



## 探寻家乡醋文化

六(1)班 曹周丹

醋,大家都不陌生,大大小小的超市,每个家庭的厨房中都有,其中有名的就是镇江香醋。在镇江有三怪,“香醋摆不坏,肴肉不当菜,面锅里煮锅盖”。而这摆不坏的香醋是怎么制作而成的呢?

作为一名小记者,怀着对醋的好奇前往了醋文化博物馆探寻奥秘。

映入眼帘的是一块醋的牌匾及古老的城墙,它们似乎在静静地诉说镇江制醋人默默探索、不懈追求的历程。醋史馆一张张滚动的图片,正展示着醋的演变。原来在古代叫作苦酒,之后又作“酉”,还曾叫作“酢”,后来称作“醋”。

老作坊最是有趣,一踏进作坊,浓浓的醋味扑鼻而来,在这里重现了上世纪二三十年传统手工作坊的原貌,古朴厚重的木头建筑里展示着手工酿制醋的全套工具及每道工序。讲解员说,酿醋要选优质糯米作为主要材料,采用独特的加工技术,经过酿造、制醋、淋醋三大工艺,大约四十道工序,才能酿造出来。与不远处《血色沉香》拍摄场景遥遥相对,我仿佛回到了上世纪二三十年代,看着眼前的一切,我觉得还有工人们在紧张认真工作着。

穿过曲折的长廊,我们来到了陈列厅。这里展现了恒顺醋坊创始以来的重大事件,以及国内外十多个国家的上百个醋产品。一件件展品,一段段文字,带我们穿越历史长廊,回味镇江恒顺香醋的百年沧桑。

这次参观醋文化博物馆,我学到的不仅是与醋相关的知识,还有镇江恒顺醋厂艰苦创业历史,更从他们身上学到了努力拼搏。

## 寻恒顺味道 品匠人初心

六(1)班 戴妍

醋一直是镇江人的骄傲。在2020年10月,中国轻工业联合会和中轻食品工业管理中心把“中国醋都”的称号颁给了江苏镇江。于是,醋香流芳,香醋成为镇江的名片和标签,而醋香也已飘向全世界。

8月24日,恒顺实验小学的小记者们参观了醋文化博物馆。大家穿梭于场馆里,体悟老一辈恒顺人的匠心,内心肃然起敬。

走进博物馆大门,一组来自恒顺中山西路老厂区的食醋主题雕塑矗立在广场东部,似乎在静静述说着镇江制醋人为镇江醋业繁荣发展而默默探索的奋斗史。在老作坊,我们见识到民国时期镇江醋厂的造醋场景,探寻到电视剧《血色沉香》里的众多元素。曲折的回廊,典雅的马头墙,精致的木格花窗,白墙黛瓦的仿古建筑;醋坛、醋罐、醋缸、醋作坊;醋史、醋艺、醋知识……在现代高超的技术下,博物馆还原了当年恒顺艰难的发展历程,纵观历史,我感受到恒顺人历经磨难却坚韧不拔的宝贵品质。

来到厂区,映入眼帘的是车间里一台又一台运行的机器,一个车间里居然只有三四个人在忙碌着,这规模化的生产,让我感受到现代科技力量的强大。机器先从一个人工筛选过的瓶子中挑选出合格的瓶子,然后进行温瓶,因为玻璃瓶冷的话遇上高温的醋容易炸裂,接着就是装醋、拧盖、贴标签等工序,最后再用纸箱进行包装。这些全是高效率的流水线生产,不用人工操作。讲解员还告诉我们,这车间有2条流水线,有一条流水线平均每小时可以生产2.4万瓶香醋,还有一条流水线平均每小时生产3.6万瓶。如果是人工装瓶每小时只能装2000瓶,算一算,这效率翻了十几倍。我深切感受到了恒顺传统与现代技术的不断创新,这正是恒顺匠人匠心的体现!

《华严经》说“恒顺众生”,寓意:永远顺随众生之善性所需。这正是一代又一代的恒顺先辈的初心,令人敬佩。如今,我们做新时代的好少年,当发扬老一辈精神,勇于创新,也为家乡的发展添砖加瓦。

## 探访醋文化 寻家乡之美

六(1)班 蒋雅宣

镇江是鱼米之乡,是一个美得让人吃醋的古城……在面碗里,在餐桌上,在超市内,处处飘着醋香,大街小巷里洋溢着人间烟火。

江中鱼米白如雪,醋香醉倒百万仙。八月,秋高气爽,我怀着激动的心情打卡镇江恒顺醋文化博物馆,开始了美妙的醋文化博物馆的探寻之旅。

一进博物馆,映入眼帘的就是展厅中多宝护卫着祖先留下的醋瓶,它们对比强烈,展示出古今的变迁,每一次的变化都是一次发展的焕新,令人叹为观止。据说古时,一位酿酒师的儿子黑塔,每次酿完酒后觉得酒糟扔掉可惜,于是便把酒糟存放起来,在缸里浸泡。到了二十一日酉时,一开缸,一股香气扑鼻而来,在浓郁的香味下,黑塔尝了口酿制出的液体,酸甜兼备,味道很美,便把二十一日加上“酉”字来命名这种调料,这就是“醋”的起源。展厅内一面电子墙引人注目,为我们介绍了镇江香醋经历了宋、元、明、清四大朝代的发展,每一段历史如画卷般展现在我的眼前,让我仿佛置身于古代制作坊中,搅拌着宋代的米醋,品尝元代的杏花醋,学习着明代的桃花醋的熬制,体会到古人一代又一代传承下来的高超手艺,真是奇迹!

接着,我们走进醋的加工区,眼前堆着一袋一袋的优质糯米,“原来镇江香醋是糯米发酵的!”我发出惊奇的感叹。一旁的工人自豪地指了指那上万箱的醋,向我介绍:“小同学,我们镇江醋制作过程可没你想得那么简单,首先,要选择优质的糯米,然后加入一些酵母菌,把糯米煮熟,利用微生物成为醋醅,到最后,淋醋、杀菌,才能算结束。”听完以后,我才了解,原来香醋的制作工艺不是一日而就,而是由一道又一道道工序联结而成,它是一代又一代的前辈传承下来的结晶。

小记者活动让我大开眼界。如今,科技的迅速发展,我们更需要发扬创新精神,努力学习,为家乡镇江绘制更美好的蓝图!

## 难忘的醋博讲解活动

五(2)班 梁紫萱

小小讲解员的活动圆满结束,学校还邀请我们参加最后的结业典礼。期盼已久的结业典礼终于到来了,这一天,我们怀着激动的心情再次来到醋文化博物馆。

首先,我们来到了百年恒顺晒醋坛区和智能化灌装线。第一次看到智能灌装线的我们纷纷化身“十万个为什么”,对这里充满了好奇。我们认真地听着讲解员的介绍,第一次近距离地看到了机器是怎样制作香醋的,现场的每一个人无不感叹着科技的先进。

结束了厂区的参观,我们来到会议室。身为小记者,我们怀着激动与好奇的心情,采访了恒顺白醋车间的制醋技师李亮师傅。结合所见所闻,我向李叔叔提问。李叔叔针对我们的问题,一一给予耐心地解答,让我们知道了制醋过程中的许多小奥秘,李叔叔有问必答,让我觉得他是一个和蔼可亲的人。

现场,小小讲解员们谈了自己在这次活动中难忘的点滴,讲怎么化解紧张的情绪,分享与游客之间发生有趣的故事。期待在今后的假期中,我还能有机会,在这里再当一次小小讲解员!

## 镇江,我为你自豪

五(2)班 王彦卓

七月份,我有幸参加了“探寻家乡历史 传承非遗文化——我是小小讲解员”暑期研学活动。为期一周的讲解员工作,让我收获颇多。

八月末,我们迎来了激动人心的结业典礼。我们乘车来到恒顺集团的酿醋场,那里有两万多坛醋,扑鼻而来的是一股酸酸的醋味,大家见到那密密麻麻的醋坛,无不震惊、新奇。接着,我们又来到智能生产车间,在车间走廊上清楚地看到生产线的情况。生产线上的醋经过一台台机器,装醋、封盖、贴码……变成一瓶瓶香醇浓厚的恒顺香醋。解说员告诉我们,流水线上每小时可以生产两万多瓶醋。听到这个数字,我和伙伴们都惊叹不已。要知道,在古时候,得经历很长时间,消耗许多人力,历经很多道工序才能制成一瓶醋。而现在,用机器制作醋,不仅省掉了大量的人力,而且在短时间内就可以装瓶出售,这让我感受到了时代的进步和科技的发达。

在恒顺醋文化博物馆会议室里,博物馆专门请来了制醋工匠李亮叔叔讲述他和醋的故事,以及他在厂里是如何从新手一步步成长到如今的工匠大师的。接着,老师又让我们每个小小讲解员讲述自己在活动中的心得体会。“刚开始我还不太敢跟游客们说话,面对不熟悉的面孔十分拘谨,到后面逐渐放得开了,在介绍完毕以后主动地和游客们互动。”我的讲述也赢得了许多同伴的共鸣。大家都绘声绘色描述了自己对于这场活动的感受和想法,对于这次不一样的体验,我们从中学到了很多。

我想,不管是什么事情,若想做出一定的成绩都非常不容易,我们作为新时代的少年更是要加倍努力,尽自己所能,努力创造更加美好的社会。

## 品家乡味道

五(2)班 李志勃

镇江是一座美到让人吃醋的城市。在期待中,我迎来了镇报小记者活动——游恒顺醋厂和醋文化博物馆。

下了车,一股醋味扑鼻而来。我们直接来到恒顺醋厂的工作区,也就是生产车间,在路上,我看见了排排装醋的坛子。听讲解员说,这儿的坛子足足有两万多坛,听到了这个数字,直接颠覆了我以往对醋的认知。我想:这足够我喝多少辈子了,简直是“天文数字”!

接着,我们来到了二楼车间,从车间走道看去,都没有几个人,大量的机械臂参与工作,现在的科技真是越来越发达了,全自动化的设计让醋的产量比半自动化提高了很多倍。

在会议室,我们问了白醋车间的制醋技师李亮叔叔很多问题,通过问问题,我知道了造醋前先得造酒,然后通过继续发酵制作成醋,而且制作醋的沉淀物还可以回收利用。

活动中,我收获了很多知识和一份美好的回忆,希望更多人也能尝到恒顺香醋的美味!

