



现场展示传统手工滚元宵,吸引了中外媒体记者瞩目

当冬奥遇上元宵

□本报记者 崔欣/文 彭程/摄

在国家级非物质文化遗产焖炉烤鸭技艺代表性传承人李洋的协助下,在鸭胚上撰写金字;向锦芳小吃制作师傅赵双宇学习摇元宵;在

都一处烧麦制作技艺代表性传承人吴华侠的指导下做烧麦;与甘家口街道的社区居民一起为空巢和独居老人制作汤圆……2月15日,恰逢中

国农历新年正月十五元宵节,2022北京新闻中心主办了“双奥之城新气象——2022中外媒体北京行”城市形象特色采访活动,中外媒体记者先后来到了位于东城区的北京老字号便宜坊(鲜鱼口店),和海淀区的甘家口街道新时代文明实践所,实地感受了一番京城元宵佳节的热闹。

在便宜坊,媒体记者们来到烤鸭制作间,观看“焖炉烤鸭”制作技艺,聆听李洋介绍“焖炉烤鸭”这一国家级非物质文化遗产的制作方法。之后,记者在李洋的带领下,兴致盎然地在鸭胚上书写北京冬奥会主题口号“一起向未来”,深度体验中华美食技艺的独特魅力,也借此机会表达了对北京2022年冬奥会和冬残奥会成功举办的祝福。

正月十五,自然少不了吃元宵,来自韩国的记者崔宪圭现场跟锦芳小吃制作师傅赵双宇学起了摇元宵。都一处烧麦制作技艺代表性传承人吴华侠也展示了烧麦擀皮工艺,引得大家纷纷动手,体验了一次“花式包饺子”的乐趣。

当天下午的甘家口街道新时代文明实践所,社区的居民们正在为辖区的独居老人制作五彩汤圆,随后快递员将免费为独居老人送上门。制作花灯、花篮,学习画扇面,就连小朋友也在老师的指导下一起制作奥运手工……大家在以不同的方式来欢度元宵节。

此次活动让中外媒体记者体味到了京味文化的独特韵味,了解了中国博大精深的传统饮食文化,深度体验了北京多彩的便民生活,直观全面地了解到北京居民社区文化和志愿服务情况,真切领略到了“双奥之城”的活力风采。



小朋友在老师的指导下手工制作“冰墩墩”



“冰墩墩”搭配奥运五环样式的烧麦,冬奥味十足



现场体验制作手工烧麦



烤鸭师傅展示印有“一起向未来”字样的烤鸭,创意十足



社区居民为独居老人包五彩汤圆,共度元宵佳节