

一豆一匠心 美食我来做

近日,南安市斗南小学的23名小记者走进泉州市阿兵哥豆制品有限公司,开启了一场关于传统豆干制作的探秘之旅。小记者有序地参观了豆干制作的完整流程,目不暇接,不时发出阵阵惊叹。从黄豆的筛选、浸泡,到磨豆、煮浆、点卤、压制,每一个环节都承载着传统工艺的智慧。

参观结束之后是实践环节。小记者分工明确:有的负责生火,为煮浆环节做好准备;有的专注磨豆,感受颗粒状黄豆变成细腻豆浆的神奇过程;有的则小心翼翼地煮豆浆,在工作人员的指导下把控火候。

通过这次体验,小记者不仅亲身实践了传统豆干的制作技艺,更深刻体会到了匠人精神,每个人都收获颇丰、满载而归。
黄小红 文/图



小记者合影

盐露留香,匠心传承

小记者 陈伟霆 指导老师 陈雅斌

在一个阳光格外明媚的日子里,我作为小记者团的一员,满怀期待地前往泉州市阿兵哥豆制品有限公司。一路上,大家叽叽喳喳地讨论着,对即将开始的活动充满好奇。

当我们抵达基地时,那醒目的名称瞬间映入眼帘。一位穿着整洁工作服的工作人员热情地迎接我们:“欢迎小朋友们来到豆干制作基地!”随后,他带领我们参观了盐露豆干的流水线。只见那一个个方方正正的豆干,像排列整齐的小士兵,又似打磨精致的石头,规整而坚实。工作人员一边引导,一边绘声绘色地讲解豆干背后的历史故事,原来这看似普通的豆干竟蕴藏着深厚的文化!

随后,最令人期待的制作豆干环节终于开始了!我们围在装着黄豆的大盆旁,仔细地挑出坏豆。接着,我们

小心翼翼地用量筒量出5.05升的水,缓缓倒入装有黄豆的盆中,看着水渐渐没过黄豆,仿佛给它们盖上了一层轻柔的透明薄被。随后,我们把适量的黄豆和水放入石磨里,大家轮流着推动石磨的把手。一开始,石磨转动得有些吃力,我们费了好大的劲才让它缓缓转动。随着石磨运转,乳白色的豆浆如同涓涓细流般缓缓流出,散发出阵阵豆香。

我们把磨好的豆浆倒入锅里,又去抱来了一些木柴。一位同学小心翼翼地划燃火柴,“哧”的一声,火苗跳跃起来,迅速点燃木柴。火焰欢快地燃烧,映红了我们的脸庞。在煮豆浆的过程中,我们不敢有丝毫松懈,拿着勺子不停地搅拌着,因为工作人员再三提醒,如果不搅拌,豆浆就会凝固,那样就无法做出方方正正的豆干了。

这次活动,不仅让我们掌握了豆干的制作技艺,更让我深切体会到了传统美食文化的独特魅力。

寻味美食

小记者 王佳予 指导老师 黄远梅

天刚泛鱼肚白,薄雾还未褪尽的金淘镇,已被阵阵豆香萦绕鼻尖,让人忍不住想起“口水直流三千尺”的趣话。今天,我们小记者团就循着这诱人香气,走进泉州市阿兵哥豆制品有限公司,解锁这道闽南特色佳肴的秘密!

走进公司大门,工作人员便带着我们开启豆干探秘之旅。首先是选豆环节,玻璃罐里整齐摆放着广西、安徽产地的豆子,工作人员抓起一把讲解:“广西豆颗粒饱满,做出的豆干更紧实;安徽豆口感温润,豆香更浓郁。”我们凑近闻了闻,果然能嗅到细微的香气差异。接着看碾磨工序,老师傅现场演示手摇石磨,“速度不能太快,不然豆子磨不细;也不能太慢,容易出渣”,边说边让我们观察磨盘缝隙的浆液状态,“要看到细腻无颗粒,才算合格”。随后的滚浆过滤环节,我们学着用细纱布兜住磨好的豆渣,慢慢挤压,看着乳白色的豆浆缓缓流入盆中,才明白“细腻口感”原来是这么来的——每一步都藏着老手工艺的讲究!

做工如此讲究,味道定然不负期待。当工作人员端上刚出炉的盐露豆干时,我们迫不及待地围拢过去。我夹起一块,只见其表皮光滑紧实,散发着淡淡的卤香,入口咸香爽口,嚼劲十足,鲜味在舌尖上缓缓绽放。一口接一口,根本停不下来,最后索性将剩余的豆干一股脑儿塞进嘴里,满口的鲜香让人回味无穷,连身旁的小伙伴也不忍心赞叹:“太美味了,我还要再来一块!”

大饱口福后,轮到体验磨豆子。分组站在石磨旁,我们学着老师傅的样子,一人扶着磨柄,一人往石磨上洞口添加泡好的豆子和水。“左三圈要稳,右三圈要匀!”在工作人员的指导下,我们慢慢转动沉甸甸的石

磨,刚开始还东倒西歪,磨出的豆浆带着粗渣,但经过几次尝试,我们逐渐找到了节奏。当细腻的乳白色豆浆顺着石磨缝隙缓缓流出,滴入下方的木桶中,发出清脆悦耳的“滴答”声时,我们的脸上都洋溢着难以掩饰的喜悦。大家纷纷举杯品尝自己亲手磨制的豆浆,那清甜的口感沁人心脾。

紧接着,我们体验了煮浆的过程。土灶台旁,柴火已备齐。我们轮流上阵,有的负责点火,起初总被浓烟呛得咳嗽连连,后来学会了“先引火再添柴”的小窍门;有的则手持长柄锅铲,将磨好的豆浆缓缓倒入锅中。“要小火慢煮,并不时搅拌,以免糊底。”工作人员在一旁提醒。我们围在灶台旁,目不转睛地盯着锅中的豆浆,从平静无波到泛起细密的泡沫,再到浓郁的豆香扑鼻而来,整个空间都弥漫着鲜醇的香气。当豆浆煮至糊时,工作人员笑着宣布:“合格。”这时,我们才发现自己的额头上已渗出了细密的汗珠,手掌也被灶台烤得暖洋洋的,但这份亲手劳作的成就感,却比任何时刻都来得更加强烈。

这场充满趣味的活动,让我们既尝到了美味,学到了手艺,更懂得了“慢工出细活”的匠心。这份藏着温度的美味,正等着和你分享!



煮豆浆

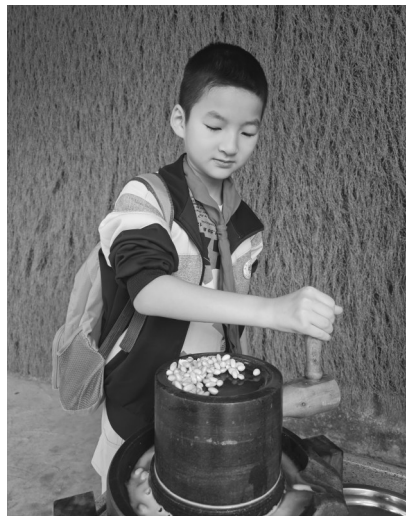
紧握住磨柄,深吸一口气,缓缓地推动起来。石磨发出“咕噜咕噜”低沉的声音,就像在和我悄悄说话。随着石磨的转动,白色的豆浆像一条条潺潺的溪流,从石磨的缝隙里流淌出来。

煮豆浆时,锅中热气腾腾,浓郁的豆香瞬间弥漫了整个屋子。讲解员全神贯注地盯着锅,凭借着多年的丰富经验,精准地掌控着火候。他告诉我们,火候的把握可是关键中的关键,一旦煮糊了,就会极大地影响豆干的口感和风味。

盐露豆干作为我家乡的特色美食,以其独特的咸香味深受人们喜爱,这是老一辈传承下来的宝贵技艺。作为小记者,我更希望用手中的笔和镜头,将盐露豆干的故事传播出去,让更多人了解这令人赞不绝口的美食。



参观豆干制作流程



磨豆子



小记者分工合作

探访盐露豆干

小记者 黄睿晨 指导老师 吴亚莲

金淘豆干远近闻名,做法多样,可炸、可煎、可炒、可炖,每一种做法都令人回味无穷。那么,这样美味的食物究竟是怎样制作出来的呢?今天,我们走进泉州市阿兵哥豆制品有限公司,探寻豆干的制作工艺。

在工作人员的带领下,我们走进生产车间。透过那洁净明亮的玻璃窗,眼前的景象让我大开眼界。车间里,众多机器有序运转,发出有节奏的声响,仿佛在演奏一首欢快的生产交响曲。工作人员各司其职,有的在操作机器,有的在检查产品,每一个动作都那么熟练。讲解员一边带着我们穿梭其间,一边细致入微地讲解盐露豆干的制作流程。原来,制作一块小小的豆干要经过选豆、泡豆、磨浆、煮浆等10多道繁琐工序。我心中不禁暗暗赞叹:一块小小的豆干,竟蕴含着大大的学问!

随后,最令人翘首以盼的实践环节来临了。工作人员将我们分成三个小组,看到桌上摆放的石磨和颗粒饱满的黄豆,大家纷纷摩拳擦掌,迫不及待地想要一展身手。为了能率先完成任务,我们小组迅速进行了分工:两位同学负责往石磨中添加适量的水和黄豆,我和另一位同学则负责转动石磨碾磨豆浆。起初,我们用力过猛,没有细细研磨,结果磨出来的几乎全是豆渣,真是“心急吃不了热豆腐”。吸取教训后,我们小心翼翼地将豆渣舀下来,重新放入石磨中,耐心且细致地进行二次研磨。不一会儿,乳白色的豆浆便顺着磨盘前的小口缓缓流入下方的桶中。看着桶里的豆浆越来越多,我们真切地体会到了动手实践的乐趣与满足。

这次探秘金淘豆干制作的活动,不仅让我了解了豆干的制作工艺,感受到了匠人的智慧和用心,还让我在实践中学到了很多知识,懂得了做事情要有耐心和细心。我想,以后再品尝金淘豆干的时候,一定会更加珍惜这来之不易的美味,也会把这份匠心传承下去。

盐露豆干探秘记

小记者 叶艺妍 指导老师 王瑞珠

今天,我们小记者团兴致勃勃地来到了金淘盐露豆干制作技艺传习所,探寻我们家乡的非物质文化遗产——盐露豆干的制作奥秘。

刚走进参观车间,制作豆干的首道工序——挑豆,便映入眼帘。工作人员耐心讲解,将劣质豆子挑出去是确保豆干与豆浆香醇口感的关键一步。挑完豆子后,我们看到了清洗豆子的过程,洗净后的豆子看起来更加光滑。

接着,我们体验了磨浆和煮浆。我们依照要求,将豆子放入石磨中,按照顺时针转5圈,逆时针转3圈,一边缓缓加入豆子并适量添水,一边匀速转动。起初,对于转动石磨的技巧,我们有些摸不着头脑,但在工作人员的悉心指导下,我们逐渐熟练起来。随着石磨的转动,乳白的豆浆汩汩流出,质地细腻,散发着诱人的香气。

在煮制豆浆的过程中,我们遭遇了一点小插曲——火苗多次熄灭,不过在工作人员的帮助下,我们再次成功点燃。煮沸的豆浆散发出更加浓郁的豆香,我们迫不及待地品尝了一口。与市面上常见的甜豆浆不同,这杯豆浆入口微带豆子的自然本味,饮后余香绕舌,仿佛能感受到豆子本身的甘甜。

这次活动让我收获满满,我不仅亲眼见证了豆干的制作流程,更深刻体会到了传统工艺的独特魅力。真是一次令人难忘的经历!

豆干制作之旅

小记者 黄婧琪 指导老师 王瑞珠

“哇,今天要去参观豆干制作啦!”我兴奋得一蹦三尺高,作为小记者,能走进泉州市阿兵哥豆制品有限公司,揭开美味豆干的制作秘密,这机会简直太棒啦!

一进入公司大门,热情的讲解员就带着我们开启探索之旅。在参观中,我了解到制作豆干得从挑选大豆开始,每一颗大豆都得饱满圆润、质地优良。接下来,要经过浸泡、磨浆、煮浆等一系列繁琐的工序,豆干终于得以呈现在眼前。

参观完,最让我期待的动手体验环节终于来了——磨豆浆和煮豆浆。我站在石磨前,满是期待,我紧

(上接1版)

在孩子们的热情簇拥下,教练们仔细为孩子们量身高、测臂展、测爆发力,也会观察动作协调能力。通过初步判断,教练们会与符合选拔条件的学生家长沟通,征得同意后,安排学生到体校进行为期两天的集训并进行相关测试。测试合格后,体校教练则会继续做好家长工作。

2021年,李发彬夺得东京奥运会男子举重61公斤级金牌,不仅实现个人突破,也为南安乃至泉州摘得历史上首枚奥运金牌。李发彬的举重之路,始于20多年前南安“体育星探”在龙门小学的慧眼识珠。如今,每年南安体校选材的校园覆盖率高达95%,常年拥有800多名学生。

“我们有一套完整的模式。”南安体校校长洪灯塔介绍,他们通过落实体校融合,已实现了从小学到高中十二年一贯制、训练、学习和生活“三集中”办学,为竞技体育的严格管理创造条件,并配备专职文化课教师,保障运动员学习跟得上,让家长放心。2023年,该校连续四个奥运周期被国家体育总局认定为“国家高水平体育后备人才基地”。

南安体育新苗的不断涌现,并非偶然。南安体校自搬迁到新校区后,教学和训练条件得到极大提升,所有项目均实现全天候训练。

除了体校,南安还根据实际需要,历经数十载构建起“特色校+基地校+专业队”三级培养链:在梅山的国专中心小学、洪瀚的註礼小学,羽毛球小将们挥拍如风;官桥梅岭小学射箭队的孩子们张弓搭箭,一次次命中靶心;石井中心小学的乒乓少年反复打磨每个动作,尽显爱“乒”才会赢的执着;167所校园足球学校数量位居全省县域首位,足球文化成为校园亮丽风景……各校秉持“以体育人、特色育人”办学理念,将特色项目与校园文化深度融合,打造出“一校一品、校校有特色”的发展态势;与南安体校携手,为运动员今后的冠军之路铺就坚实基础。

“我的母校——南安市体育学校是我梦想开始的地方,也是我成长和奋斗的摇篮。”李发彬说,南安基层体育网点就像运动员的“启蒙灯塔”,不仅传授扎实的技艺,更锤炼其不服输的韧劲,没有这里打下的基础,就没有走进省队、站上奥运赛场的机会。

构建体系化培养链条 助力冠军之城熠熠生辉

2022年,南安在全省率先试点“省队市办”机制,成功引入福建首支职业女足。2024年球队成功“升甲”,创造了福建足球历史。在第十五届全运会皮划艇激流回旋女子单人皮艇比赛中,由泉州体校和南安体校联合培养的运动员谢雪婷获得了银牌,这是“市县联办”取得的成果。

“省队市办”与“市县联办”的成功实践,为南安体育“筑巢引凤”。福建、泉州等上级体工队优先来南安选材,并将核心项目直接落地南安。输送到上级的运动员,往往能得到更好的发展,即便不适应,南安体校依然会为他们敞开门,消除后顾之忧。

跨项目选材,同样为南安在赛场上打造了一把“利剑”,其中,就有在本届全运会摘金夺银的陈宝金、陈海威。当年,两人曾分别从业余田径、跆拳道项目转型击剑项目。洪灯塔说:“学校始终关注学生的运动生涯规划,有时经过综合考量,会发现运动员更换项目也许有更好的发展,于是探索体育苗子的共享机制,为南安创造更多夺金机会。”

目前,南安累计向上级输送运动员220名,17人进入国家队,在国内外重大赛事中表现优异,共斩获金牌272枚,银牌132枚,铜牌135枚。其中,包括李发彬、黄东萍2021年获得的,助力南安荣膺全省首个“奥运冠军之城”的两枚奥运金牌,以及2024年李发彬在巴黎奥运会成功卫冕的金牌。

南安市文体旅局体育科科长黄丽农说:“得益于系统化的培养链条,多年来,南安打造出体育项目多元化、队员年龄段全覆盖等优势,成了上级体校来南安选材的有利条件。”

打造品牌赛事效应 体育强市名副其实

南安市第一届“王文教杯”羽毛球公开赛将于12月13日开赛,地点设在“中国羽坛教父”王文教的祖籍地洪濑镇大洋村。截至11月29日,已有300多名选手报名。

“奥运冠军黄东萍的助力,让首届‘王文教杯’关注度大幅提升。”洪濑镇副镇长李峰溪表示,未来,他们将通过举办更多高水平的体育赛事,构建“运动培训+赛事经济+文旅体验”的融合发展新模式。

如今,在南安城乡之间,全民健身蔚然成风。在不久前落幕的南安市第十二届运动会,20个大项279个小项共吸引全市26个乡镇(街道)分别组成代表团参加,参赛运动员达3000多人。

近5年来,南安成功举办皮划艇激流回旋世界积分赛、“郑成功杯”国际男子篮球赛、泉州海丝世界龙舟大赛、全国滑翔伞邀请赛、中国速度攀岩系列赛、中国中学生网球联赛、福建省“王文教杯”羽毛球公开赛、“成功杯”国际青少年足球邀请赛等超1500场品牌赛事,范围涵盖“水陆空”,吸引超50万人次同场竞技,相关活动得到包括人民日报、新华社、中央广播电视总台等权威媒体跟踪报道。

眼下,南安市第十一届“郑成功杯”国际男子篮球赛正火热开赛。从1986年首届赛事就打破“县域无国际赛事”的常规,开启了县级市举办国际篮球赛事的探索。走过40载的“郑成功杯”,已是获得福建省体育局专项支持的海峡两岸赛事,依然发挥着连接海内外乡情乡音的纽带作用。

“十五五”规划建议提出:“统筹推进群众体育和竞技体育发展,加快建设体育强国。”冠军离不开汗水浇灌,竞赛淬炼,更是一项系统工程。作为迈向冠军道路的第一站,南安将持续锻造冠军人才培育高地,为福建乃至中国体育贡献“南安力量”。