

活动简讯

第22届荷花音乐艺术节于九月下旬举行

第22届荷花音乐艺术节将于9月24-27日在布鲁明顿市中心一带举行。届时，来自全球各地的音乐家和艺术家将聚集到布鲁明顿，向市民们倾心献出各种带有世界各地民族风情的音乐和艺术表演。

梦露那秋节将于九月中旬开场

一年一度的梦露那秋节将于9月17日至19日在布鲁明顿近郊的Ellettsville镇中心举行。在秋天这个节日里，有游行，有选美，还有五花八门的工艺品展览，音乐会也将给节日带来快乐的气氛。

慕尼黑啤酒节 (Oktoberfest)

印第安纳有很多德国人后裔，这些后裔保留了好多故国的传统，一年一度的慕尼黑啤酒节就是其中的一个重要。今年9月26日到10月3日，这个盛大的节日将在布鲁明顿350 W 11Th 街上演。

《柳巷芳草》将在 IU Cinema 上映

IU 电影院将在9月19日放映1971年制作的老电影《柳巷芳草》(Klute)。该电影是著名演员简·方达的成名作。她在这部电影中扮演高级应召女郎，由于出色表演，获得当年奥斯卡最佳女演员奖。票价只需1美元，可在网址http://www.cinema.indiana.edu/?post\_type=film&p=10048上购买。

# 创造IU历史的华人自行车队

作者：奔雄



每年春天四月的第三个周末是一个疯狂的周末，这个周末，青春激昂，布鲁明顿为之而沸腾。在这个周末，IU一年一度的Little 500 (男子) 激情上演，数十只自行车队如一支支箭矢在环形跑道上向前疾飞，绕着跑道疾驰200圈，看谁先跑完50英里 (80公里)。这个赛事创立于1951年，成为IU体育传统中最激动人心的一项。不过，一直到去年，也就是2014年，跑道上从来都是兄弟会的身影。这个历史到今年春天的赛事上终于被改写。一群黄皮肤黑眼睛的来自遥远中国的华人学生英姿勃发地出现在了

这个赛事中，虽然以两秒之差，无缘决赛，但虽败犹荣，其存在意义远远比胜败更深远。中国学生是如何出现在这个赛场的？说起来，那是一段传奇。自行车队是男生，但领队却是一个女生，名叫赵冰冰。据她介绍，随着中国学生在印第安纳大学的与年俱增，已经成为国际学生的最大一个群体，再加上中国学生来自世界上闻名的自行车人口大国，在IU如此盛大的自行车赛事上，见不到中国人的身影，是很说不过去的。于是，大家商议，成立一个自行车队，以图打破白人兄弟会一统little 500的格局。主意有了，先得命名，因为是开拓者，有

空前的意义，于是就命名为 Young Pioneer，中文大名先锋队。2014年11月份，先锋队正式成立。成立之后，一个个困难接踵而来。比赛用的自行车是特制的比赛用车，价格昂贵；同时，还没有拉拉队，也没有教练。尽管如此，在商学院Lopez教授的慷慨帮助下，车队问世，并边学边练，即使受伤，也不退却，最终挺立在了Quals资格赛跑道上。虽然没能进入决赛，但先锋队已经如小荷才露尖尖角，在不远的未来，中国学生一定可以在这个盛大的赛事中跟兄弟会们一争高下。

赵冰冰供图



## 镜头看世界之

# 荷池

摄影：菲儿 摄影地点：柠檬湖

## 柠檬湖

### 赏荷，采莲，做月饼

- 菲儿 -

离我们家小区十几分钟车程的柠檬湖，虽是要开一段路，却比离得近、只要五分钟行程的Lake Griffie还要去得勤，感觉一出小区左边上路一直开过去就到了，没有任何交通阻塞。

所以柠檬湖就成了我家的后花园，饭后去散步，周末去摄影，坐朋友的船去采莲……

湖中的荷花虽没有中国的惊艳，却也是出污泥而不染，静静地绽放着。

在秋意淡然的傍晚，泛舟湖上，采一束阳光，听首喜欢的曲子，读卷诗书，品杯香茗，生活似乎就可以这样简单美好。

而采的莲子，今年谢得很早，没有硕果，不过也可以剥出来，加在买来的莲子中，做冰皮莲蓉月饼，要的不就是份心情吗？

还可以感悟，生活真的很美好。

“人生如茶，静心以对，时光如水，沉淀如激。让我们且行且珍惜。”



#### 冰皮月饼配方：

莲子：130g；白糖：2tbsp；玉米油：2tbsp  
1、莲子洗净泡水至软，取出绿色莲心，放入锅中加水煮熟。

2、取出莲子压成泥过滤网过滤。

3、放入炒锅加入糖和1/3油炒，待油全被吸收，再加入一部分油，直到油全部加入，莲蓉泥较干但还可以粘合成团为止。

130克莲子大概可得到300克莲蓉馅料。

#### 冰皮原料：

糯米粉：35g；大米粉：35g；澄粉：20g；牛奶：160g；炼乳：20g；白糖：20g；玉米油：20g

#### 方法：

1、将制作冰皮的所有干性材料倒入大碗混合均匀；

2、加入牛奶搅拌使得混合物完全融合无颗粒；

3、再加入玉米油和炼乳搅拌均匀；

4、锅中烧开水，将冰皮糊倒入宽口容器中，放入锅中蒸熟；

5、取出容器，趁热用筷子将凝固的冰皮糊划成小块晾凉；

6、待冰皮块不烫手，戴食品手套将冰皮块揉捏成光滑的粉团；

7、将粉团等分25克一份，搓成小球；

8、将莲蓉馅也分成25克一份，搓成小球；

9、取粉团球放入掌心按平，将莲蓉球放在中央，另一只手将冰皮慢慢向上搓直到完全包住莲蓉球，最后加以整理，裹上薄薄的一层熟粉放入模具。

小提示：做完24小时后再食用口感最好。

