



# 包子大会齐欢聚 采访体验乐融融

## 现代快报小记者主题采访体验活动回顾

我们来到长轩糕点看师傅做大麻糕。听师傅说,常州大麻糕距今已有150余年的历史了,是我们常州独树一帜的美味。“小朋友们,你们喜欢吃什么口味的?”师傅笑眯眯地问道。“我喜欢吃甜的。”“我喜欢吃椒盐的。”“我喜欢吃葱油味的。”大家迫不及待地七嘴八舌起来,仿佛已经闻到了香味,马上就要流口水了!师傅挥挥手,示意我们安静下来:“我们的常州大麻糕,精髓就在于它的‘香、脆、酥、软’。想不想和我一起来做一做?”“想!”这声音响彻整个糕点房。

东坡小学二(1)班 徐芯彤 指导老师 恽销洁

现场有好多的包子铺,其中有一些包子的口味新奇时尚,烤鸭包、奥尔良双菇包、川香酸菜包……这些口味的包子我都是第一次看到。

最有意思的是蟹黄汤包。我看到厨师在制作的时候,蟹黄汤包是鼓鼓的,可煮熟之后看上去变成扁扁的。我忍不住采访了制作汤包的师傅:“为什么煮熟的包包子里会有这么多鲜美的汤汁?”师傅告诉我,蟹黄汤包的馅是由猪肉皮冻、蟹黄蟹肉做成的胶冻,在汤包里煮熟后,胶冻就融为汤汁了。每个蟹黄汤包的馅都有135克。

看到诱人的蟹黄汤包,我肚子里的馋虫被勾出来了。我赶紧让妈妈买了两个。我拿着吸管插进汤包里面,轻轻一吸,鲜美的汤汁混合着蟹黄馅料立刻充满了我的口腔,可以喝的包子,太有趣了。

东坡小学二(1)班 曹子莫 指导老师 恽销洁

我作为现代快报的小记者参加了“常州包子大会”,我认真聆听了面点师傅们讲解包子的制作过程,还品尝到了中华老字号“镇淮楼”的小笼包,小笼包皮薄馅多、汤汁浓而不腻,让我回味无穷。

这次的包子大会让我提前感受到了浓浓的年味,我希望常州城和我自己,新的一年如包子一样“蒸蒸日上”。

星河实验小学一(4)班 华伊涵

映入眼帘的有各种口味的大包子、现炸的虾饼、常州萝卜干等美食,还有我最喜欢吃的小笼包,让人垂涎欲滴。我拿着小记者的试吃券走到了红方桌酒楼展览处,刚开始我还有点害羞,犹豫不决,在妈妈的再三鼓励下我鼓起勇气问阿姨:“阿姨,你好!我是现代快报小记者,请问你们店里最好吃的包子有哪些啊?”阿姨回答道:“小朋友啊,尝尝我们店里的肉丝包,它可是获得过金奖的!”我拿着热乎乎的肉丝包跟妈妈分享,一口下去,有肉丝、胡萝卜丝、香菇丝,还有点酸酸甜甜的,可好吃了。

星河实验小学一(9)班 蒋天翔

听别人说,一到过年,常州人就喜欢包包子,我喜欢这种热气腾腾的年味。我来到了镇江蟹黄汤包采访,只见师傅熟练地包着包子,一个汤包有135克,在蒸笼上蒸要蒸5到6分钟,它的汤汁特别多,多得要用吸管,味道鲜美。然后我来到了郑陆钰锋糕点坊,他们的糯米糕是用糯米做成的,把糯米放在水里泡两个小时,沥干加工成粉,放在蒸笼里蒸,等蒸熟了,用布包起来,放进方格里,用脚踩紧之后拿出来,放进小格子里切成条,有南瓜味、紫薯味、白糖桂花味……软糯香甜,我吃了大半条呢!

实小教育集团平冈校区一(8)班 樊易

一直都很好奇小笼包是怎么做的,到了迎桂馒头店,厨师爷爷热情地为我们做了示范。他先从发好的面团上揪下来一大块儿,揉成长条后揪出许多小面球,接着用擀面杖熟练地将面球们擀成面皮,只见他一手拿皮一手舀馅儿,三下五除二一个小笼包就做好了。别看做得轻松,里面学问可大着呢!师傅告诉我们,小笼包鲜美是因为馅儿里加了一勺秘制油,这是他们的“秘密武器”。传统小笼包边褶是13~15个,他们有25个呢。迎桂馒头店做小笼包已经有一百多年的历史了,其中最出名的是他们的肉馅儿小笼包。采访到尾声,厨师还热情地

1月15日、16日,由中共常州市委宣传部、常州市文明办、中共常州市委网信办主办,环球恐龙城迪诺水镇、现代快报(常州)小记者工作室、常州市烹饪餐饮行业协会、常州民俗协会等单位联合承办的“2022常州市‘我们的节日&网络中国节’春节元宵主题活动暨环球恐龙城迪诺水镇第六届常州包子大会”活动在环球恐龙城迪诺水镇顺利举行。

其间,400多名现代快报小记者应邀来到活动现场,走进我们锻炼采访写作与沟通交流能力的“传统阵地”。伴着热腾腾的香气,小记者们在民俗专家、面点大师、餐饮大咖的带领下,了解常州美食及相关的民俗传统,学习体验传统面点的制作技艺,开启一场美食与民俗的邂逅之旅。



跟面点师学习制作小笼包



采访非遗传承人 现代快报小记者工作室供图

邀请我们一起尝试做了小笼包,这个平常看起来普普通通的小笼包原来还有这么多讲究呢。

坂上小学三(5)班 王懿灵

迎着香喷喷的味道,我来到了包子大会,真是“包子开会”呀!家家摊位忙得热火朝天,场面真是热闹!我来到了靖江尚香蟹黄汤包铺,热腾腾香喷喷的蟹黄包吸引了我的眼球。我问阿姨:“这个包子有多重?有多少个褶子?馅料是什么做的?”阿姨告诉我“一个大概有135克,有32个褶子,馅料由蟹黄、蟹肉、老母鸡汤、猪皮冻制作而成。”

吃着美味的蟹黄包在人来人往的包子大会现场,我兴奋极了!

武进区实验小学二(11)班 李诗彤  
指导老师 石磊

“素味包,荤味包,包包喜运来。你来品,他尝,常常满富归。”包子是我国的传统美食,象征着团圆喜庆、蒸蒸日上。

我兴高采烈地来到会场,里面的商铺鳞次栉比,包子更是五花八门,有皮薄肉厚的牛肉包、浓香四溢的生煎包、小巧玲珑的小笼包、蟹黄汤包……哇,太香了,馋得我垂涎三尺。

实小教育集团双桂坊校区一(4)班 冯悠然

我参加了第六届常州包子大会的活动,看

到了各种品种的包子,有青菜馅的,萝卜丝馅的,豆沙馅的,黑椒牛肉馅的,虾肉馅的……我最爱吃豆沙包,热腾腾包子一口咬下去,甜蜜蜜的,真好吃呀!

包子是怎么制作的呢?我在老字号的银丝面馆的现场观看了师傅制作包子的过程,擀面、包馅、入蒸锅,过程熟练,真佩服那些师傅的手艺呀!

实小教育集团双桂坊校区一(5)班 陆奕鸣  
指导老师 万蕴慧

“年三夜四吃包子……”季全保爷爷用常州话生动地介绍着我们常州过年的习俗,让我知道了我们常州包子文化的丰富。

轩安居的“青稞猪肉包”是绿色的,我本以为是加入了菠菜汁,结果采访后才知道,原来加入的是小麦苗的汁。

“银丝面馆”和“迎桂馒头店”居然都有100多年的历史了!金牌大肉包,一口下去肉汁都流出来了,真香!迎桂馒头的应师傅已经做了40多年的小笼包,真是经验丰富。“左手窝一个圆形,右手边捏边往上提”,应爷爷一边说一边手把手带着我做,软软的面皮在我们的手里变成了一只可爱的小笼包,太有意思了!

最后我用兑换券换了一只“三得顺”的“东坡肉包”,我打算把大肉包带回去,让外婆也尝一尝。

卢家巷实验学校二(3)班 王蕙岑

小笼包精致小巧,像一个个小灯笼一样,经过允许,我现场跟一个爷爷学做了一个小笼包,爷爷一边耐心教我捏褶子,一边跟我说小笼包的知识和做法,一个小笼包,有一百三十多年历史了,包子上要有十三至十五道褶子才好看,薄如蝉翼的皮,中间有一个小太阳是为了包馅料后厚薄均匀,还告诉我蟹黄油是蟹肉和油熬制成的,要蒸八分钟出笼……一个小笼包,爷爷就练了四十年,包得真是好看又好吃。

龙锦小学二(8)班 徐胤康

从包子大会会场的入口进去,我很快就找到了老师给我们分配的第一个采访店铺——长轩糕点。一股香味迎面扑来。我们询问了师傅,得知长轩糕点创建于2001年,他们的特色食品有很多,比如麻糕、重阳糕、包子……

接着我们去了“镇淮楼”领取今天采访工作的“酬劳”——包子。吃着自己努力得来的包子,我心里有一种说不出的甜。看着师傅们制作各种点心的过程,同时悟出一个道理:只有通过勤劳的双手,才会创造无限的可能!

卢家巷实验学校一(6)班 陈宇泽

活动现场汇集了几十家知名的餐饮企业,我们重点参观了长轩糕点和靖江尚香蟹黄汤包。长轩糕点的特色麻糕是常州的风味名点,有甜、咸和椒盐口味,做麻糕的师傅是第四代传人。靖江尚香蟹黄汤包工厂始于2015年,师傅包每个包子都要进行称重,馅料是135克,包子是25个褶。

一个个包子和麻糕包含着一个餐饮品牌的深厚底蕴,在一搓一揉中彰显糕点师傅的匠人精神。包子大会不仅汇聚各种美食,更蕴藏中华民族优秀传统文化。

卢家巷实验学校一(6)班 王子涵

来到包子大会主会场,这里人山人海、热闹非凡,我先来到焦溪古村食品铺,看到这里有卖豆沙青团、脚踏糕,又往前走看到亿家乐那里的南瓜粥、红豆粥,继续前行,来到了镇淮小笼包店,我买了一盒小笼包吃了起来,小笼包汤汁浓郁,也可以叫作汤包,这些都是我平时喜欢吃的。

参观完包子主会场,我就去观看了舞狮子,还听了主持人讲述了关于常州包子大会的由来,在常州一到过年家家户户都要蒸包子,寓意蒸蒸日上。

卢家巷实验学校一(1)班 顾秋茗

我看见迎桂馒头的点心师傅正在做蟹黄小笼包,师傅用一张薄薄的皮包着提前准备好的肉馅,再加上蟹黄肉和蟹黄熬制的油。接下来是最重要的步骤,小笼包不能全部捏紧,在上面要留有一个小孔。为什么要这么做呢?原来师傅告诉我,这叫“透气”,只有这样小笼包的口味才能更加鲜美。师傅非常用心地给我们讲解小笼包好吃的秘诀。

这次活动让我明白一个道理:传统的文化需要我们一代又一代人的传承。

勤业小学二(3)班 姚溢

常州市包子大会已经举办六届了,我每年都去会场欣赏各家大师精湛高超的手艺,品尝精巧美味的点心,好好满足一下自己的胃。

今年包子大会举行的第二天,我到了现场。人虽不如第一天多了,却依旧很热闹,每一个店铺摊位前都有很多人围着。会场里脚步声、油炸声、问价声、吆喝声,人声鼎沸。说是包子大会并非只是卖包子,还有常州大麻糕、网油卷、烧麦、以及很多我叫不上名字的常州特产,常州饮食界的老字号和新起之秀们每年新产品是层出不穷。

朋友们,明年包子大会记得一定要来哦,这里独特风味美食太多了,保证能惊艳到你的眼球和味蕾,勤劳智慧的常州人不但为你奉上独特的美味,还有很多美食文化和美食故事与你一起分享。

河海实验小学六(2)班 张君康  
指导老师 侯颖杰