

坂上小学“武报小记者站”专题

探寻萝卜干的奥秘

近日，武报小记者来到了常州市江南玉蝶食品有限公司，了解常州特产萝卜干的发展历史和腌制技艺。

在讲解员叔叔的带领下，我们来到萝卜干加工现场，近距离地观看萝卜干的制作过程。首先，工人们精心挑选一些鸭蛋形的红萝卜，将其去头去尾，再进行清洗。清洗干净后，切成橘片形，放入专用的大缸中开始“初腌”。

“初腌”这个词，我首次听到，原来它是在正式腌制前一个非常重要的步骤。先把萝卜片铺在缸内，再加入配制好的调料，封好口，腌制3到6小时。腌制的时间结束后，再把萝卜片拿出缸，开始晒，晒到表面没有水分就可以了。以前晒萝卜干需要天然的“烘干机器”——太阳，现在我们可以借助科技的力量，将萝卜片进行烘干，这样既提高了效率又保证了品质，我想这就是传统与科技的完美结合。

萝卜片晒干后，就开始正式腌制了。把萝卜片再次放入缸内，加上配料，然后最重要的一步来了，由工人穿上特制的草鞋将萝卜片踩得严严实实，在其后的45天内翻身7次，即为成品。经过漫长时间腌制出来的萝卜干，又脆又香，令人回味无穷。

参观时，我们还听到了关于萝卜干的小故事。乾隆皇帝下江南时，因为吃多了山珍海味，导致身体不适，常有腹胀感，太监打听到萝卜干有缓解腹胀的功效，于是特意为皇上准备了萝卜干品尝。乾隆吃了萝卜干后，果然好了许多。这事传到民间后，萝卜干的名气便更大了。

这次的小记者活动，让我们了解了家乡的美食，我迫不及待地想回家把“偷学”的秘方告诉妈妈，然后我们一起在家来腌制美味的萝卜干。

四(4)班 李茂
(指导老师:蒋彩云)

今天，我们去常州市江南玉蝶食品有限公司，参观萝卜干的制作过程，这不仅是一次增长见识的实地寻访，更是一次深入了解常州地方传统美食文化的奇妙之旅。

要制作出美味的萝卜干，选材是关键。首先，我们要挑选新鲜的萝卜，去除头尾，但要保留萝卜皮，因为这是萝卜干脆爽口感的关键。接着，将萝卜切成片，经过两次清洗，就可以准备腌制了，将萝卜片铺在缸中，均匀撒上白酒和海盐，然后密封缸口。其次，将萝卜片取出晾晒，其间需要用长耙翻动，香气也随之四溢。晾晒后，要精确称重并均匀分配，然后穿上特制的草鞋进行踩踏，在其后45天内翻身7次，这样萝卜干才算完成制作。

这就是常州的特产——五香萝卜干，它口感香甜，带有微辣，细嚼之下，五味俱全，令人回味无穷。

四(4)班 王锐
(指导老师:蒋彩云)



我们来到展馆，讲解员叔叔一边介绍着萝卜干的制作方法，一边让我们看旁边的图文，从中我们了解到了萝卜干的传统制作工艺。接着，我们又来到了萝卜干制作车间，刚进入车间便闻到一股浓浓的萝卜味，十分清甜。再往前走一段，就到了萝卜干加工现场，只见工人阿姨们正在分装萝卜干。萝卜干主要有两种包装方法，第一种，把萝卜干装进罐子中；第二种，机器把琥珀色的萝卜干均匀地放入真空包装袋。

最后，我们还观看了宣传片。宣传片中不仅介绍了萝卜干的悠久历史、几代萝卜干工艺传承人的故事，也让我们对常州萝卜干有了更深的认识。

四(4)班 张宇
(指导老师:蒋彩云)

常州，这座历史悠久的城市，孕育了丰富的非物质文化遗产。其中，玉蝶萝卜干无疑是颇具代表性的一种。每当提及这几个字，人们的嘴角都会不自觉地扬起，仿佛回到了那个纯真的童年时代。

玉蝶萝卜干的制作工艺独特而精湛。首先，选取新鲜的萝卜，经过清洗、切片、腌制、晾晒等多道工序，每一步都需要匠人的精心操作。腌制的过程中，匠人们会根据不同的气候和季节，精准控制时间和温度，使得萝卜干既能保持鲜嫩的口感，又能保持足够的风味。这种精湛的工艺，让每一片萝卜干都如同艺术品般，散发着独特的魅力。

玉蝶萝卜干的口感鲜美，香甜可口。打开包装，一股清新的甜香立刻萦绕鼻尖，金黄的色泽更是让人垂涎欲滴，咬一口，萝卜干的甘甜与淡淡的咸味交织，在口中绽放，让人回味无穷。无论是直接食用，还是作为烹饪的调料，都能为食物增添独特的风味。因此我们常说，常州萝卜干不仅仅是一种食品，更是一种情感的寄托，一种对家乡的思念。每当人们远离家乡，品尝到玉蝶萝卜干时，都会被那种熟悉的味道所感动，仿佛回到了那个熟悉的家乡。

五(5)班 徐露
(指导老师:孙艳)

常州是一座历史文化名城，它不仅文化底蕴深厚，更以丰富的美食吸引着八方来客。在众多美食中，常州市江南玉蝶食品有限公司出产的萝卜干无疑是一颗璀璨的明珠。它以其独特的制作工艺、鲜美的口感和悠久的历史传承，成为许多人心目中难以忘怀的味蕾记忆。

这天上午，我们武报小记者就像一群好奇的小麻雀，叽叽喳喳地朝着玉蝶公司进发。刚到公司门口，就闻到一种特别的味道，那是萝卜干混合着香料的气息。工作人员化身热情的导游，带着我们开启了这场萝卜干的探秘之旅。

我们先踏入萝卜干展馆，一股浓郁的香气扑鼻而来，只见墙壁上挂有一句俗语：“吃三年萝卜干饭，诸事可成。”右侧展示了制作萝卜干的流程：第一步是对原料的精心挑选。玉蝶公司使用的是当地萝卜，个大皮薄，肉质细嫩，水分适中。第二步是用水清洗后切片。我看着阿姨切萝卜的娴熟手法，惊讶不已，手起刀落之间，萝卜很快变成了橘片形。第三步就到腌制的步骤了。玉蝶公司有着独特的腌制工艺，公司研发团队根据传统配方与现代科技相结合，调制出多种口味的腌制液。萝卜片在这些腌制液中浸泡，不仅去除了本身的涩味，还充分吸收了各种香料的精华，形成了别具一格的风味。第四步，在成品出厂前，每一批萝卜干都会经过严格的质量检测，包上精美的包装，储存起来，这样一份完美的萝卜干就做好了。

在墙壁左侧展示着玉蝶萝卜干的历史和荣誉。从这些资料里我们得知，玉蝶公司的前身始建于1926年，是常州最早一批生产萝卜干的厂家之一。玉蝶萝卜干在2009年被列为江苏省非物质文化遗产，2015年获得“江苏老字号”称号。我们不禁去尝了尝这诱人的萝卜干，当我打开包装，香味扑鼻；仔细端详这些萝卜干，它们色泽金黄、晶莹剔透，品尝第一口，萝卜干的咸香与微甜在口中交织，让人瞬间感受到一种难以言喻的美味，那种脆爽的口感让人欲罢不能。

这次寻访非遗活动让我终生难忘，为我们的课余生活增添了一些生趣，也让我们学到了很多课外知识。小小的萝卜干凝聚了常州人民的智慧和汗水，让我们一起将它的制作技艺传承下去。

五(3)班 马琳娜
(指导老师:庄浩华)
本版组稿:庄浩华