



小小盛会包天地 蒸蒸日上迎新春

现代快报小记者走进常州第七届包子大会

1月7日、8日、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、常州市教育局、江苏凤凰新华书店集团常州分公司主办,常州市新北区委宣传统战部、现代快报社承办的“2023常州市‘我们的节日&网络中国节’春节元宵主题活动暨第七届常州包子大会”在环球恐龙城迪诺小镇、江南环球港顺利举行。现代快报近500名小记者报名参与活动,在活动中体验新春写福、常州非遗美食制作等,探究非遗美食奥秘,提升新闻采写能力,学习与人沟通技巧,收获快乐与成长。



学习制作包子



现场采访家乡美食背后的故事

到了“陆师傅马脚爪”摊位前,非遗传承人陆师傅向我们讲述了“马脚爪”的历史。“相传当年乾隆皇帝下江南,在溧阳品尝马脚爪后大为赞赏。这小吃已有近三百年的历史了……”我们听得津津有味,心中对这皇帝青睐的小吃又增添了几分好奇。

听完讲解,陆师傅给我们每人发了一个小面团,并要我们将它搓圆。原以为是小菜一碟,谁知这小面团黏糊糊的,怎么都不听使唤,更别提搓圆了。幸好师傅及时指点,让我在面团外滚上干面粉,这才“化险为夷”。接下来需要将搓圆的面团放在案板上,用手轻轻压扁。整个过程我折腾了好几分钟,可是师傅只需要一搓一捏一按就成了,真令人佩服!最关键的“塑形”时刻到了,我学着陆师傅的样子用面点刀在面团表面轻轻切了三下,呈“米”字形,面团也变成了六片状,再将六片扇形面团的边缘压扁,“马脚爪”的样子就出来了。也许是亲手制作的缘故吧,这“马脚爪”在我眼里更像一朵六瓣的白色小花,惹人喜爱。

自己做的“马脚爪”面团带回留念,现场烘烤的美味我可不想错过,拽着妈妈在现场耐心等待。打开炉门,一阵独特的麦香味袭来。瞧,刚出炉的马脚爪表面金灿灿的,色泽诱人,咬上一口,略带甜味,唇齿留香,不愧为常州非遗!

听妈妈说,陆师傅的很多同行早已改行,但他却依旧一天一炉,十年如一日。我想,陆师傅的默默坚守就是非遗传承人最可亲可敬的模样吧!

常州市实验小学六(2)班 吴靖泽
指导老师 陈小爽

瑞雪兆丰年,常州2023年的第一场雪如约而至!伴着飘下的雪花,我来到江南环球港参加了一年一度的包子大会。

首先,我来到了书法区域,向老爷爷要了一张红纸,我和妈妈合作完成了一个大大的“福”字。我要把这个“福”字贴到门上,希望在新的一年里福运到家,好事连连。

接着,我们又加入了包包子的行列。叔叔已经为我们准备好了面团和馅料。我拿起一个面团,用掌心把它压扁,用一只手托起面饼,另一只手盛起馅料放在面饼中间,一边旋转,一边捏紧,不一会儿一个小包子就诞生了。

此外,街上还有捏面人的、画糖人的……好不热闹。从这次的活动中,我感受到了浓浓的年味。包包

子、迎新年,兔年——我们来啦!

常州市实验小学二(1)班 许力文

一年一度的包子大会开始了,一大早我兴致勃勃地来到了现场,常州的包子店齐聚一堂,展示着各式各样的包子,有蟹黄包、小笼包、鲜肉包等,看得我眼花缭乱。

我最感兴趣的是非遗马脚爪,据说有三百多年的历史了,通过采访店家,我得知美味的马脚爪,居然只用面粉就可以做出来,面粉成团以后,在面上切几刀,一个花瓣形状的马脚爪就完成了。

活动现场,我还亲手体验了包子的制作,看似简简单单的包子,却内藏乾坤,可以包住各种美味的馅料。

学府小学一(2)班 苗天齐
指导老师 周玲燕

虽然还未过年,但“年味”已经扑面而来。趁着阳光明媚,我到迪诺小镇参加“包罗万象”活动,来体验“蒸蒸日上”的民俗风味。

一到活动现场,我的腿就开始迈不开步,摊铺上的美食琳琅满目、目不暇接,这里不仅能享受视觉上的盛宴,更能学到美食的知识。

开始包包子啦!为了防止粘手,我先取了些面粉撒在案板上,学着师傅的样子把面粉团压成包子皮,我感觉压得有些厚实,于是又拍打了几次,再盛了些备好的馅料放在包子皮的中间,慢慢地将包子皮的边缘捏了起来。包子包得很饱满,却不太美观,有点像“弹力球”,可能是面粉加多了,不过我很开心,因为这是我第一次包包子!在春节即将到来之际,包的不只是美食,更是一年的回忆,还有下一年的期许!愿大家都安康幸福!

星河实验小学三(7)班 陆庆泽
指导老师 路雪娇

包子大会上人山人海,店铺林立,有常州银丝面馆、有亿家乐、有青果巷轩安居……每一个摊位上都堆满了各式各样的美食,有虎皮凤爪、八宝饭、盐水鸭、饺子、蛋黄酥,其中最多的就数包子啦!豆沙包、咸菜包、大肉包、双菇包、萝卜丝包……各种各样的包子数不胜数。

我顺着人群往前走,忽然一股香味钻进了我的鼻腔。我寻着香味来到了镇淮楼包子铺前。只见包子师傅正好掀开锅盖,阵阵香味随着热气从蒸笼的四周溢了出来,一时间我的五感只剩下了嗅觉。我定定地站在那里,看着包子师傅熟练地

把一个又一个白胖胖的包子放到打包盒里,送到顾客手中。

包子铺里还没有小记者体验处。有一群小朋友已经在那里排队了,我看到师傅们把发好的面揉成长条,切成一个个大小相等的剂子,然后用手压成面饼,再舀一勺馅料放在面饼上,手指看似随意地捏了几下,一个漂亮的包子就做成了。

经过耐心的制作,我的包子终于完成了。看着躺在蒸笼里白胖胖的小包子,我都不忍心下口了,我要把我的劳动成果带回去,给爸爸妈妈尝一尝!

清凉小学三(4)班 秦宇彤

我来到一家包子铺,看到师傅正在忙碌着做包子。我采访师傅:“请问,这个包子是用什么做的?”师傅笑眯眯地介绍:“这是由老面粉发酵制作而成的,我们不加发酵粉,是通过时间发酵的。”我好奇地问道:“那需要多少时间?”师傅说:“我们这个面粉需要自然发酵十小时,这样做出来的包子既健康又美味。”紧接着,师傅还给我们介绍包子的馅儿,有萝卜丝馅儿、青菜肉馅儿、纯肉馅儿……各有各的味道。听着听着,我感觉口水都快流下来了呢!

博爱小学三(3)班 刘诗芸

你看,在密密麻麻的包子摊上,热腾腾的包子太诱人啦,有大肉包、萝卜丝包,还有蟹黄汤包……馋得我直流口水。我首先吃了一个大肉包,狠狠咬下去,皮薄馅大肉香,实在太好吃啦!这时候有一位热情的叔叔,邀请我一起包包子。天哪!我太开心了,这可是我第一次包包子。我拿起一个小面团,撒点面粉在面板上,均匀地将它压成圆形的,左手拿起圆的面皮,右手挖了一大勺荠菜馅,放在面皮上,一点一点地把皮提捏起来,直到看不见荠菜馅为止。我觉得最难掌握的是馅要放多少,放得太多,就撑破包子的小肚皮啦!

博爱小学三(5)班 张佳洋

为什么这个像花一样的点心叫马脚爪呢?原来是因为长得有点像小马的脚印,仔细一看,真的有点像呢。据说这种点心已有近三百年的历史了。大师傅还非常耐心地教我们小朋友马脚爪的做法。从面粉到面团:一捏一按,再在面团上划上三刀形成六片状,最后将六片小面团边缘压扁,“马脚爪”的样子就出来了。说是像马脚爪,但是我觉

得它更像一朵六瓣小花,排列在案板上非常可爱。

洛阳中心小学一(9)班 钱圣

在活动现场,我看到了各种各样的包子。在镇淮楼包子铺,我还亲手制作了包子。店里的师傅先讲解了包包子的步骤,然后就轮到我们自己包了。师傅把和好的面团给我,我拿到后,在面团里加入肉馅,把面团皮子一点一点地往上提,这样一个包子就做好啦!做好的包子肚皮圆鼓鼓的,头顶像水的光圈,外表看起来像一个胖娃娃!店里的师傅都夸我这个小不点做的好,我很开心!

东坡小学一(3)班 金熙善

爸爸跟我讲,我们常州人过年每家每户都要准备的,蒸包子、香酥爆鱼、八宝饭……这些都是他小时候过年才能吃到的东西,每到过年的时候家家户户都早早地开始忙碌起来了,杀年猪、蒸包子、贴对联、准备各种好吃的。特别是蒸包子,要一家人一起忙好几天,每个人都有不同的分工。提前一周就要准备自己家酿的米酒用来发酵面粉,还要准备好包子馅,有好多种馅,都要提前准备好。到了蒸包子的那天就更热闹了,前一天晚上就要把面发好,然后就是各种准备工作,有烧水的、有擀面的、有包包子的、还有负责换蒸笼的,小孩子们最喜欢做的事情就是等包子出笼的时候点红,要把每个包子都点上一个红点。

听爸爸讲了这些,我已经迫不及待地想要学做包子了!

东坡小学三(1)班 徐锦炎

我来到了体验区跟着一位老师傅学怎么包包子。老师傅说:“左手托包子皮,把馅放上去,右手把皮捏拢,边捏边旋转,这样一个又大又圆的包子就做好了。”听起来可真简单,我撸起袖子准备大展身手。可是,真不容易啊!我做的包子皮没捏拢,中间一个圆圆的洞像一张笑哈哈的大嘴巴,难看极了!我只好又仔细地补了补,捏了捏,结果被我捏坏了。我只好又做起了第二个,吸取第一次的经验,这次我慢慢地包!终于没有破皮,包了一个可爱的小包子。哈哈,我终于有点会了。我乘机采访老师傅蒸包子的时间,师傅告诉我菜包子需要蒸二十分钟左右,肉包子需要蒸二十分钟左右,蒸完后还需关火停留5分钟再揭盖子。啊!原来蒸包子还有这么多的学问呢!

冠英小学二(2)班 刘彦菲

包子大会聚集了常州各家老字号,有银丝面馆、镇淮楼等特色老店。我拿到了青果巷传统美食体验券。青果巷虾饼,爷爷说常州人俗称“铜鼓饼”。天太冷,大人们都搓着手哈着气躲在热气腾腾的包子旁边。伴随着滋滋的冒油声,只见虾饼由面白转至金黄,意味着可以出锅吃啦!一口下去,又酥又脆,棒极了,必须点个赞!捂在手里,暖在心里,香在嘴里!边吃边听师傅介绍:“虾饼以白萝卜丝、河虾、面粉为原料,附以葱、酒、胡椒等佐料制作而成。咸淡适宜,营养丰富。作为常州人,我为家乡物产丰富、历史悠久而感到骄傲!

解放路小学一(6)班 丁思源

我在镇淮楼包子铺学习做了个小包子,虽然成品不成样子,但我体会到了动手的快乐。后来我又去看了做马脚爪的过程,步骤很简单,但意义重大,因为这是常州非遗传统手艺,我们要传承下去。

兰陵小学四(3)班 徐小悦
指导老师 王辉

天气异常冷,北风呼呼地吹,但是第一次参加环球港的包子大会,我的内心特别的开心和激动。到了那里我看到了很多人,就像回到老家和爸爸妈妈去赶集一样,年味十足。

我来到了镇淮楼包子铺的摊位前,看到师傅拿着发酵好的面团揉搓成一条线,切成小面团,然后把面团按一个圆,放在手里放入馅料,手不停地转动就变成一个可爱的小包子。我也学着师傅的样子做了一个包子,刚开始非常的不顺利,但是后来也包好了,虽然不是非常漂亮,但也算完成了,我玩得开心极了。

泰山小学一(4)班 叶子沐

我走到了捏面人的店铺前,看到了好多小面人,有小兔子、皮卡丘、机器猫等。我也好想拥有一只小兔子。幸运的是捏面人师傅教了我们如何用面泥捏一只小兔子。首先搓一个球,再把它搓成水滴状;然后把尖的一边用剪刀剪成两瓣准备做成小兔子的耳朵,剪好后把耳朵往后一推,小兔子的形状就出来了;再用剪刀剪出四条腿和一个尾巴,用红色的面做出小兔子的眼睛和嘴巴,贴在耳朵下边;最后,师傅给我们一个小棒子,把小兔子插上,一只可爱的小兔子就完成了。

塘桥实验小学二(6)班 张隋心