

中秋临近 老潍县“重油月饼”制作忙



近日，在潍城区向阳路一家糕点店内，工作人员正忙着制作“重油月饼”，现场一派忙碌景象。虽距离中秋节还有一段时间，城区各家糕点店早早地开始制作老潍县传统的“重油月饼”，为市民们献上这份中秋传统美食。一家糕点店的经营者告诉记者，店里每天清晨5时多便开始制作“重油月饼”，一直工作到晚上6时多，无论包装还是销售价格，依旧走“亲民”路线，受到市民青睐。

本报记者 张驰



亲子巧手制灯笼 点亮双节仪式感



9月21日，奎文区北苑街道丁家社区苗悦·伴读书房热闹非凡，“双节同庆·点亮童心”国庆中秋灯笼手工制作公益活动在此举行。

社区内十余组亲子家庭欢聚一堂，以巧手制灯笼，用创意寄深情。经过大家的共同努力，一个个漂亮的灯笼制作完成了。大家纷纷表示，在喜庆的氛围中充分感受传统文化的魅力，厚植家国情怀。

本报记者 郭超

公益与爱同行 传递温暖与关怀



近日，“中秋庆团圆 温暖送到家”走访慰问全国公益行活动在我市启动，活动当天，志愿者奔赴潍坊及全国多个城市，为300位（户）困境儿童、独居老人、特殊家庭送去爱心物资与节日问候。

据悉，本次活动由潍坊市政协、潍坊市妇联、潍坊市金阳公益服务中心等共同举办，传递了党和政府的关怀、社会大家庭的温暖，弘扬了奉献、友爱、互助、进步的志愿精神。

本报记者 马宇琪

“月儿”新做 唤醒味蕾和记忆

□文/图 本报记者 郭超

中秋节“念月儿”是老潍县传统习俗。以前，家家户户都会制作“月儿”，寄托对美好生活的向往和对晚辈的祝福。随着时代发展，如今会制作“月儿”的人越来越少。中秋节临近，城区面食手艺人刘祥红早早开启“忙节”模式，她精心制作的四款“月儿”备受市民青睐。刘祥红希望在唤起许多人童年美好回忆的同时，能让更多年轻人认识“月儿”、了解“月儿”。

9月19日，在刘祥红的面食店中，工作人员一大早就开始忙碌起来。果蔬调色、和面压制、手工制作……大家分工合作，有条不紊。刚出锅的“月儿”造型别致、颜色鲜艳，浓浓的麦香味沁人心脾。

据悉，传统的“月儿”制作颇为讲究，用白面制作成圆形面饼，面饼中间夹上红枣，最上层面饼捏出小刺猬、兔子、花朵、竹子等作装饰。“月儿”象征着月亮，代表着团圆。“念月儿”结束后，常常是全家一起分享美食、共享团圆时刻。当白面的清香与大枣的香甜混合在一起，咬上一口别提有多好吃。物质匮乏年代，“月儿”成了孩子们最盼望的美食。

刘祥红是潍坊人，从小喜欢“月儿”。她成为面食手艺人后，认为应该为传承民俗文化贡献一份力量。因此，近年来，刘祥红用创新手法制作“月儿”，为这道传统面食注入新活力。今年刘祥红制作了四款“月儿”，分别为福满中秋、月满中秋、嫦娥奔月、荷塘月色。“不同款式的‘月儿’意义不同，像‘福满中秋’寓意福气满满，‘月满中秋’寓意月圆人团圆，‘荷塘月色’寓意和美、家庭幸福。我们坚持用果蔬汁调色，就是希望大家吃得美味又健康。”刘祥红说，这些“月儿”在保持传统口味的同时，也符合现代人的健康理念，目前订单量增长明显，很多市民前来购买送朋友、送孩子。



刘祥红展示“月儿”。



今年新推出的四款“月儿”。

国庆中秋假期 市科技馆服务“不打烊”

本报讯（记者 王媛）潍坊市科技馆“国庆中秋”假期服务“不打烊”，“两节”期间继续开放，接待前来参观的游客。

为丰富市民的假期生活，市科技馆提前谋划、科学安排，让市民有更多的选择，使科学文化更多植入到市民的日常生活中，让孩子在探馆的过程中激发“学科学、爱科学、用科学”的热情，进一步提升我市全民科学素质营造良好氛围，具体开放时间为，10月1日-10月8日（国庆节、中秋节期间）展厅和特效影院正常对外开放。9月28日-30日、10月9日-11日闭馆维修维护和清洁消毒。10月12日起恢复正常作息。

国庆节、中秋节期间是客流高峰期，请社会公众及时关注“潍坊市科技馆”小程序，错峰参观。