



▲烘烤之后,香气扑鼻。



▲入模具。

节日里的手工月饼

▲压模成型。

文/李军 图/房昭旭 谭浩瀚

又到一年中秋时,蟾宫月殿桂飘香。中秋是传统佳节,与家人共赏明月、品尝月饼,是传承至今的习俗。每年这个时候,制作月饼的人总是分外忙碌。

准备月饼预拌粉,把油和糖浆混合搅拌,倒入预拌粉开始揉面皮。面皮揉好,分成约30克一份的剂子,把各种馅料包入剂子并搓成圆球,馅料可选红豆、蛋黄、莲蓉等等,按自己口味来。将包好馅料的圆球压模成型。烤箱预热五分钟,然后把成型的月饼放入烤箱。几分钟后,香浓的气味就从烤箱里透了出来。当月饼烤到外皮微微焦黄,就是出炉之时了。

上述步骤是制作广式月饼的大致过程。中秋前后,天元区奥园广场的一家手工甜品店,这样的制作与烘烤,持续了20多天。

“手工制作月饼是个精细活,先要保证所有食材的健康、卫生,然后要注意每个环节的拿捏与火候。”谈及手工制作月饼的“诀窍”,店主之一小函这样说。

月饼圆圆,香甜可口,寄托着对团圆的期盼,给家人的祝福。亲手制作一份月饼送给家人,或许也是欢度中秋的不错选择。



▲准备预拌粉。



▲将面皮分成约30克一份,包入内馅。



▲油和糖浆混合搅拌,倒入预拌粉。



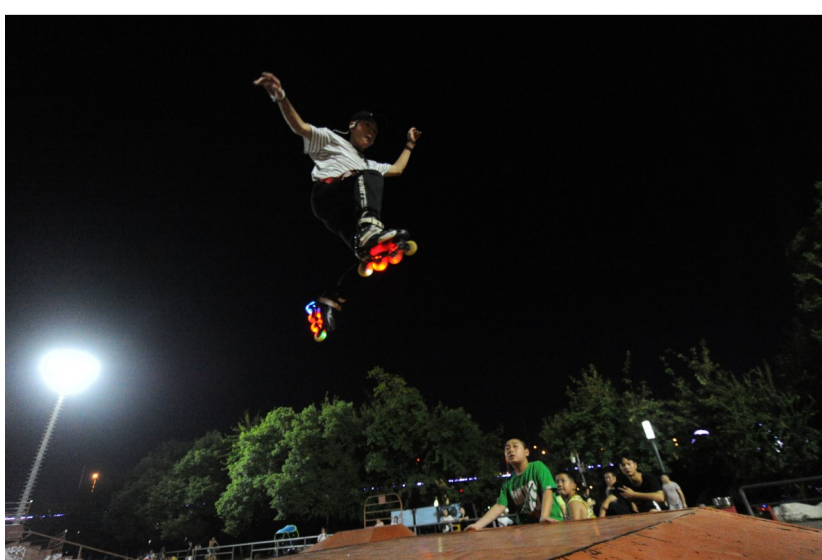
▲揉面皮。



市民在风光带跳广场舞。



小朋友在钢琴广场玩耍。



小朋友在风光带玩滑轮。



市民在体育中心观看演唱会。

夜幕下的文体活动

图/谭清云 文/温琳

有人说,要想真正地认识一座城市,应该从它的夜晚开始。

当太阳把最后一缕光亮收起,白天的喧嚣渐渐远去,七彩的霓虹灯代替了阳光,划开了城市的上空。人潮涌动的夜市,扑朔迷离的灯光,川流不息的车辆,悠闲自在的人群,还有那些书店、体育馆、公园、剧院,共同编织出了株洲这座城市另一张面孔。

在经历了白天工作和学习的忙碌后,朦胧夜色中的株洲更富生活文化气息:文化园、神农城广场、湘江风光带、市体育中心、神农大剧院等地,大家聚集而来,用广

场舞、扭秧歌、观看文艺演出等丰富多彩的文体活动,唱响幸福生活。

在湘江风光带、神农城广场以及我市各大公园,每天傍晚七点左右,男女老少三五成群地从四面八方汇聚过来,以运动健身和自娱自乐的文体活动形式放松心情,消除一天的劳累。年轻人玩轮滑、打篮球,中老年人则在室外音响的伴奏下,一曲连着一曲翩翩起舞,鬼步舞、排舞……节奏欢快,舞姿婀娜,使不少前来纳凉的人群,情不自禁地加入了跳舞的行列。

在我市各大体育中心,丰富多彩的特色体育活动让群众乐在其,为他们开启了一方新天地。



市民在体育中心踢足球。



大剧院夜间演出。