

探访非遗，我为家乡代言

——恒顺实小小记者作品选登

恒顺香醋 ——我们为你自豪

五(4)班 张子墨

今天，在讲解员老师的带领下，我们怀着激动的心情，来到了驰名中外的镇江恒顺酱醋厂。我们参观了灌装车间，香醋是怎样灌进瓶子里，又怎样装箱的呢？在这里，所有的答案即将揭晓！

一进入车间，映入我们眼帘的是贯穿整个车间的输送辊道。一个个瓶子排布在辊道上，循序渐近地向前移动着，好似一条长龙蜿蜒盘旋着。从空瓶到成品，镇江香醋在这里正发生着华丽的蜕变，让我不禁感叹现代技术为制醋工艺带来的翻天覆地的变化！

那么，恒顺香醋是怎么包装出来的？首先需要清洗，洁净的空瓶会被送到灌装区，灌装机器会以瞬时的速度将空瓶定量地装满，并且封盖。然后再次挨个接受检验，前往下一站。满瓶的香醋在经过贴标机时，不经意间就穿上了一件华服。一张张平整的纸板在机器的自动折叠下，变成一个个纸箱。已列队的瓶子“士兵”们正在快速地进入到“装甲”内，踏上征程，送往海内外！

所有的环节井然有序，数不清的瓶子在眼前掠过，看得人眼花缭乱！制醋技师李亮介绍说：“两条生产线大约每小时能产出6万瓶香醋！”这高效率的技术真让人吃惊！

通过这次参观，我感受到镇江香醋的历史悠久，有着深厚的文化底蕴，而恒顺香醋之所以能闻名天下，正是一位位恒顺人对品质的严苛把控和对匠心的坚守！吾辈幸之所见，定当学以致用！恒顺香醋——我们为你自豪！

传承匠人精神 品尝家乡味道

六(1)班 乔悦馨

镇江醋文化博物馆，汇集镇江醋的历史文化，是一座精心打造的醋文化综合展示中心，展示着镇江醋从古至今的演变。今天，我参加了镇报小记者活动，有幸参观醋文化博物馆，成为一名恒顺代言人。

一路上，凉风送爽，心情也随之激动。喝了十几年的醋了，但走进醋文化博物馆却是头一回，能近距离全方位接触醋，一定很棒！

一下车，一组食醋主题雕塑矗立在广场东部，似乎在静静诉说着镇江制醋人默默探索、不懈追求的奋斗历程。经过醋史馆，我了解醋原来叫“苦酒”又叫“酉”，后来才被称为“醋”，原来这字的变化如此奇妙，太有趣了！

穿过曲折的长廊，仿佛寓意着一路上的困难，古朴的抱厦，精致的木格花窗，典雅的马头墙，白墙黛瓦的仿古建筑，引着我们去老作坊区。驻足片刻，欣赏到了纯手工酿造的全套工具和每道工序。讲解员说：“酿醋要选优质糯米为主要原材料，经过酿造，制醋，淋醋等三大工艺，四十道工序才能完成。”工程如此浩大！我仿佛看到了老一辈工人忙碌的身影。

我们还参观了恒顺酱醋厂的厂房，一台台机器整齐划一地工作着，我情不自禁地感叹技术的魅力，全自动化的制作之规模，让我感到强烈的冲击，感受到恒顺从古至今的制醋发展之迅速，科技生产的力量之大。

恒顺的香醋闻名遐迩，它不仅仅是味道独特，更是一代又一代制醋匠人不断创新的结果。我愿做一名恒顺代言人，传承“不忘初心锐意创新”匠人精神，守住家乡永恒的瑰宝。

让我倍感自豪的镇江香醋

六(3)班 王艺雅

暑假，我和同学们一起参观了位于镇江市丹徒区312国道边的恒顺酱醋厂，感受了镇江历史悠久的醋文化。

我们首先来到恒顺酱醋厂香醋生产厂区，见识到全自动化生产的流水线，流水线分为很多个车间，有专门卸垛的车间、装醋的车间以及包装的车间，让同学们对这智能、高效率的制醋技术赞不绝口，叹为观止。参观完车间，我们来到醋文化博物馆，倾听小小讲解员们的讲解，以及他们对这次暑期活动的感受，其中我印象最深刻的是关于醋的起源的解说：相传杜康造酒之后，他的儿子黑塔在梦中得到仙人指点，知道了醋的制作方法，梦醒以后便照着去做，结果到第二十一日酉时，便制成了醋。老师还请来了“制醋大师”李亮师傅，同学们问了很多问题，李师傅都一一解答，让我学到了很多知识。

接下来我们又去了博物馆内部参观，在博物馆里，我看到了第一代制醋的机器、古时候人们在搬运醋、制作醋时的雕像，我还看到了来自世界各地的醋。

通过这次参观，我了解到古代制醋的流程规范和工艺，学习了很多与醋有关的历史文化知识，真是受益匪浅。我不仅为古代劳动人民的聪明才智深深折服，更为自己来自恒顺香醋家乡而自豪！

匠心匠人

四(3)班 解承俊

星期四，晴空万里，太阳高照，我怀着紧张的心情来到了醋文化博物馆，在这里我们要采访一位酿醋高手——李亮。

来到采访现场，李叔叔为我们讲解了制醋的过程，同学们听得津津有味，纷纷举起小手向李叔叔提问，在交流中，我们拉近了关系。“叔叔，你工作几年了？”“我工作19年了。”“那您为什么进醋厂工作？”“因为这是我母亲以前上班的地方，小的时候，我的学校就在恒顺酱醋厂旧址旁边，每次放学后，我都到母亲那里吃饭，也就对醋很感兴趣，醋一直陪伴着我生活，我也是吃着醋长大的，对镇江醋有着特殊的感情，后来就到这儿上班。”

原来李叔叔从小就与醋有着不解之缘，从他的回答中，我感受到他对这份工作的热爱与自豪，体会到他身为制醋人的匠人精神。

通过这次采访，我学到了很多知识，见识到恒顺香醋的生产过程和发展变迁，还结识了李亮叔叔这位择一事，终一生，不为繁华易匠心，兢兢业业，执着坚定的老恒顺人，获益匪浅！

小活动 大收获

五(5)班 王思涵

8月24日下午，我们怀着激动的心情，来到恒顺酱醋厂，了解恒顺香醋的制作过程。

下午1点，同学们乘坐大巴集中前往活动地点，在车上，大家很兴奋，一路上欢声笑语。大约过了半个小时，大巴在厂房外停了下来，同学们争先恐后地下了车，想快点儿见识到厂区里的情形。

走了没一会儿，我们终于到达了目的地。一上电梯，一股醋味扑面而来。哪里来的醋味呢？原来下面就是醋的包装流水线，怪不得有很大的醋味呢！同学们好奇、仔细地观察并讨论起来。我不禁感叹：醋可真多，原来一瓶醋要经过这么多工序，才能出厂！参观完厂区之后，我们来到会议室，在和制醋技师李亮叔叔的聊天中，我们对包装醋有了更多的了解。最后，我们的小小讲解员也向其他同学讲述了参加这次讲解活动的收获。

这次活动，不仅让我喜欢上了镇江香醋，还让我对醋文化有了更多、更深刻的了解，学到了很多知识。快乐的时光总是短暂的，我们依依不舍地离开了恒顺酱醋厂，期待与它的下次见面。

让我敬佩的“老恒顺人”

四(3)班 戴辰宇

今天，我们参观完醋文化博物馆，老师便领来了一位在恒顺酱醋厂工作了很久的叔叔。这位叔叔留着一头短发，长着一双炯炯有神的眼睛，高高的鼻梁，微胖。

从这位叔叔口中，我们得知他叫李亮，如今在白醋车间工作。李叔叔是一位“老恒顺人”，已经在恒顺工作19年了。他告诉我们，因为他从小在中山西路小学上学，学校旁边有一个恒顺酱醋厂，他的妈妈就在里面上班，所以受他妈妈的影响，李叔叔从小就在醋的环境中长大，与醋结缘，对醋有好感，当他长大后，李叔叔就继承了他母亲的事业，成为了一名“恒顺人”。

作为老恒顺人，李叔叔热爱自己工作并为之自豪，他在自己的工作岗位上兢兢业业，取得了优异的成绩，值得我们敬佩与学习！

游恒顺酱醋厂

五(2)班 丁奕

今天，我们镇报小记者去恒顺酱醋厂参观。

我们在学校集合，集中前往目的地。大巴车启动了，没一会儿，便到恒顺酱醋厂。我们一进入醋厂就闻到一股浓浓的醋味，在自动化生产车间，映入眼帘的是几台大型机器有条不紊地工作着，机械化的生产模式给我带来了巨大的震撼。

结束参观后，我们来到了小会议室，现场还来了一位制醋技师李亮叔叔。小记者们采访了李叔叔，问了许多的问题，李叔叔一一解答，他也告诉了我们许多制醋的知识。随后，我们还现场观摩了小小讲解员精彩的讲解。通过他们绘声绘色的讲解，我知道了镇江有三鲜，分别是鲥鱼、刀鱼、河豚，镇江还有三怪：肴肉不当菜，香醋摆不坏，面锅里煮锅盖。他们充满自信、镇定自若的表现让我深感佩服。

这次活动，让我有了全新的体验，我心中也萌生了想要成为小小讲解员的想法，有机会我也想在游客朋友面前好好展现一番。

我为家乡自豪

六(1)班 步欣瑶

恒顺香醋全国闻名，它独特的味道赢得大家喜欢，赞不绝口。闻名不如一见，今天，我参观了恒顺醋文化博物馆，与醋零距离，接受了一场醋文化的洗礼。

刚到博物馆门口，香醋浓浓的香味扑面而来，走过长长的回廊，眼前豁然开朗，好大规模的车间厂房！随即，老师介绍这是最智能的白醋车间，杀菌、加温、装瓶、装箱基本都是机器完成，人只要清理干净车间，看看是否有醋瓶歪了，工人操作方便简单。

接着，我们拜访了制醋技师李亮，他介绍了恒顺香醋，为同学们解答疑惑，大家把他围成一圈七嘴八舌地问了起来。最精彩的环节是小小讲解员们有声有色地为我们介绍了黑塔制醋、吃醋的房夫人等关于醋的故事与历史，听着故事品醋，别有一番滋味！

走进醋博物馆，眼前工艺更是复杂。首先，浸泡糯米的温度冬季要30℃夏季要25℃，然后加少许稻壳及水，用手充分搓拌均匀，发酵十几天；接着陈酿，最后淋醋，四十道工序一道也不能马虎。眼前的景象让我不由得联想到成千上万的恒顺匠人挥汗劳作情景，那该是多壮观啊！

活动快结束了，我感受到了制醋的不易，也慢慢地体会了恒顺人不断进取，努力创新的精神。我为家乡自豪！