

探秘大豆的前世今生

孟河中学开展主题研学活动

5月21日下午,孟河中学师生代表走进省级农业龙头企业——常州市津津乐食品有限公司,开展“探秘豆制品文化”主题研学活动。作为三次蝉联“常州市龙头企业”的豆制品领军企业,武进区政协委员、津津乐公司经理姜丽英以“豆腐文化推广大使”的身份,带领青少年通过文化溯源、工艺解密、行业现状讲解、美食品鉴四大环节,完成了一场知行合一的饮食文化教育。

我们参观了大豆食育文化体验馆,姜总首先为我们介绍了中国四大农产业,其中最重要的就是大豆,它是华夏文明连续种植了几千年的植物。随后,姜总介绍了由大豆制成的生活用品,如肥皂和豆纤维纺织品。通过观看图片和视频,我们了解了大豆的生长周期和种植历程。其中,我最感兴趣的是大豆的营养成分,原来大豆的蛋白质含量特别高,脂肪含量少,还有丰富的微量元素,这不就是种在田里的“牛肉”吗?

我们还品尝了刚出炉的豆腐与百叶。豆腐QQ的,切成小块,淋上麻油和其他调味品,味道可真是不错。刚出锅的百叶也非常美味,吃起来爽滑可口,满足香香。

七(4)班 胡昊宇

“豆腐文化推广大使”姜丽英说,大豆的一生可不简单,从播种到收获,要经历许多环节。大豆竟然还是中国农业四大发明之一呢。我们还看到了许多豆制品模型,让我们对豆制品有了初步的了解。

随后,她还介绍了常州特有的豆制品。她拿出常州特有的豆斋饼,告诉我们这也是用大豆做原料的。最有趣的是品尝豆腐脑和百叶的环节。师傅现场制作豆腐脑,看着一块块嫩嫩的豆腐倒上调料变成诱人的豆腐脑,闻着香气扑鼻,吃起来也十分美味。刚出锅的百叶也是,裹上调料,吃起来满嘴豆香,能感觉到非常纯正。

这次的大豆文化之旅,让我感受到了家乡豆制品文化的魅力,我为家乡有这样优秀的企业而自豪。

七(4)班 邰畅

开完一场简短的介绍会后,我们开始了正式的参观。姜丽英带着我们看了关于大豆的许多食品,告诉我们大豆的生长经历和各种关于大豆的知识。“每一批产品都要经过严格检测才能出厂。”姜总认真地说,“食品安全是我们最重视的。”

参观结束后,我们品尝了刚出锅的豆腐花和百叶。咬下一口,豆香四溢,比平时吃到的还要鲜美。我忽然明白了,原来我们每天吃的安全美味的豆制品,背后有这么多人用心付出。

这次采访让我大开眼界。作为小记者,我不仅学到了食品生产的知识,更懂得了“民以食为天”这句话的分量。

七(4)班 江慧娜



姜丽英为同学们展示手剥百叶

活动中,我们品尝了各种豆制品,包括豆腐脑、豆腐干、豆浆等。这些食品不仅味道鲜美,还散发着浓郁的豆香。姜丽英说:“大豆不仅可以制作食品,还可以制作香料、衣服,甚至床单。”我们惊讶地发现,大豆的用途如此广泛。

在参观过程中,我们还了解到大豆的历史。大豆起源于中国,拥有约8000年的栽培历史,是中国农业文明的重要组成部分。从新石器时代的河姆渡遗址到现代国际贸易体系,大豆不仅见证了中国农业文明的演进,还通过丝绸之路和海上贸易深刻影响了世界饮食结构与农业格局。

这次参观让我受益匪浅。我不仅了解到了大豆的多种用途和悠久历史,还感受到了传统美食背后的深厚文化底蕴。从田间的一粒种子,到餐桌上的美味佳肴,每一步都饱含着汗水与心血。

七(4)班 吴天赐

我们坐在会议室里,桌子上摆满了大豆制品,这些食品味道十分美味。随后,我们来到了体验馆。那里的现代化建筑和大豆文化融合在一起,使人眼前一亮。各种样式的豆制品让人感叹不已,有豆汁、豆腐脑、百叶等。

我们在展厅里随着姜总的讲解而前进,荣誉墙上的那些奖章,恰似春日繁花,见证着他们一路走来的拼搏与奋斗、汗水与智慧。

我们还品尝了豆制品,它们入口即化,十分香甜;刚出炉的百叶,原汁原味。此次探访,宛如步入一片大豆文化的诗意田园,传统与现代在此交融,谱写出一曲自然与科技交织的和谐乐章。

七(4)班 吴一寒

我们踏入了大豆食育文化体验馆,仿佛进入了大豆的世界。一进门就可以看见大豆的标本以及用大豆制成的物品。姜丽英用生动的语言讲述了大豆的历史。原来,大豆在中国有着悠久的种植历史,它不仅是中国农业四大发明之一,更是华夏文明的重要组成部分。随着讲解,我们来到大豆品种展示区。这里陈列着九种不同的大豆,它们形态各异,颜色丰富。大豆具有丰富的营养价值,可以加工成豆腐、豆浆等食品,还可以作为优质的榨油原料。看着展墙上用大豆制成的食品,我对姜丽英那句“我们的生活离不开大豆”有了真实的感受。

展馆内还展示了大豆在中国的发展历史。大豆始终是中国人民餐桌上的重要食材。现在,大豆更是成了重要的经济作物。在参观的最后,我们品尝了由大豆加工成豆腐做成的小吃以及新鲜出炉的豆干。这些美食不仅味道鲜美,还散发着浓郁的豆香。

走出体验馆,我的心情久久不能平复。通过这次活动,我对大豆有了全新的认识。希望大家也可以参观这里,感受大豆的历史,一起了解大豆文化。

七(4)班 赵语诺

在工作人员的带领下,我们一起品尝了百叶。随着那一片片浅黄色的百叶被翻开,大家伸长脖子,脸上满是期待。百叶一入口,那股醇厚的豆香扑鼻而来,仿佛是阳光晒过的豆田味道,带着大地的质朴和大豆的原汁原味。紧接着,一盘盘嫩豆腐也端上了桌,当那嫩滑的豆腐入口,仿佛是一场味蕾的轻柔舞蹈,细腻的质感在口中瞬间消融。

这次美味之旅在舌尖的满足与心灵的畅快中落下帷幕,那百叶的豆香,那豆腐的嫩滑,深深印刻在我们心中。

七(4)班 郑培煜

在常州,有一家以生产豆制品为主的公司——津津乐。这里生产许多种类的豆制品,如内酯豆腐、百叶、豆腐、素鸡、豆干、油豆腐、豆浆等。这些豆制品不仅口感好,还营养丰富,深受消费者喜爱。

姜丽英带我们了解了企业的发展历程和企业文化,她热情地请我们品尝豆制品。豆腐不仅口感细腻,入口即化,最主要的是吃得安心。在车间里,所有的设备都采用国内先进的豆制品加工技术,所用原料都是非转基因的国产大豆。此外,企业还积极参与了苏陕扶贫项目,引进魔芋研发加工项目,为贫困地区发力。

此次参观,我不仅感受到了国产食品企业的匠心精神和保障食品安全的决心,也感受到了传统美食与现代工艺的融合,了解中国大豆美食,爱上中国大豆文化。

七(4)班 郑天宇

在工作人员的带领下,我们参观了大豆文化体验馆。沿着展厅漫步,我了解到了许多和豆制品相关的知识。原来,豆腐作为中国传统美食,据说是淮南王刘安炼丹时偶



学生品尝豆制品

然所得,这一意外发现,开启了大豆美食的新篇章。展厅里,各种豆制品模型琳琅满目,从家常的豆腐、豆浆,到精致的豆腐脑、百叶……数不胜数。后来,工作人员还为我们介绍了大豆的一生及其他有关大豆的知识,这些内容丰富了我对大豆的了解。

参观中,我还了解到企业一直坚持选用非转基因大豆为原材料,精进食品安全工艺,只为让大家吃上健康安全的豆制品,这种对品质的执着追求,让我十分敬佩。我们还品尝了刚出炉的豆制品,如豆腐脑、百叶等。这些美食十分美味,所有同学吃完后都赞不绝口。

七(4)班 蒋歆忆

“菽者,众豆之总名也”——《春秋·考工记》中的记载在会议室的投影上缓缓展开。讲解员轻抚着一捧金黄的大豆,声音如清泉般清澈:“四千年前,我们的祖先在黄河畔种下第一株野大豆时,或许未曾想到,这颗小小的种子会成为‘五谷’之一。”当灯光暗下,我们咀嚼着公司特制的五香豆腐干,咸鲜中品尝出了《诗经》里“中原有菽,庶民采之”的质朴滋味。苏轼曾言“人间有味是清欢”,此刻的豆香,便是穿越时空的清欢。

步入沉浸式体验馆,脚下玻璃栈道下竟是一片“豆田”。通过全息投影,我们目睹了一粒豆从破土、开花到结荚的全过程。最令人惊叹的是“豆族家谱”:黑豆如墨,是李时珍笔下“补肾明目”的良药;青豆如玉,曾在《齐民要术》中被记载为“春种夏收”的智慧;更有红豆在电子屏上闪烁,王维的“红豆生南国”诗句随风飘来。

暮色渐染,回望公司古朴的牌匾,忽然想起汪曾祺的话:“传统文化的血脉,就藏在柴米油盐的温润里。”这一日,我们从舌尖品味历史,用双手触摸文明——原来一颗豆的旅程,正是中华文明生生不息的缩影。

八(1)班 徐若涵

刚踏入公司大门,一股淡淡的豆香便扑鼻而来,仿佛在欢迎我们的到来。姜丽英热情地接待了我们,在介绍了公司的一些基本情况后,她又带领我们进入了文化体验馆。

首先,她给我们介绍了中国农业的四大发明和五谷杂粮中的“五谷”。随后,我们通过生动的图片、视频,了解了豆腐的悠久历史。原来,豆腐起源于中国,已有两千多年

的历史,是古代劳动人民智慧的结晶。工作人员还向我们展示了古代制作豆腐的工具和方法,让我们仿佛穿越时空,回到了那个匠心独运的年代。

工作人员通过视频动画详细地向我们介绍了大豆的种植过程,包括选种、播种、施肥、除草等环节。我们了解到,制作豆腐的原料——大豆,需要经过精心地培育和管理,才能保证其优良的品质。接着,工作人员耐心地向我们讲解了豆腐制作的每一个步骤:磨浆、煮浆、点卤、凝固、成型,让我们对豆腐的制作工艺有了更深入的了解。

当然,最令人期待的环节莫过于品尝豆腐了!工作人员为我们准备了多种以大豆为原料的美食,如豆腐脑、百叶、豆腐干等。我们迫不及待地夹起一块豆腐放入口中,那细腻的口感和鲜美的味道瞬间征服了我们的味蕾,配上特制的酱料,更是让人回味无穷!

八(1)班 郭梦

“原来小小的豆腐干背后藏着这么多学问!”结束参观后,小记者们仍意犹未尽地讨论着。今天,我们走进津津乐公司,开启了一场从味蕾到知识的奇妙探索之旅。

活动伊始,我们来到工厂会议室,工作人员早已备好色泽诱人的五香豆干、麻辣豆干等多种口味的产品。咬下第一口,豆干紧实弹牙,浓郁的豆香与秘制香料的味道在舌尖散开,瞬间征服了大家的味蕾。

随后,我们移步工厂特色体验馆。一进门,“农耕四大发明”主题展区格外引人注目。讲解员指着模型介绍:“你们知道吗?豆腐的诞生离不开咱们老祖宗发明的石磨,卤水点制技术,发酵工艺和豆腐模具,这些智慧让大豆完成华丽变身!”

在“豆的一生”科普长廊,动态沙盘模拟出大豆从播种、生长到收获的全过程。但姜丽英的一番话引发了大家深思:“我国虽是大豆发源地,可现在85%的大豆需要进口。因为相比国外大规模机械化种植,我国耕地分散,难以实现大豆高产。”不过,展区也带来好消息:工厂正与科研团队合作,尝试培育适合本土种植的高产大豆品种。

这次参观不仅让我们品味了传统美食,更触摸到现代农业发展的脉搏。一颗大豆的故事,远未结束,而我们将继续探寻更多“中国味道”背后的奥秘!

八(1)班 卢子桐