



非遗盛宴迎新春,包子大会秀绝活

现代快报小记者参加主题活动

1月18日、19日两天,2025年常州市“我们的节日(网络中国节)·春节”主题活动在迪诺水镇隆重举行,现代快报邀请各校快报小记者直击现场。此次“我们的节日(网络中国节)·春节”主题活动,让快报小记者们度过了一个难忘的传统节日之旅,快来看看他们发来的报道吧。



学做小笼包



体验包饺子



现场送福字、春联

活动正式开始了!我在开幕式上看到了精彩的春节非遗宣传,有趣的“小热昏”表演,还有威武的舞龙舞狮,非遗代表性传承人的风采更是让我印象深刻。节目真是精彩纷呈!

体验环节一到,我就飞快地奔向老字号商家,准备大显身手。在师傅的指导下,我拿起面团,撒上一些面粉,开始揉搓。接着,我用擀面杖把面团擀平,放上肉馅,然后一圈一圈地包起来。不一会儿,一个完美的小包子就诞生了!

我还亲手制作了松糕,并尝了尝。松糕的口感松松软软的,红绿丝的加入不仅让松糕看起来更漂亮,还带来了独特的口感,真是色香味俱全!

虽然活动结束了,但做包子和品尝包子的体验让我难忘。更让我难忘的是我们的非遗文化。作为新时代的少先队员,我们要增强文化自信,让我们的优秀传统文化发扬光大!

龙城小学四(9)班 沈华钰
指导老师 吕靓雯

老师给每位小记者发了一张糕点试吃券。拿到试吃券后,我迫不及待地跑进了包子集市。集市里人山人海,热闹极了!店铺一家挨着一家,前面摆满了青团、包子、虾饼等各种糕点,真是琳琅满目。看到这一幕,我赶紧拿出试吃券,发现上面写着“焦溪糕团店”。我立刻找到了这家店,用券换了一个青团。这个青团绿油油的、软糯糯的,打开袋子时,一股清香扑鼻而来,让人忍不住流口水。

最让我兴奋的是体验做小笼包的环节。我先是拿了一个面团,用擀面杖把它擀平,接着把肉馅放在面皮上,最后捏出16个褶子,一个小笼包就完成了。原来小笼包吃起来容易,做起来却这么难啊!

今天的活动在欢快的春节音乐中结束了。回家的路上,我忍不住感叹:“常州真是一座美食文化名城啊!”

凤凰新城实验小学二(5)班 姚清洲

几位身穿白衣的师傅像技艺高超的魔法师,熟练地揉面、擀皮、调馅,每一个动作都像一场无声的舞蹈。面团在他们手中仿佛有了生命,时而变成细长条,时而变成薄薄的面皮。师傅们的双手快速舞动,像在谱写一曲无声的乐章。很快,一个个圆润饱满的包子像胖娃娃一样整齐地排列在蒸笼里,等待着最后的蜕变。当热气腾腾的包子出炉时,香气扑鼻,引得人们纷纷驻足品尝。

我站在师傅身边,看着他娴熟的动作,心中充满敬佩。在师傅的耐心指导下,我也开始尝试包包子。从控制力度让面皮薄而不破,到巧妙地捏合边缘,每一个诀窍都让我对这门手艺有了更深入的理解。虽然我的手有些笨拙,但在师傅的帮助下,第一个包子终于成形。看着它变得圆润饱满,我心中充满了成就感。当我打开蒸笼,热气腾腾的包子散发出淡淡的香气,那一刻,我感到无比满足,仿佛自己也成为传统美食文化的一部分。

圩塘中心小学五(1)班 吴晨乐
指导老师 李晓娟

刚走进集市,我就被热闹的景象吸引了。小路一眼望不到头,两旁的摊位一家挨着一家,摆满了各种美食。这里有银丝面馆的灌汤包、三顺得的东坡包、常州的大麻糕、焦溪的麻团等传统美食,真是让人眼花缭乱,口水都快流下来了。

更让我惊喜的是,还可以亲自体验包包子!从擀面皮到包肉馅,现场的阿姨耐心地教着我们。自己动手的感觉真是太棒了!

圩塘中心小学一(6)班 朱源妍

我被“刘长轩小麻糕”店铺的常州方糕深深吸引。一块块方糕方正小巧,像江南女子绣制的手帕。外皮用细腻的糯米粉制成,如羊脂玉般温润,带着微微光泽。凑近一闻,清新的米香扑鼻而来,仿佛置身江南水乡。

刘师傅向我们展示了方糕的制作过程。他动作轻盈而精准,我迫不及待地尝试了一次。首先,我将糯米粉筛入模具,中间填入豆沙馅,再盖上一层糯米粉,轻轻压实。接着,盖上蒸布,倒扣入蒸笼,轻轻敲打模具脱模,撒上红丝、绿丝点缀。蒸8分钟后,方糕变得晶莹剔透,仿佛有了生命。

蒸好的方糕软糯香甜,咬一口,外皮在齿间化开,豆沙馅细腻绵密,甜而不腻,每一口都让人回味无穷。

孝都小学五(2)班 梅严文

老师给我们每人发了一张试吃券,我拿到了龙城鼎鲜阁的试吃券。在摊位上,我换到了一个萝卜馅的包子,咬了一口,味道真是美味极了!于是,我带着“包子是怎么做的”这个疑问,去体验了做包子。

首先,包子师傅给我们示范了制作包子的过程。接着,我们按照师傅的步骤开始动手。第一步是揉面团,如果面团黏手,就撒一些面

粉,直到面团不黏手为止。然后,把揉好的面团放在台子上,用擀面杖擀成圆形的面皮。接着,把面皮摊在手上,包子师傅给我们加上了调制好的肉馅。之后,我们把面皮的边缘一点一点往中间提拉,直到把肉馅完全包起来。最后,把包好的包子放进蒸笼里蒸15分钟。

15分钟后,香喷喷的肉包子就做好了!虽然我做的包子形状没有师傅做的那么好看,但今天我学会了一个新技能——做包子!这真是一次有趣的体验!

香滨湖小学一(8)班 吴一辰

过年家家户户包包子是常州的传统习俗。

今天天气晴朗,下午我和妈妈高高兴兴地来到常州包子大会。在这次活动中,我学会了怎样包包子。

首先,把面发好。然后,把发好的大面团像搓彩泥一样搓成长条形状,再把它分成许多小面团。接着,把每个小面团用双手搓圆压平,用擀面杖擀成圆形面皮。最后,把面皮放在左手上,右手把做好的馅放在面皮上。听老师傅们说,馅越多,做出来的包子越香。放好馅后,把面皮边缘往上捏,捏十六下,包子就包好了。包好的包子像白白的小胖子,可爱极了!

活动结束后,我带着包好的包子回家,和爸爸妈妈一起分享品尝。这真是开心的一天啊!

香滨湖小学二(1)班 王梓杨

作为小记者,我第一次参加常州的包子大会,感觉非常新奇和开心。开幕式上的节目多种多样,我最喜欢的是京剧表演,因为演员们的衣服特别好看。

我还品尝了许多美食。第一个是焦溪糕团,它有好多口味,比如笋干、荠菜、萝卜丝和豆沙。最特别的是它绿色的表皮,叫作麦青,是用小麦叶子的汁水做的。

第二个吃的是梨膏糖,它的口感沙沙的,微微苦又带点甜。因为里面加了罗汉果、茯苓等中药粉,所以吃完后喉咙感觉很舒服。

最后吃的是虾饼,这是常州的特色美食。面糊里加了小虾,用勺子舀着放进油里炸,炸好的虾饼口感香脆,味道棒极了!

武进实验小学一(13)班 罗森

老师告诉我们,这里的每一位包子师傅都有自己的独门秘诀。从发面到出锅,每一步都有讲究。比如,看似简单的发面,其实采用的是

古法,需要经过十个小时才能发酵完成。切开面团,可以看到一个个清晰的气孔,真是太神奇了!再说揉面,也不是随便揉捏的,而是要把面团切成小份,反复揉搓无数次,才能达到理想的效果。这样既能锁住水分,又能让包子吃起来筋道可口。

后来,我们也从师傅那里拿到了一些面团。可是,面团在师傅手里很听话,到了我手上却变得调皮起来,黏在手上怎么也甩不掉。就在这时,带队老师看到了我的困难,赶紧拿来干面粉撒在我手上,这才“救”了我的手。

虽然过程有点坎坷,但在师傅和老师的帮助下,我最终成功包了两个小包子!

春江中心小学一(3)班 薛梵
指导老师 倪元芬

今天,我特别开心地参加了常州第九届包子大会。我和妈妈早早来到会场,一进门就闻到了浓浓的香味。我看到各种各样的包子:大肉包、豆沙包、三丁包、素包、小笼包、叉烧包、蟹黄汤包等等。一个个白胖胖、软乎乎、香喷喷的包子让我直流口水。会场里人山人海,热闹极了,大家都在忙着挑选自己喜欢的包子。

我用活动老师给的试吃券换了一份烧卖,甜甜的糯米香让我迫不及待地咬了一大口。满口的香味让我感到幸福而快乐,这就是美食的魅力!

现场还有手工制作的奶奶详细介绍了包子的制作过程。我亲手体验了包小汤包,小小的包子承载了满满的幸福。过年蒸包子、吃包子,寓意着家人团圆和睦、富贵和繁荣。包子就是幸福的传承!

我提前祝愿家人、老师、朋友们:新年安康,幸福快乐!

春江中心小学一(3)班 王若琳
指导老师 倪元芬

今天,我在迪诺水镇的包子大会上学做了东坡包。

东坡包是苏东坡第14次来常州时留下的美食。它的面皮有嚼劲,香味扑鼻,咬上一口,肉馅软糯香甜,美味极了!

东坡包的制作方法看似简单,但需要长时间练习才能做得好看又好吃。现在,我就给大家讲讲东坡包的做法。首先,把面团蘸上面粉,滚一滚,让面团均匀地沾满面粉。接着,把面团搓成长条,反复揉捏。然后,把面团切成小块,用擀面杖擀成中间厚边缘薄的面饼,最后放上

馅料。捏褶子是最关键的一步,也是最考验技巧的。先用左手拇指按住馅料,然后用右手拇指按住面饼的某个点,再用右手食指往上拉一下,捏出褶皱,最后把褶皱捏紧,不让馅料露出来。虽然步骤看起来简单,但想要捏出好看的褶皱可不容易呢!

“包子有肉不在褶上”,这是古人做包子的技巧。看了我的介绍,你们学会了吗?快去试试吧!

龙锦小学三(11)班 杜沐遥

到了现场,我发现这里真热闹啊!摊位上摆满了各种各样的美食,有包子、麻糕、虾饼、梨膏糖等等,琳琅满目,充满了过年的氛围。

我们首先观看了开幕式活动,得知了一个振奋人心的消息——我国“春节”申遗成功了!开幕式现场人山人海,我们观看了歌舞、小热昏《卖梨膏糖》、京剧表演等节目,感受到了浓浓的年味。

开幕式结束后,我们在老师的带领下来到互动体验区,参与了包子的制作过程,还免费品尝了双糕大肉包,味道真是太美味了!在银丝面馆师傅的指导下,我们学做包子。师傅拿出一个面团,轻轻揉圆递给我们。我们学着他的样子,用擀面杖擀成薄薄的皮,然后加上拌好的肉馅,捏出褶皱,一个白白胖胖的包子就做好了。看到自己做的包子,我感到非常自豪,师傅也为我们点赞!随后,我们还体验了梨膏糖制作和方糕制作,非常有趣!

今天的包子大会不仅让我学会了包包子,还体验了各种非遗活动的乐趣,尝到了香喷喷的美食,收获满满。希望新的一年也能蒸蒸日上、红红火火!

怀德苑小学二(8)班 刘倍宁
指导老师 戴宁丰

我们一起观看了包子大会的开幕式,有唱歌、跳舞表演,还有一个爸爸说了小热昏的常州话相声,特别有趣!老师带领我们参观了包子大会的集市,我和好朋友观看了梨膏糖的制作过程,了解了它是怎么做,还买了梨膏糖,是爸爸帮我们付的钱。

我用礼品券兑换了一个小青团,它长得可爱极了,我非常喜欢。我和好朋友、姐姐们一起参加了中国节日有奖问答环节,得到了很多有特色的小礼品,还看到书法家现场写春联。

今天真是特别的一天,我开心极了!以后的活动,我也会积极参加!

二实小翠竹校区二(2)班 万煜妹