

小记者探寻永春老醋非遗酿造技艺

品尝芦柑醋

巧手制醋蒜

日前,永春县实验小学、桃城镇中心小学、桃溪实验小学、第三实验小学、五里街中心小学的小记者前往顺德堂醋业,在讲解员郑燕玲的带领下,探寻永春老醋别具一格的非遗酿造技艺。

从蒸煮车间,到发酵车间,再到陈酿车间,通过走访参观,小记者们知晓了永春老醋的制作原料、工艺流程,还品尝了独具特色的醋饮料——芦柑醋,并体验了DIY醋蒜,对传统工业的创新发展赞叹不已。

融媒体记者 颜雅珍 文/图



参观陈酿车间



“抓”一把醋来闻闻



品尝芦柑醋



观看给醋充氧

★品味老醋非凡魅力

□小记者 陈邱缘

(永春县第三实验小学四年级)

一踏入顺德堂醋业的大门,我便被那浓郁的醋香所吸引。首先参观的是老醋蒸煮车间,那庞大的蒸煮设备和繁多的工序,让我见识了传统酿造工艺的魅力。在每一个环节中,我都能够感受到匠人们对技艺的尊重和对品质的追求。

随后,我们来到发酵车间。在这里,我看到了神秘的发酵过程,这是老醋的生命之源。陈年老酵母与芝麻在经过一番神秘的化学反应后,就孕育出永春老醋那独特的风味。而陈酿车间里,那些巨大的陈酿大罐矗立在那里,在时间的沉淀下愈发醇厚,散发出迷人的香气。

此行,让我增进了对传统文化的敬畏之心、对匠心精神的尊崇之意。我深知,每一滴永春老醋都是匠人们精心酿造而成。它不仅仅是一种味道,更是一种精神的象征、一种文化的传承。

★醋味十足的一天

□小记者 黄向蕙

(永春县桃城镇中心小学三年级)

讲解员带领我们了解中国四大名醋之一的永春老醋的制作过程。

走进车间,一股浓烈的酸味飘进鼻子,醋味十足。我还是有点被呛到了,可能我不太适应太酸的味道。最有趣的是品尝酸甜可口的果醋饮料,以及DIY醋蒜。制作醋蒜时,大家取来一个小瓶子,把剥好的大蒜放进去,随后再加入十年的老醋,讲解员告诉我们,泡到第二天就能吃了,我很好奇也很期待。据说,醋蒜有降血脂等功效呢。

今天是醋味十足的一天,也是非常快乐的一天,我第一次近距离感受到永春老醋独特的非遗酿造技艺。

★DIY芦柑醋

□小记者 王翼灵

(永春县实验小学五年级)

大家可能喝过苹果醋、葡萄醋……永春芦柑醋你们尝过吗?在讲解员的指导下,我满怀期待地开启了芦柑醋的制作之旅。

先拿出准备好的新鲜芦柑,剥皮后将果肉放入榨汁机榨出汁。接着,在容器中按照比例加入一勺年份醋、两勺蜂蜜和半斤矿泉水,再倒入刚刚榨好的芦柑汁,搅拌均匀。

那一瞬间,各种食材融合的香气扑鼻而来。我迫不及待地品尝了一小口,酸甜的味道在舌尖绽放,令人陶醉。

看着自己亲手制作的芦柑醋,

心中充满成就感。这次体验不仅让我学会了制作芦柑醋,更让我感受到动手的乐趣和创造的喜悦。

(指导老师:康玉星)

★匠心酿造的瑰宝

□小记者 黄世阳

(永春县实验小学五年级)

走着走着,我嗅到了一股独特的味道。是柠檬汁?是青梅汁?还是酸梅汁?凑近一瞧,竟是声名远扬的永春老醋!我紧闭双眼,深深吸了一口气,那香味径直往心底里钻,简直妙极了!

讲解员介绍,永春老醋是由糯米、红曲、芝麻等原料制作而成。它有提神醒脑、医治腮腺炎等功效。

行至醋厂的尽头,我邂逅了一位老师傅。他与我谈起醋的制作,称这是一门艺术,必须细心且耐心方可。从挑选材料开始,至发酵、陈酿,每个环节皆不可疏忽大意。

离开醋厂之际,我回首望了一眼那些醋缸和工匠们。他们仿佛一幅画卷,展现着醋的历史与传承。此次参观,令我眼界大开,也体会到了中华优秀传统文化的博大精深!

★品尝果醋

□小记者 黄梦琪

(永春县实验小学五年级)

终于迎来了我最为期待的环

节——品尝果醋饮料!我们整齐地排好队,每人拿了一杯橙色的醋饮料——芦柑醋。我斟起一小杯,将鼻子凑近使劲闻了闻,一股清新的香气扑鼻而来,瞬间就让我把所有的烦恼都抛到九霄云外。我轻抿了一小口,甘甜可口的饮料在我的口腔中弥漫开来,令我陶醉不已。

如此美味的醋饮料是如何制作的呢?我们满心好奇。在讲解员的介绍下,方知原来是一勺年份醋、两勺蜂蜜、半斤矿泉水,再加上现榨的果汁,一杯美味的醋饮料便大功告成了。回家之后,我一定要自己动手尝试一番。(指导老师:康玉星)

★认识永春老醋

□小记者 陈靖豪

(永春县五里街中心小学二年级)

在体验果醋饮料环节,当清爽酸甜的果醋触碰到味蕾,果香与醋香完美融合,奇妙口感瞬间让人精神振奋。DIY醋蒜时,我亲手将蒜与醋精心调配,期待着时间赋予它独特风味,这一过程中我感受到传统酿造技艺的神奇魅力,也会体会到劳动带来的快乐。

这次活动,让我对永春老醋有了全方位的认识,从传统酿造工艺到历史文化内涵,再到亲身体验的乐趣,都成为我收获的宝贵财富,期待传统技艺在未来继续散发独特魅力,走向更广阔的世界。