

武进融媒少年新闻学院  
小记者特训营专题

走进猿人洞

猿人洞，坐落于南京汤山，不过，里面可没有猿人！它是一个天然的溶洞，原名“葫芦洞”，因里面发现了两个猿人头骨，就改名“猿人洞”。

刚进洞，我便被洞顶的一星亮光所吸引，老师告诉我们，上面有一个采石场，一次，工人们意外炸出了一个大洞，从而发现了这个溶洞，为了对此加以保护，便堵上了大部分洞口，留下的被称为“一线天”。

我们沿着小路走，见到了许多形状各异的钟乳石和石笋。“看！”老师激动地叫起来，我的目光顺着手电筒望去，是一个巨大的钟乳石，听说钟乳石100年才长1厘米，可见它的历史是多么悠久了。“它是洞中最大的钟乳石，因为像一头大象，又因为它在洞口旁，所以人们称它‘迎宾象’。”

告别了“迎宾象”，我们继续向前走，“瞧！”老师用手电筒指着洞顶的一个石葫芦，眼里闪着光，“这可是镇洞之宝！”接着，又给我们讲了一个传说：从前这个石葫芦可是玉皇大帝的宝贝，玉皇大帝非常爱护它，为了保护它，还派了一把“尚方宝剑”保护它。这把“尚方宝剑”就是离石葫芦不远处的一个长长的钟乳石。

参观完许许多多“有名字的石头”，我不由感叹人们敏锐的观察力和无穷的智慧，也对大自然的这一馈赠感到震撼和感激。我们要爱护大自然，把这份“美”传承下去。

人民路小学五(1)班 张沁心

猿人洞，一开始，因为它的形状像葫芦，所以又叫“葫芦洞”，后来又因出土了较完整的古人类头骨而得名。据科学家推测，1号头骨是位21~35岁的女性，2号头骨是位30~45岁的男性，这两位30万年前的南京猿人，让南京地区人类史推进了20多万年之久。

猿人洞是一个天然溶洞，洞内红白双色的钟乳石为世界罕见，其形态各异，发育成熟。溶洞里的鬼斧神工十分华丽：在洞顶有一个“石葫芦”和玉皇大帝的“尚方宝剑”，此外，还有别的大小不同的石笋、钟乳石、石柱等。有的像孙悟空的金箍棒，有的像两只调皮可爱的小海豚，有的像坐在白龙马身上的唐僧……在门口，有一个像大象的钟乳石，被称为“迎宾象”，是洞内最大的钟乳石。据说，所有钟乳石每100年才能长1厘米。

猿人洞被分为六部分，分别是石壁雕泉景观、古人类石刻园、古人类史料陈列馆、遗址洞口山崖猿人雕景观、天然溶洞景观和竹园休闲区。猿人洞里面充满着历史感，让人对原始人的生活浮想连篇。

鸣凰中心小学五(7)班 刘锦瑄

1月30日，我们小记者一行人来到了南京汤山。在汤山的两天，我对猿人洞印象最为深刻。

这里记录了猿人的进化历程、生活环境，通过展示猿人的进化历程，揭示了人类的起源。展览以时间顺序排列，清晰地展示了猿人从早期到晚期的发展过程，使我们可以一目了然地了解人类进化的脉络。

在众多亮点中，最让我印象深刻的是猿人头骨的复制品。通过这些复制品，我可以直观地感受到猿人和现代人头骨上的差异，进一步理解人类的进化过程。对于这次展览所表达的意义和价值，我认为它为我们提供了一个深入了解人类起源的机会。它不仅展示了科学成果，还引发了我对人类未来的思考。在观看展览的过程中，我深感人类发展的漫长与不易，同时也意识到我们应当珍惜自己的物种，努力创造一个更加美好的未来。

这次展览还让我深刻地认识到人类非物质文化遗产的价值和意义。通过展示各种人类文化的珍宝，如历史悠久的艺术作品、民间传统工艺、独特的食物文物等，不仅让我领略了文化的多样性和丰富性，更激发了我对全球文化交流与传承的重视。

总的来说，这次南京汤山行给我留下了深刻的印象。在感叹人类进化历程的同时，我也对未来充满了期待。

雪堰中心小学四(5)班 沈俊轩

难忘除夕

□ 刘海粟小学六(9)班 谢可涵

夕阳西下，映照出玫瑰色的天空，鞭炮声与烟花声此起彼伏。除夕是个特殊的日子，人们吃着年夜饭、放着烟花、看着春晚，真热闹啊！

我们家的年夜饭也拉开了序幕，餐桌上的饭菜琳琅满目，散发出令人垂涎欲滴的香味，有象征年年有余的红烧鱼，有寓意着团团圆圆的汤圆，有标志着未来红红火火、招财进宝的番茄炒鸡蛋……每个人的碗里都堆着满满的菜，脸上洋溢着幸福的笑容。每道菜都承载着家人对幸福生活的期盼和美好祝福。

敬酒的习俗一直在我家乡流传，它不仅是一种餐桌上的礼仪，更是一种亲情的传递。听爸爸说这个敬酒的习俗可大有来历呢！在我国古代，国君宴请群臣时，首先按照礼仪规

定的不同顺序向各位嘉宾敬酒。这个传统后来被广泛应用于各种宴会和聚餐中，表达着人们的相互尊敬和祝福。

大家一边享用美食，一边畅谈未来，有说有笑，在这样一个其乐融融的氛围中，我们将所有烦恼和忧虑都飘到了九霄云外，共同迎接新年的到来。

过新年当然少不了放烟花。年夜饭，我们一家人找了个室外很空旷的地方放烟花。随着一道红光划过天际，我们的心也跟着沸腾起来，“砰”的一声巨响，烟花在空中炸开了来，金黄的火花瞬间从天空中洒落下来，犹如一场五彩缤纷的流星雨。我抬头仰望天空，屏住呼吸，尽情地享受着这绚丽多彩的画卷。

央视春晚的时间到了，我们一家人围坐在电视机旁，听着婉转动听的歌声，看着幽默婉转的相声，还有悬念和惊喜完美融合的魔术。一家人聊着天、吃着零食，每个人身上都染上了喜庆的色彩，新的一年在耳熟能详的《难忘今宵》中缓缓走来。

在除夕这个特殊的日子，大家放下繁忙的学习与工作，只享受这份幸福与美好，包含了人们对家人的美好祝福。我希望这份快乐和美好可以一直延续下去。

(指导老师:殷立敏)

一碗糟扣肉 绵绵幸福年

□ 横林实验小学三(4)班 苏皓扬

这个年底，我家异常热闹。爷爷奶奶在我家过年喽！他俩为了过年可忙了，做团子、蒸馒头，听说还要做糟扣肉呢！

“什么是糟扣肉？与我们平常吃的红烧肉有什么不一样？”生性活泼的我就爱打破砂锅问到底。

“糟扣肉是我们常州人过春节家家必不可少的‘大菜’。蒸熟的五花肉淋上酒糟，肥而不腻，入口即化……”奶奶慈爱地看着我，耐心地说道。

我听得口水都要流出来了：“奶奶，你明儿就做糟扣肉，做的时候叫上我，我学会了，明年年夜饭，我做给你们吃！”“好！好！好！”奶奶听了我的话，别提有多高兴了。

第二天一大早，我就跟着爷爷上街去了，按奶奶的吩咐，买来了两大块肥瘦相间的五花肉。奶奶出手了：首先，将五花肉洗净，放入清水中煮沸；然后，改成中小火再煮上20分钟，捞出冷却，切成1厘米厚的片状，锅内肉汁要记得倒出备用。现在再取一口干净的锅，放入清水，适量的黄酒、酱油、葱、姜、八角、白糖，和五花肉煮沸，然后小火再煮20分钟。与此同时，把香糟倒进刚才备用的肉汁里，放上糖、酱油，小火熬上七八分钟。最后，把烧好的五花肉片整齐地排列在碗底，烧好的香糟淋在上面。大功告成！我全程盯着，给奶奶打下手，其实就想着第一时间品尝。随着香味越来越浓，

我的脚愈发迈不开了。

“可以吃了！”奶奶一发话，我立马夹起一块。看一看，蒸熟的糟扣肉，色泽红润，晶莹剔透，玲珑欲滴；闻一闻，酒香与肉香完美融合，撩人心弦；尝一尝，精肉细嫩，肥肉不腻，酒糟吸走了油腻，只留下了醇厚的酒香，芬香在口腔里萦绕、流连。这味道好极了！

奶奶足足做了8大碗扣肉，给亲戚朋友送了5碗，剩下的3碗就留着过年时家人吃，到时候只要隔水蒸热、味道更佳。

一碗糟扣肉，绵绵幸福年，香味藏不住，年味在其中，食在幸福里……

(指导老师:吴蓉梅)

“年味团子”生成记

□ 湖塘桥第二实验小学四(5)班 虞亦安

“啵啵啵”，冬日的暖阳下，奶奶正在小屋揉猪油团子的馅儿，这可是制作我们家特有的“年味团子”的第一步。

每年快过年的时候，奶奶都要做这样的团子送给亲戚。今年我和妈妈也来帮奶奶做团子啦！我们先把和好的糯米粉捏成小碗的形状，放入搓成丸子一样的馅儿，接着把馅整个包裹住搓圆，最后还要放入一个特制的碗里转几圈，当它转成小山丘一样形状的时候，一个团子就做好了。我们几个分工合作，我和奶奶把馅包好，妈妈把它们做成“小山丘”。我们有说有笑、其乐融融。往年，奶奶做一笼团子要一个多小时，可今天，我们却没一

会儿就做了一笼团子。爷爷把一笼一笼的团子拿去蒸，一会儿工夫，几笼香喷喷的团子出笼了。

蒸好的团子要放到外面的架子上晾着，但这还不是“年味团子”完工的时候，还差画龙点睛的重要一步：点红。我一手拿着个小碗，里面盛的是用水调开的红色食用色素，另一手拿着一根筷子，蘸点食用色素，往团子上轻轻地一点。嘿！留下一个红色的小圆点，仿佛一朵白茉莉中插了一束红玫瑰，这为白白的团子添上了几分喜庆。我欢快地点来点去，忽然，手一滑，一个团子

上画了一条红杠杠，一旁的大人们都乐呵呵地笑了，我也情不自禁笑了起来。

这便是我家的年味，一家人团聚在一起，准备这些满满仪式感的美味，欢欢喜喜迎接新年的到来。

(指导老师:是霞凤)

