

大运河畔水波荡漾，青石板路蜿蜒向前，白墙黛瓦错落有致……三月的塘栖古镇，在春日暖阳中婀娜多姿。近日，育才实验小学教育集团新荷小学联合区文化传媒集团开展了一场以“塘栖传承·乐享美食”为主题的研学之旅，二年级学生走进历史悠久、文化底蕴深厚的塘栖，深入了解运河文化及当地特色美食，感受传统文化的魅力。

记者 蒋欣依



探千年运河文化 品舌尖上的塘栖

育才新荷小学开展“塘栖传承·乐享美食”研学

D 糕版里的文化基因

活动压轴，研学团成员化身糕版设计师，走进传统糕点的奇妙世界。

绘制一份独属于自己的糕版样式图，是一种什么样的体验？同学们自有妙招，有传统加现代元素的，也有发挥想象天马行空的，主打一个特色鲜明。实践操作则是制作绿豆糕。从和面、揉

搓到压模成型，大家在导师的指导下完成得一丝不苟。

当热气腾腾的绿豆糕新鲜出炉，大家迫不及待地品尝起自己的劳动成果。这一刻，传统技艺的魅力与辛勤劳动的快乐甜蜜交织交融，自豪感跃上心头，孩子们笑靥如花。



B 舌尖上的非遗密码

运河不仅孕育了塘栖的繁荣，也催生出丰富的美食文化。在美食文化区，法根糕点、汇昌蜜饯、塘栖板鸭、桑毛肉圆……各种特色美食让人目不暇接。

“法根糕点是塘栖的传统名点，口感酥软，甜而不腻；汇昌蜜饯以酸甜可口著称，是古镇的特色零食；塘栖板鸭以其独特的制作工艺和风味闻名；细沙羊尾外酥里嫩，桑毛肉圆软糯鲜美……”研学导师一边带领孩子们品尝美食，一边讲解美食背后的历史故事和制作工艺。

C 塘栖枇杷的创意转化

塘栖枇杷，以色艳形美、肉质细嫩、汁多味鲜、风味卓绝而闻名天下。在塘栖村众创果园，同学们近距离观察枇杷树的生长状态，认识枇杷幼果的外观特征。在枇杷膏制作工坊，同学们戴上手套，将清洗后的枇杷去核，再将枇杷果肉放入大锅中小火慢煮。随着温度的升高，果肉逐渐软化，散发出淡淡果香。大家目不转睛地观察着果肉的变化，不时用木勺轻轻搅拌。然后将完全煮烂的果肉通过细纱布将果汁挤压出来，重新倒入锅中，加冰糖小火熬制。随着枇杷汁变得浓稠，色泽金黄、质地细腻的枇杷膏出炉。“通过实践操作，我明白了每一项传统技艺的背后，都凝聚着无数人的心血与智慧。我要学习更多的传统文化，并将它们传承下去。”学生李心台说。

下午的活动则聚焦枇杷周边。枇杷香囊简单易学，大家将剪好的枇杷叶碎片与少量干花、艾草等充分混合，再装入精美的布袋，用细绳将袋口一扎，小巧精致的枇杷香囊就在指尖诞生了。



A 运河记忆的当代回响

塘栖古镇的轮廓在阳光下显得格外柔和，仿佛在向孩子们诉说着古老的故事。上午9时，孩子们准时来到此次研学活动的第一站——朱炳仁大运河艺术馆。

在铜雕艺术展厅，一幅幅铜雕壁画生动再现了京杭大运河的历史风貌，大家透过细腻的雕

刻纹路，仿佛看到古代船只穿梭于运河之上的繁忙景象，感受到这条“黄金水道”在中华文明发展中的重要地位。在运河文化展示区，讲解员深入浅出地介绍了大运河的开凿背景、历史作用以及对沿线经济的推动作用。同学们在生动的描述中穿越时空，仿佛回到了那个漕运繁忙的年代。

