

小记者走进神垕 探秘钧瓷之美



上图:小记者在学拉坯技艺。 本报记者 张腾飞 摄



右图:小记者在素胎上绘画。 本报记者 张腾飞 摄

本报讯(记者 张腾飞)钧瓷,是河南省禹州市神垕镇独有的国宝级瓷器,其凭借古朴的造型、精湛的工艺、复杂的配釉,能够在烧制过程中出现韵味无穷的神奇窑变,是中国“五大名瓷”之一。4月5日,本报30多名小记者带着对钧瓷文化的向往,一同乘车来到钧瓷之都神垕,体验了一次难忘的研学之旅。

经过短暂的旅途,小记者们上午10点到达神垕镇,在温博钧窑引导老师的带领下正式开始一天的行程。刚进入温博钧窑制作园区,小记者们立即被这里各种精致的园林景观所吸引。引导老师首先带领小记者们参观了一座古窑炉,为他们讲解这座窑炉的建造年代、主要功能,以及经过无数次烈火洗礼后的神奇之处。在古窑炉中,小记者们认真听着引导老师的讲解,不时提出自己的问题。随后,小记者们来到园区的钧瓷展览馆,看到一个个精美绝伦的钧瓷后都忍不住赞叹起来。

从展览馆出来,小记者们一边讨论着参观感受,一边来到了开窑仪式现场,了解瓷器烧制成功后如何准备出炉这一过程。在兴致勃勃地观看了古老、庄重,富有现代美好寓意的民俗活动后,小记者们在烧瓷师傅的带领下见证了窑炉打开的时刻,还亲手从炉中将色彩斑斓的钧瓷捧出摆上展台,开始等待着紧张刺激的鉴宝环节。紧接着,小记者们各自领取了带有唯一号码的选票,开始对展台上的几十件刚出炉的钧瓷一一鉴赏,并把珍贵的一票投给了心中的最佳作品。而随着“三甲”钧瓷作品的公布,小记者们有失望也有

欣喜,不过都很快释怀,认真听着关于“三甲”作品的介绍和讲解。很多小记者表示,对参与鉴宝的过程很满足,尤其是听了烧瓷师傅们的讲解后,对品鉴钧瓷也有了更深入的了解。

下午,是属于小记者们的动手时间。在制瓷师傅的带领下,小记者们学习了捏塑、拉坯、绘制等三个制作瓷器的重要技艺。在动手的同时,师傅们不忘给小记者们普及知识,系统地讲述了制瓷的主要工序流程。玉壶春、玉葫芦、细颈瓶、莲花笔洗……经过一下午的努力,小记者们做出了属于自己的作品,成就感十足。

到此,此次研学之行也进入了尾声,但小记者们都还在回味一天的经历,围着钧窑师傅交流一天的心得和感悟。小记者们都表示,能够在清明假期里有这样一番不同的体验,非常值得。最后,小记者们还走进神垕古镇老街游览放松了一番,感受了另一种古镇神韵。

“孩子一下车就给我讲述了他今天的经历,而且还给我们展示了从神垕古镇带回的手工作品,他高兴坏了。我们家长都希望这样的研学活动能多多开展,让孩子拓展视野,丰富课外认知,获得更多的锻炼。”回到漯河,一位来接小记者的家长告诉记者。

未来,本报小记者部将推出更多寓学于游、寓学于乐的活动,与小记者们一同成长。漯河日报社小记者部欢迎市区学校、团体、培训机构与我们合作,一同参与订制内容精彩的小记者研学路线。

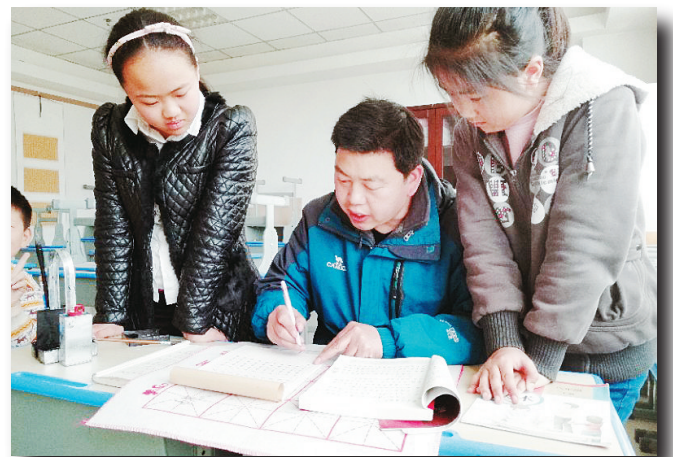
联系电话:0395-6660909
13939500232 杨主任

学习绘画英语书法 做最棒小记者

本报讯(记者 杨旭)4月7日是清明假期最后一天,虽然冷空气尚未完全消退,但新闻大厦6楼却因为一群孩子的到来而显得热闹非凡。当天下午,几十位小记者来到新闻大厦,走进充满趣味的绘画、英语、书法课堂,度过一个充实的假期。

绘画教室里正在进行的是一堂插画课,孩子们早已准备好画笔和纸,跃跃欲试。老师讲解后,小记者们便迫不及待地动起手来。稚嫩的小手限制不住孩子们天马行空的想象力,画纸上很快便呈现出一幅幅风格迥异的作品。8岁的刘子瑄素爱中国风,她今天的作品叫作中国格格,只见她时而停笔思考,时而请教老师,作品完成后,她给自己打了一个满意的分数。

一旁的英语教室气氛更加热烈。孩子们在老师的组织下分为两组展开了英语抢答比赛,事关团队荣誉,每个孩子都全神贯注地参与抢答,教室里不时传出欢快的



小记者在学硬笔书法课。

本报记者 杨旭 摄

掌声和笑声;之后,大家一起唱了英文歌;最后进行了传纸条游戏,纸条传到谁手中,谁就要将纸条上的英文单词大声念三遍。原本枯燥的英语学习在欢快的氛围中不知不觉就结束了,10岁的张坤翔小朋友下课后表示犹未尽,他说,通过今天的学习,他记住了五个国家的英文名称。

和英语教室的热烈不同,书法教室里安静得仿佛能听到笔尖摩擦纸张的声音。孩子们一个个极其认真地书写文字。12岁的魏舒颜说:“我在这里学习已有两年了,虽然爸妈总是说我的字写得已经初具神形了,但我觉得我只是刚入门而已,所以经常向老师虚心请教,希望能够有更大提升。”

研学活动

小记者周末学习做比萨



小记者在制作比萨。

本报记者 杨旭 摄

本报讯(记者 杨旭)4月7日,位于嵩山西支路与嫩江西路交叉口的米罗阳光餐厅迎来了数十位小记者。“今天我们来学习制作比萨。我们全家人都喜欢吃比萨,我学会以后,要做给爸爸妈妈吃。”赵依冉小朋友一边介绍,一边和别的小朋友排起

纵队。

在餐厅工作人员的组织下,每个小朋友都领到了一个涂有黄油的盘子和一个面团。第一步就是要把面团揉压成面饼,这项工作可难不倒孩子们。他们一边揉面,一边互相观察别人的做法,不一会就做出了比萨的饼

底。随后,大家在工作人员指导下用叉子在面饼上扎出一个个小孔,使面饼透气。

经过10分钟的烤制,香喷喷的面饼便出炉了,接下来就到了小朋友们发挥想象力的时候。大家像创作艺术品一样认真地把苹果、菠萝、火龙果等水果摆在面饼上,再撒上芝士,再放进烤箱烤制10分钟,比萨便制作完成。小朋友们制作的比萨虽然卖相一般,但香气四溢,有的小朋友现场就忍不住大快朵颐起来,还有一些小朋友将比萨打包,带回家和家人分享。“我觉得制作比萨并不难,我要让爸爸妈妈尝尝我的手艺,还要教他们做比萨呢。”闫宣烨小朋友说。

这次活动也让餐厅老板黄娟忙得不亦乐乎,但她觉得很有意义。她说:“通过做比萨,孩子们不仅锻炼了动手能力,还体会到了平时的一餐一饭都饱含了父母的辛苦,让孩子们更懂得珍惜和感恩。”