时令技巧。接着小记者们动手实操,撒粉擀皮、铺馅折叠三十余次,烤至金黄,最终品尝到香气四溢的成品,亲身感受传统工艺的魅力。

此次活动以“农耕+非遗”模式,让小记者们在实践中丰富认知,也让古老饮食文化在年轻群体中得以传承,为研学活动注入了文化新活力。
融媒小记者 李文睿

做省非遗美食 永康肉麦饼

11月29日,我早早来到伟丰农庄,和其他融媒小记者一起参观了植物园里的多种水果、蔬菜。

伟丰农庄里有一个两头乌养殖场。工作人员跟我们说,这种猪肉要卖60元一斤呢。走到两头乌猪参观点,我用玉米衣跟两头乌猪玩了拔河游戏,还摸了猪尾巴呢。

我还跟这里的婆婆做了两头乌猪肉馅的永康肉麦饼。婆婆说:永康肉麦饼之所以能成为省非遗美食,它的灵魂是里面有气。有气的饼更容易熟,只要8分钟就熟了,一晃饼里面的肉是散的,不是一团了,而没气的饼要10分钟才能熟。婆婆还说:醒面,夏天只需

20分钟,而冬天则需要1小时。

工作人员把面粉、面团、肉馅发到我们手里,我们就开始制作肉麦饼。我拿着擀面杖,下面散了点面粉,上下左右擀起面皮,就像领着一个刚会走路的婴儿,面皮刚好1个硬币厚,我就停下了。接着,我小心翼翼地把肉放到面皮上均匀铺开。然后给饼打褶皱,刚开始我折不起来,婆婆帮我折了三分之一,我就顺着折完了,把褶皱拎高,让空气进去,封好口。最后,一个个饼烤进锅里,就像六月里下水的娃娃,可欢了。

这次实践活动,我不仅参观了庄园,吃了省非遗美食,还学会了做永康肉麦饼。
融媒小记者 卢展艺

游农庄体验农耕 制作永康肉麦饼

11月29日,融媒小记者前往伟丰农庄开展劳动实践活动。小记者们在亲近自然、喂养动物的同时,还亲手制作了永康传统美食——肉麦饼,体验了一堂生动的农耕文化与饮食实践课。

抵达农庄后,小记者们在老师带领下参观了种植区与养殖区。红美人橘子挂满枝头,兔子、猪、鸡等动物吸引了大家的目光。在喂养环节,同学们亲手给动物喂食,并轻轻触摸观察,感受不同动物的特征。随后,活动进入美食制

作环节。老师向小记者们介绍了永康肉麦饼的历史与文化,永康肉麦饼又称“状元饼”,已有700余年历史。在老师指导下,小记者们学习擀皮、包馅、捏花、烤制,亲手完成了肉麦饼的制作。当饼皮烤至金黄、香气四溢时,大家品尝了自己的劳动成果,感受到了传统美食的独特风味。

本次活动不仅让小记者们亲近自然、体验劳动,更深入了解了永康肉麦饼的历史与文化。
融媒小记者 雷诗曼

肉麦饼制作初体验

周六,融媒小记者来到两头乌的养殖场,在工作人员的带领下,我们不仅参观了养殖场,还亲手制作了永康特色肉麦饼。

我们来到了一个大大的阳光房,里面的泰国青柚毛茸茸的,像穿了一件棉袄,上小下宽的形状像一个长毛的大梨。

接着我们来到了饲养两头乌的大棚,工作人员给我们介绍了两头乌、黑猪和斗鸡,我们把粮食喂给两头乌和黑猪,喂的时候有一头两头

乌的力气十分大,一下就把我手中的玉米皮拔走吃进了嘴里。

结束参观后,我们在工作人员的带领下来到了肉麦饼制作间。在老师讲解完肉麦饼的知识和制作过程后,工作人员给我们每人发了一团面团、50克面粉和肉馅,我在案板上撒上一层面粉,将面团放在面粉上擀成一元硬币厚的薄片,接着把肉馅放上去并铺开,我的右手紧紧捏住面皮,左手顺势送上,慢慢饼皮就合上了,大功告成。

烤熟的肉麦饼飘出了香味,大家排好队静静等候自己的肉麦饼出炉,一拿到饼我就迫不及待地咬了一口。

今天真是有趣的一天。我不仅认识了许许多多的植物,还亲手制作了美味的肉麦饼,我又解锁了一项生活新技能。
融媒小记者 吴诚恩

品非遗文化 承特色传统

11月29日,伟丰农庄内,20余名融媒小记者正在参观,并和金华两头乌互动。我们身着统一的服装,脸上洋溢着好奇与兴奋,围在金华两头乌的围栏旁,仔细聆听工作人员讲解这金华两头乌的独特之处。小记者们不仅被两头乌憨态可掬的模样所吸引,更对它们背后所承载的非遗文化产生了浓厚的兴趣。

金华两头乌肉麦饼,是永康代表性的传统美食之一,是融进永康文化基因的美味。南宋著名思想家、文学家、永康状元陈亮,对永康肉麦饼情有独钟。后人为纪念他,称之为“状元饼”。

接下来,小记者们将亲自做肉麦饼。工作人员早已准备好了制作肉麦饼所需的材料和工具,耐心地向小记者们讲解制作步骤。小记者们一个个

摩拳擦掌,跃跃欲试。他们洗净双手,在工作人员的指导下,小心翼翼地拿起面团揉、捏。每一个动作都充满了专注与认真。有的小记者手法熟练,不一会儿就做出了一个圆润饱满的饼坯;有的小记者则稍显生疏,捏了好久也没做好。当一个个肉麦饼被放入锅中,滋滋作响,散发出诱人的香气时,小记者们的脸上都露出了期待的神情。我们围在锅旁,眼睛紧紧盯着肉麦饼,仿佛在见证一场神奇的魔法。不一会儿,金黄酥脆的肉麦饼出锅了,小记者们迫不及待地品尝着自己的劳动成果,那满足的笑容在脸上绽放。这不仅仅是对美味的享受,更是对非遗文化的体验。
融媒体小记者 赵鑫

