

少年翩翩探古韵 玉蝶醇香纳新知

快报小记者开展非遗主题研学活动

近期,孟河中学、滨江中学的现代快报小记者们先后走进常州市玉蝶特产食品厂,开展非遗主题研学活动。活动由玉蝶萝卜干厂的工作人员精心组织,旨在让快报小记者们近距离感受非遗文化的魅力,了解常州萝卜干的传统非遗工艺与现代化生产技艺。



滨江中学小记者参观萝卜干生产车间



玉蝶萝卜干第五代传承人徐进为孟河中学小记者讲解传统萝卜干制作工艺

滨江中学

我们到萝卜干工艺展览馆,了解了萝卜干的制作工艺,选、切、晒、腌、装,哪一步稍有差错,萝卜干味道就会大打折扣。选材,要选须长的常州红萝卜“小芥红”;切片,把挑出的鸭蛋型红萝卜清洗,削去黑斑,再切成橘片型,一定要带皮才会脆嫩;晾晒,要先撒海盐,数小时后翻身出水,便可放置在芦匾上晾晒,含水量为65%时为最佳,那样可以锁住甜味,保持那别有一番风味的香气。然后便是重中之重的一步:腌制。量出重量,按比例加入预先配好的植物香料,搅拌均匀后,踏实,于45天内翻身7次就是成品了。最后的装存略显复杂,用陶坛装,捺实,以白酒喷实,用薄木板、多层棉纸封口,最后用猪血等糊坛密封。这技艺可谓妙绝天下,据说那吃遍山珍海味的乾隆皇帝到常州来,吃萝卜干,赞不绝口,足足连喊五个“香”字,故又名曰五香萝卜干。

七(8)班 严瑾晨曦

我们来到了萝卜干的加工车间,一进门,就闻到了一股浓郁的萝卜香味。工人们正在忙碌地操作着各种设备,将新鲜的萝卜一步步加工成美味的萝卜干。我仔细观察了每一个环节,从清洗、切片、腌制到烘干,每一个步骤都充满了匠人的心血和智慧。

在参观过程中,我还了解到常州萝卜干的历史渊源和文化内涵。原来,常州萝卜干不仅仅是一种食品,更是一种文化的传承,它承载着当地人民对美食的热爱和对生活的热情,成为了常州的一张名片。我相信,在未来的日子里,常州萝卜干会继续发扬光大,成为更多人喜爱的美食。

七(8)班 颜煜婷

对常州人而言,萝卜干是自己家乡一张闪亮的名片,它以“香、甜、脆、嫩”四大特点闻名天下。纯手工制作的萝卜干,喝粥有它,炒饭有它,下酒有它……可还是吃不腻。

常州萝卜干有着悠久的历史,主要发展期在民国初年,武进地区就有8万亩的原料种植规模。20世纪30年代末,萝卜干出口南洋后,备受当地人民欢迎,并成为海外游子的思乡之物,每年都要应要求大量出口。

七(7)班 夏婉欣

我们先后参观了萝卜干的种植示范基地,非遗工艺展览馆以及生产车间。萝卜干有着悠久的历史,从选材开始就十分严格,由传统及现代工艺相结合加工制成,因此它荣获“江苏老字号”“江苏省非物质文化遗产(技艺)”等荣誉。

最让我印象深刻的是萝卜干生产车间,在这里,萝卜干被现代化的全自动设备真空“换装”,尽管一天有几万单的货物,但在这比手工包装快好几倍的速度面前,根本不在话下!

七(7)班 周佳怡

此行的常州市玉蝶特产食品厂是常州最早的萝卜干生产企业之一,这儿见证了常州萝卜干的发展历史。随着时代的发展,制作萝卜干的企业越来越多,玉蝶萝卜干厂多次在生死的边缘徘徊,但在研发人员潜心研究下,在玉蝶匠人的带领下,玉蝶萝卜干经住了市场的严格监管以及时代的改革考验,顽强地挺了过来,成为我市第一个获得食品生产许可证的萝卜干厂。

我从一块不起眼的小小的萝卜干里,看到了五代人的坚持和心血,他们不忘初心的品质以及坚持改革创新的精神,我想这就是传承的意义。

七(7)班 常凌轩

俗话说“冬吃萝卜夏吃姜,不劳医生开药方”,萝卜干的营养非常丰富,它里面含有一定的糖分、蛋白质、胡萝卜素等营养成分,以及钙、磷等人体必不可少的矿物质,而且它还有降血脂消炎,开胃止咳等功效,它的维生素B、铁质含量很高,是高级养生食物。尽管萝卜干很好吃,但是我们也不能多吃,每日吃3到5块就行。

七(7)班 刘子墨

来到展览馆,向导一边指着墙上的资料,一边介绍说:“在建国时,运输靠河,大运河也成了主要的交通方式,常州萝卜干的兴起也靠它。萝卜干在那时作茶干,商人一壶酒,一点茶干,一点小菜就成了闲暇时的消遣。上世纪30年代至80年代初,常州萝卜干出口到南洋各国,深受当地侨胞的欢迎。”

七(7)班 吴涛

我们来到非遗课堂观看了玉蝶萝卜干的纪录片,了解到公司创始人的创业经历,陈建新先生自小跟随父亲制作萝卜干,尽管是在极寒冷的冬天也要一直为萝卜干翻身,为的就是做好了能卖掉买米吃。萝卜干,也就成了老百姓寡淡日子里的精神寄托,也是他们的经济来源。看着看着,我不禁心生疑惑,为何这萝卜干要叫“玉蝶”呢?陈老师说,玉,代表着他们的萝卜干品质如玉,蝶,他们的萝卜干都是橘片状,把两个萝卜干拼起来就是一只“蝶”,“蝶”又可以飞到千家万户。

七(7)班 徐熠

孟河中学

我们学习了萝卜干制作的传统工序,首先要选用正宗的新阊红皮萝卜为原料,其次清洗切片,随后将萝卜干放入缸中,并加入适量的盐,半小时后拿出晒干,最后给萝卜称重并放比例刚好的配料,腌制45天,这期间每隔一段时间还要为其翻身。没想到这小小的萝卜干,竟有如此繁杂的工序。

老师还发给我们一包萝卜干品尝,咬一口真可谓甜香脆嫩啊,不愧是常州特产。

八(1)班 吴禹芊 指导老师 刘眉

玉蝶萝卜干第五代传承人为我们讲解了萝卜干的历史,据说工艺还是由明朝传承下来的,原料都是选用红皮圆萝卜制成的,成品皮薄肉厚,吃起来口感爽脆。

通过纪录片,我了解了玉蝶萝卜干的历史,它经历了多次困难,凭着品质与信念坚持了下来,才有了如今的辉煌。它与时俱进、积极创新,是常州第一家使用真空包装的萝卜干,外包装也根据人们的喜好不断推陈出新,也正是因如此,它才能跟上时代的脚步,成为江苏省的非物质文化遗产,成为常州的特产。

八(2)班 宫雨涵 指导老师 刘眉

常州市江南玉蝶食品有限公司是一家盐及调味品生产批发企业,主营业务涵盖萝卜自动切片机、干制萝卜、食品等领域。在2009年、2015年,玉蝶厂又凭借过硬的技艺获得“江苏省非物质文化遗产”和“江苏老字号”,这两块牌子都是常州萝卜干行业中的最高荣誉。

为了做大工业旅游项目,他们工厂专门打造了萝卜干展览馆,人们在这里可以感受江苏省非物质文化遗产——常州萝卜干的腌制技艺。馆内用彩塑和实物展示的萝卜干生产工序,对选种、种植、收获、清洗、整理、分选、切片、入缸、芦匾晒制、配料、踏缸、成熟、原始储藏等各个环节也用对应的实物进行了形象的还原。参观玉蝶的透明车间,自动化设备节省了很多人力,但关键工序仍需要经验老到的阿姨来亲自掌控。

八(2)班 刘梓涵 指导老师 刘眉

常州萝卜干制作工艺十分复杂有特色,原料选用当地特产“新阊红萝卜”,这种萝卜表皮颜色鲜红、圆整光滑、肉白致密、味甜脆嫩,是腌制萝卜干的理想原料。切片也有讲究,每片萝卜干必须

切成橘片形,块块萝卜干有皮,吃起来才脆甜可口,这也是区别于其他地区萝卜干的特点。

腌制过后的萝卜干色香味俱全,色泽黄里有红,咸中微甜,香脆不辣,解渴开胃!

八(3)班 巢涵钰 指导老师 王梦婷

我们首先参观了萝卜干展馆,从展板上和传承人徐进老师的详细介绍中,了解到了常州萝卜干的发展史及传统制作工艺。这里的萝卜干采用的是鸭蛋形红皮萝卜,是常州地区大运河边的特有产物,并且需每年进行提纯复壮。切萝卜时,每片萝卜都要切成橘片形,象征蝴蝶的翅膀,这也是玉蝶商标的由来。但这可不是一件容易的事,需要多年的刀工才能切得均匀漂亮。萝卜干不仅能开胃下饭,还有一定的食疗功效。

了解完后,我们走进了生产车间,目睹了萝卜干的包装过程,车间里的师傅穿着洁白的工作服,戴着口罩和手套,使用机器有条不紊地打包着腌制好的萝卜干。我们感受到了非遗的现代化面貌,这也是一种传承与发展,让非遗文化焕发青春与活力。

八(4)班 葛扬 指导老师 王梦婷

我们来到种植萝卜的田地,迎面扑来的是泥土的香气,也夹杂着田野的芳香,仿佛还听见了田垄间麻雀的欢叫,蟋蟀的鸣唱,蜜蜂的私语。我蹲下身,见这萝卜小而红,红而艳,艳而香。不禁想到了这些红萝卜香甜清脆,甘甜美口,“小雪萝卜赛鸭梨”之称号不虚传。萦绕在耳边的是老师生动的介绍:原来普通百姓曾经主要的经济来源便是卖萝卜干,可谓一方水土养一方人。

七(1)班 郭梦 指导老师 王攀

萝卜干,是我们常州远近闻名的特产之一,它色泽金黄,皮嫩肉脆,甘香美味,消食开胃。

为了保证品质,玉蝶萝卜干只选用三两重的“新阊红”红萝卜,将精心挑选出的红萝卜取出,在阿姨们灵巧的刀工下,它们变成橘片形的片,连皮带肉,皮厚3毫米左右,这样才能达到嘎嘣脆的清爽口感,萝卜汁的清甜浸透了砧板,空气也变得清爽。

古运河边,青砖黛瓦,一碟萝卜干,一碗老陈酒。细嚼,慢饮,闲品,那是喧闹都市中久违的民俗风情画。

七(2)班 巢安馨 指导老师 王攀

“吃三年萝卜干饭,诸事可成。”说到常州,就不得不提起著名特产——萝卜干。萝卜干的选料为优秀本地品种鸭蛋形红皮萝卜,该品种更适用于制作萝卜干,皮厚2至3毫米,肉质紧密,表皮光滑,此为嫩。每片萝卜干都必须切成橘片形,块块萝卜干有皮,此为脆。必须在芦匾上晾晒,保持特有的香味,此为香。晾晒保持住了萝卜干特有的糖分,此为甜。萝卜干最大的特点就是香甜脆嫩,细嚼无渣,开胃消食,还可以作为喝粥吃饭的小菜。

七(3)班 赵星仪 指导老师 刘玉洁

随着科技的不断进步,就连萝卜干也有了打包机器。在萝卜干生产包装间,车间内有三位工人在忙碌,几台机器在轰鸣声中不断运作,只需将成功制作好的萝卜干导入机器,便可以自动完成打包、压缩、封口的全过程,据说这一台机器的效率超过几十个工人的劳动力,这也大大提升了萝卜干的生产效率。

没有好的原料怎么能制成美味的萝卜干呢?我们来到了萝卜种植园,眼前几大片地都种植着萝卜,这萝卜可有讲究,个个都选用独特的小芥红品种的红萝卜,皮红肉白,脆甜可口。

穿过田间的小路后,我们品尝了几块萝卜干,撕开包装,香味袭来,放入嘴里伴随着嚼一嚼,咯吱咯吱带着萝卜干韧劲的口感,趁着甜味和丝丝咸味,吃完后甚至还有淡淡萝卜的清香回味在口中,此时此刻要是有一碗粥那真是绝配!

七(3)班 汤雨欣 指导老师 刘丹

说起萝卜干,它的制作过程可真是独特呢!首先要选择饱满红润的优质萝卜,然后将它们切成薄薄的片状。接下来,它们慢慢变得干燥,而最关键的一步是用特制的调料腌制,这样才能让萝卜干更加美味可口。我听说这个腌制过程可是非常讲究的,需要经过耐心和细心的调味,才能保证萝卜干的独特风味。

其实萝卜干不仅仅好吃,它的营养价值更是令人惊叹!萝卜本身就是一种非常健康的蔬菜,它富含维生素C和膳食纤维对我们的身体大有益处。除此之外,经过特殊方法,腌好的萝卜干更是口感清爽脆嫩,用来搭配主食,更是令人胃口大开!

七(4)班 绳美婷 指导老师 刘玉洁