第十二节 月亮饼

学习目标： （1）介绍常州饮食的概况，感受常州饮食文化的鲜明特色；（2）让学生说说知道的常州饮食及其特点，讲讲自己知道的常州特色美食，教师介绍传统美食（图片展示），激发学生作进一步探究的兴趣。

**说一说你所品尝到的月亮饼的特点？**

花园西村张阿姨做的月亮饼，成了亲友们最馋的那一口

又是一年中秋节了，相对于商场和超市精工细作、口味多样的机器月饼，一些老常州人还在坚守着传统：中秋节前，一定要做老底子的月亮饼，和家人、朋友一起分享。这不，前几天，在五星街道的花园西村社区，71岁的张定亚阿姨便给小区里的居民们露了一手。

张定亚住在花园西村13幢丙单元，她可是一位做月亮饼的高手，在一群老邻居中间颇有点名气。她做的月亮饼，皮薄馅多，味道堪称一绝。只见张阿姨带来发好的面团、馅料和芝麻，挽起了袖子，开始大显身手。邻居们都聚拢了过来，向张阿姨请教做法，张阿姨立马“变身”成了老师，一步步地手把手教起了大家。只见她把面团擀成长方形的薄片，加上馅料，卷起来两头粘好，再用手慢慢地压平，表面还要撒一层芝麻，一个薄薄圆圆的月亮饼就做好了。她做的月亮饼是青菜肉馅的，做好后，放入锅里两面煎到呈微微的金黄色出锅，咬一口，饼皮酥脆中带着一点软软的弹性，芳香四溢。大家学着张阿姨的手法，你一言我一语地也动手做了起来，现场洋溢着欢乐的笑声。

张阿姨说，她老家是奔牛人，不到20岁的时候就跟母亲学会了做月亮饼，从此每年中秋节都要做好多，这一晃就做了50多年了。以前会做的人还是不少的，不过现在身边已经没几个人会做了。张阿姨说，月亮饼还真心不是那么容易做的，面粉要调得软和一些，稍微硬过了头，就容易破。包入馅料后，要从中间往四周慢慢压扁，入锅煎时手脚要快，不然很容易破。张阿姨笑着说，“这几天我都忙煞了，亲戚和朋友都来跟我要，说是一到这个时候就馋我做的月亮饼了，市场上又买不到。”

**活动题：回家亲自做一做月亮饼。**