

邂逅家乡味道,探索酱香工艺

扬州市汶河小学红领巾寻访“江苏省非物质文化遗产”酱菜制作技艺

扬州酱菜历史悠久,问世于汉朝,发展于隋唐,兴盛于明清。乾隆年间被列入宫廷早晚御膳的小菜。扬州三和四美酱菜有限公司是国家首批认定的“中华老字号”,获“国家级农业产业化重点龙头企业”“江苏老字号”等荣誉,2009年三和四美酱菜制作技艺被列为江苏省非物质文化遗产。

为弘扬中华优秀传统文化,探索非遗技艺的保护、传承和发展之路,近期,扬州市汶河小学红领巾寻访团的队员代表在辅导员的带领下来到三和四美酱菜有限公司进行寻访,酱菜制作技艺第三代非遗传承人、三和四美酱菜有限公司酱菜分厂的厂长徐筛华和质管部经理王栋接待了学校寻访团。

在寻访中队员们见证了酱菜的前世今生,感受到酱菜背后深厚的文化。这不仅是一次对老字号的寻访,更是一次对非遗文化与工匠精神的探索之旅……

汶小宣 庄剑翔



探访活动现场 通讯员供图

学生作文选登

寻访非遗日记

扬州有许多特产,其中让我印象深刻的是酱菜,它丰富的种类、独特的口味成为餐桌上的常客。周五,我怀揣着对那古老技艺的期待,和同学们一起来到三和四美酱菜有限公司参观学习。

在王叔叔的带领下,我们排队进入厂区,一股浓郁的酱香扑鼻而来。只见前方摆放着十多个大桶,徐叔叔笑着说:“这些大桶里装着制作酱菜所需要的原材料——酿造的酱曲,香味就是从这里散发的。”

紧接着,徐叔叔带领我们换上工作服,进入切制、发酵、灌装车间。我目睹了从选料、切制、腌制到装瓶的整个过程,工人们熟练地按照古法操作,最终一瓶瓶酱菜做好了。玻璃瓶中不仅仅装着酱菜,也蕴含着工人的匠心。

了解了酱菜的制作技艺,徐叔叔邀请我们品尝美味的酱菜。酱菜的种类很多,其中我最喜欢的是什锦菜,多种口味交融在一起;宝塔菜,口感清甜;乳黄瓜,脆嫩爽口;姜片,微辣但清火……每一口都让舌尖沉浸在浓郁的滋味中。

这次参观不仅让我领略了传统酱菜制作工艺的魅力,更体会到每一道美食背后都饱含无数人的智慧和努力。我为能亲眼见到这一切感到骄傲,也为古老的扬州酱菜制作工艺感到自豪!

五(10)班 陈雨彤 指导老师:霍静

探秘扬州酱菜技艺

周五,我们前往扬州三和四美酱菜有限公司进行研学活动。

刚一到目的地,浓郁的酱香味就扑鼻而来。公司的王叔叔一边带领我们参观,一边讲解“三和四美”的历史和园内的整体构造。首先映入眼帘的是两排整齐的大铁罐,王叔叔告诉我们,那是用来贮存虾籽酱油的容器,虾籽酱油是我们生活中常用的调味料之一。

接着,我们换上干净的工作服走进车间,看见许多工人娴熟地操作着机器。在参观过程中,王叔叔详细介绍了酱菜的制作过程。原来酱菜的制作要经过制曲、选料、腌制、切制、初酱、复酱、配卤等一套传统流程,最后再装罐,这样腌制出来的酱菜才会鲜、甜、脆、嫩。后来我们对非遗传承人徐伯伯进行了采访,徐伯伯耐心地一一解答,解开了

我们心中对酱菜制作的好多疑问。

最后,我们相继品尝了乳黄瓜、宝塔菜、生姜片、什锦菜、糖醋蒜头等酱菜,真如徐伯伯说的那样鲜、甜、脆、嫩。

原来美味的背后是人们用心制作的不易以及他们对于技艺的传承和品质的坚持,我终于理解了“匠心”四个字的真正含义。

五(10)班 芮映辰 指导老师:霍静

走进非遗,寻访扬州酱菜“鲜甜脆嫩”的奥秘

近期,我们到三和四美酱菜有限公司参加研学活动,近距离观摩酱菜的制作工艺。

在切制车间,徐厂长深入浅出地向我们讲述了优质酱菜的筛选要点和基本知识,使我们了解到如何通过精选、清洗、晾晒、腌制等加工,让新鲜蔬菜能够长久保存,成为宴席上的调味佳品和日常生活中的佐餐美味。在灌装车间、发酵车间,我们观摩了初酱、复酱两道程序,学习了初酱阶段使用的稀甜酱制作方法,还掌握了用“双腌法”保证酱菜清脆和色泽的技巧。“眼睛看”和“耳朵听”已经不能满足我们对酱菜技艺的推崇,“亲口品尝”才是对酱菜高品质、好口味的最佳褒奖。宝塔菜、乳黄瓜、嫩生姜等数十个品种,酱香浓郁,甜咸适中,色泽明亮,块型美观,鲜甜脆嫩,形成了扬州酱菜独特的风味。

研学活动时间虽短,但扬州酱菜的制作技艺给我们留下了深刻印象,激发了我们对传统文化的保护与传承,我们会怀着一颗赤诚之心,融入并积极推动传统文化的繁荣发展。

五(10)班 王宇昊 指导老师:霍静

寻访非遗有感

近期,我们来到三和四美酱菜有限公司,体验了一次快乐的研学之旅。

一进入酱园,浓浓的香气就抓住了我们的嗅觉。公司王叔叔带领我们去车间参观,路上瞧见了许许多多铁罐,大家都好奇是什么,通过叔叔的讲解,原来那些是贮存虾籽酱油的容器,它们是最常见的调味料之一。

我们换上干净的工作服,进入车间,看到许多工人娴熟地操作着

机器。参观结束,就到了大家最期待的采访时间,我们的问题一个接一个,第三代传承人徐伯伯耐心地为我们一一解答。他还告诉我们腌制是酱菜制作中的关键环节,也是最为艰辛的部分之一。三和四美酱菜每一道工序都严格遵循古法,从盐的比例、腌制的时间到翻缸的次数,每一个细节都考验着匠人的经验与耐心。以前酱菜制作非常辛苦,特别是在炎热的夏季,腌制车间内温度极高,匠人们需要顶着酷暑,不厌其烦地重复着腌制、翻缸等繁琐工作,只为让酱菜充分吸收盐分,达到最佳的口感与风味。依靠传统流程制作的酱菜才会鲜、甜、脆、嫩。

非遗之旅就此告一段落,大家揣着满肚子的知识心满意足地离开了。

五(10)班 王梓瑶 指导老师:霍静

扬州酱菜制作技艺

“扬州酱菜甲天下,鲜甜脆嫩冠中华。”我跟随寻访团参观了“中华老字号”三和四美酱菜有限公司。

刚进入厂区,酱油的味道就扑鼻而来,十分浓郁。接着,我们来到了切制车间,穿上工作服,戴上帽子和口罩,进入工作区。首先看到的是宝塔菜,工人们将洗净的宝塔菜进行挑拣。接着看到的是乳黄瓜,工人们挑拣乳黄瓜的标准是小巧精致,不能有肚子,这样的乳黄瓜不会有籽。最后看到的是糖蒜,工人们把大蒜腌制好后开始剥皮,剥好的大蒜就可以装罐了。参观完切制车间后,我们又参观了灌装车间和发酵车间。

光是靠眼睛探访酱菜肯定是远远不够的,在徐厂长的带领下,我们又品尝了酱菜。一盘盘五彩斑斓的

酱菜映入眼帘,各种香味扑鼻而来,凑近一瞧,有乳黄瓜、宝塔菜、什锦菜、嫩生姜等数十种。经过品尝,我评定出了酱菜中的第一和第二,它们就是宝塔菜和什锦菜,宝塔菜又脆又嫩,什锦菜一次可以吃到多种酱菜。

活动时间是短暂的,但是留给我的回味却是长久的。通过这次参观,我真正感受到了中国传统文化博大精深和中国非物质文化遗产的魅力。

五(13)班 刘永棋 指导老师:徐丽

舌尖上的非遗

“卖酱菜喽!卖酱菜喽!”随着一阵阵吆喝声传来,我仿佛看到酱园里的老者打开酱缸,向我讲述着扬州酱菜的故事。

一声鸣笛把我的思绪拉回现实,校车带着我们来到了目的地——三和四美酱菜有限公司。一阵浓香调皮地跳进我们的鼻中,听工作人员介绍这是储存酱油的地方。换上白大褂,戴上口罩、帽子,我们走进切制车间,一阵机器工作声传来。一个个工作人员坐在传送带前精心挑选食材,每一步都需要十足的耐心与技巧。徐老师详细介绍了酱菜的品种和挑选的要求,让我们充分了解其中的奥秘。

我们继续走向灌装车间,一个个神奇的机器让我们大为震撼,不禁发出感叹。一个个小盖子开心地跳上了瓶口,用力地抱住了酱菜瓶,一瓶酱菜就这么诞生了。最后我们脱下工作服走向发酵车间,一踏入这里,历史的厚重感与酱菜的独特香气扑鼻而来。

随着香气逐渐远去,我们恋恋不舍地离开了厂房。三和四美酱菜,不仅是一道美食,更是一种文化

的传承。

五(13)班 沈翰铭 指导老师:徐丽

寻访餐桌上的非遗——酱菜

餐桌上平平常常的酱菜,怎么跟非遗联系上了?带着这样的疑问,我们来到了三和四美酱菜有限公司。

非遗传承人徐筛华老师向我们介绍了酱菜小知识,然后带领我们开始了酱菜寻访之旅。第一站是切制车间,进入车间需要换上干净的工作服,戴上工作帽和口罩。“全副武装”的我们一进车间大门,就被眼前的景象震惊了。几台巨大无比的机器发出“轰隆隆”的声音,传输带上铺满了各种蔬菜,工人们围坐在机器旁,认认真真分拣着蔬菜。徐老师详细介绍了酱菜的品种和挑选的要求,我们听得可入迷了,使劲记在心里。第二站是灌装车间,这个车间对卫生的要求更加严格,我们只能隔着大大的玻璃观察。腌制完成的酱菜被机器准确地灌进玻璃瓶里,再由另一个机器盖上盖子,分毫不差。全部完工的酱菜排列整齐,就像整装待发的士兵。制作酱菜最关键的一步是发酵,最后一站来到了发酵车间,一进去,我们就闻到了一股奇怪的味道。没想到酱菜发酵时气味这么特别,原本新鲜的蔬菜在巨大的银灰色罐子里慢慢变成了酱菜。

徐老师热情地邀请我们品尝酱菜,有脆嫩的宝塔菜,有咸香的酱菜心,还有五彩缤纷的什锦菜。这是我第一次吃到酱菜“自助”,尤其是我刚刚亲眼看见了它们的制作过程,这种感觉非常奇妙。

五(13)班 肖岷皓 指导老师:徐丽