

非遗传承 我来做

舌尖上的非遗： 南翔小笼

古猗小学五(4)中队 郑好



南翔小笼非遗文化传承在校园里有了实践基地。

每周三下午，当校园里弥漫开小麦粉的清甜与肉馅的鲜香，我便知晓，又到了和南翔小笼包赴约的时刻。这指尖上的传承，不仅让我与美食结缘，更让我和百年非遗文化许下一场美好的约定。

南翔小笼制作技艺起源于清代同治年间的古猗园，至今已有一百五十多年历史。它凭借“皮薄、馅大、汁多、味鲜”闻名中外，每一个小笼包都有着至少18个褶，似鲫鱼嘴般精致可爱。2014年，南翔小笼制作技艺被列入国家级非物质文化遗产代表性项目名录。作为在南翔长大的孩子，我满心自豪能成为这项珍贵技艺的小小传承者。

身为“笼香四溢”社团的五年级成员，我深切体会到学校推广非遗文化的用心。最初，学校组织全体同学进入专用教室体验制作，那时的我只觉新奇又有趣。如今回想，这正是学校为我们播下文化传承种子的第一步。低年级的学弟学妹通过有趣的文化读本，了解小笼包背后的历史故事与文化智慧；而我们这些有兴趣的学生，便有机会进入社团深入学习。

学校特意聘请了南翔小笼的老师傅亲自指导我们。在老师傅耐心的教导下，我们学会了如何擀出中间厚、边缘薄的面皮，如何用巧劲捏出完美的18个褶，让鲜美的汤汁牢牢锁在其中。从最初的手忙脚乱到如今的得心应手，我不仅学到了最纯正的手艺，更明白了每一道工序都离不开耐心与专注。

学习制作南翔小笼的过程，带给我诸多珍贵收获。首先是培养了做事的耐心和专注力——要想包出完美的小笼包，必须心无旁骛，手上的力道得恰到好处。其次是体会到团队合作的重要性：和面、备馅、包制、蒸制，每个环节都需要大家默契配合。最重要的是，我真切感受到传统文化的独特魅力。每当看到自己亲手制作的小笼包在蒸笼里渐渐变得晶莹剔透，冒着腾腾热气时，那种成就感难以言表。

这份与南翔小笼的非遗之约，已然深深烙印在我的指尖，铭记在我的心里。我会继续让这项传统技艺在我们手中发扬光大，让南翔小笼的香味飘得更远，让这份珍贵的非遗文化永远传承下去。

飞花令 · 师

● 师从钟山来，遗我故人书

——明·张羽《寄中竺泐季潭》

● 师住稽亭高处寺，斜廊曲阁倚云开

——唐·张籍《送稽亭山寺僧》

● 师出常依主，君行每告期

——明·杨基《八月九日祀社稷述事》

● 师去今几年，犹余损神迹

——明·王履《贺师避静处》

● 师去情何切，人间事莫拘

——唐·贯休《送僧入石霜》

● 师去松溪寺，应添景更清

——元·德祥《送僧之松溪寺》

● 师心多似我，所以访师重

——唐·贯休《题一上人经阁》

文化常识



◆ 唐代边塞诗人王昌龄的诗句“但使龙城飞将在，不教胡马度阴山”中的“飞将”指的是谁？

◆ 南唐后主指？

◆ 南唐二主指？

◆ 北宋文坛四大家指？

◆ 诗句“春风又绿江南岸，明月何时照我还”的作者是？

答案：1.李广 2.李煜 3.李璟 李煜 4.王安石
5.欧阳修、苏轼、黄庭坚 6.王安石