



Xenia很认真地看师傅包月饼。

## Xenia的 别样中秋



月饼出炉，吃前Xenia要和月饼合影，很开心。

中秋佳节，象征着团圆、幸福和美满。近日，鄞州非遗馆与赵大有传统糕点师傅一同走进鄞州启迪幼儿园，开展中秋节主题活动，手把手教孩子们制作传统手工月饼。来自德国的Xenia也以实习生的身份在工作中体验了一下不同于家乡的东方文化。

Xenia是多特蒙德工业大学的一名新闻系学生，经宁波-亚琛友好委员会主席推荐来宁波工作、实习。来中国前，Xenia曾学过三年的中国文化，对中秋节及月饼有所了解。她说，在德国境内，只有一些卖亚洲食品的商店才会出售月饼。此前，她去南京旅游时也品尝过。她觉得地域不同，月饼的口味也不同。

月饼的制作工序不复杂，但特别讲究工艺。活动现场，赵大有糕点师傅详细演示了制作“五仁月饼”步骤：首先，做月饼的皮有两层，分为油酥和油皮。好吃的月饼须按一定比例调和、揉捏，继而加入馅儿捏成型。其次，月饼的馅儿是不同的果仁混合在一起的，一定要搅拌均匀。最后，把大小一致的月饼送入烤箱，不多久就可出炉啦。

对Xenia来说，这是一次近距离接触中秋文化的好机会。在糕点师傅的指导下，一个个有模有样的月饼在她手里慢慢成形。

“这是我第一次过中秋节，也是第一次做月饼。”Xenia说，中国的中秋节有点类似她们那边的感恩节。这次活动，也让她更加深入了解了中国的传统美食。

记者 唐严  
实习生 程冰凌 文/摄



把面皮摊平，摊成四周薄、中间厚的圆形，再卷起来。



用擀面杖擀面。



把擀好的面皮掏个窝放馅儿。



看着亲手做的月饼，Xenia很高兴。



被师傅夸奖后，Xenia开心得大笑起来。