

赴浓香之旅 探秘一滴香油的神奇世界

孩子们在瑞福油脂股份有限公司感受传统工艺,感悟匠心传承



▲小记者了解不同品种的芝麻。



►孩子们合力推动石磨。

□文/图 本报记者 刘燕

6月13日,潍坊市妇联、潍坊市融媒体中心联合组织潍坊市儿童友好小记者观察团、新时代文明实践青少年志愿服务队,走进位于潍城区的瑞福油脂股份有限公司。在浓郁醇厚的芝麻香气中,孩子们开启一场充满趣味的实践之旅,探寻百年香油文化,了解崔字牌小磨香油的古老制作技艺,在行走中学习知识,在体验中感悟匠心传承的力量。

当天上午9时许,孩子们一走进公司大院,阵阵浓郁的芝麻香扑鼻而来,瞬间产生了兴趣,带着满眼的好奇,首先来到小磨香油博物馆,图文并茂的展板、古朴的老物件、生动的场景复原,完整梳理出中国香油的发展史,系统展示了崔字牌小磨香油多年来的传承历程。“崔字牌小磨香油所采用的生产工艺迄今已有600多年的历史,是名副其实的中华老字号。话说明朝初年,崔氏一族由山西洪洞移民至潍县大圩河崔家庄,从此开始了小磨香油的生产。”现场讲解员介绍,孩子们认真聆听讲解,目不转睛地浏览历史展板,认真记录香油从古至今的发展变迁,了解香油从古法制作到现代化生产的蜕变故事。

在馆内的科普展示区,最让孩子们感兴趣的就是黑芝麻真假辨别。“以往我们只知道黑芝麻香香的、营养丰富,却分不清好坏优劣。”在讲解员的手把手指导下,大家近距离观察黑芝麻的色泽、饱满度、颗粒形态,学习辨别染色芝麻、干瘪芝麻和优质芝麻的小技巧,通过直观对比、亲手触摸,快速掌握了简单实用的鉴别方法。“没想到一粒小小的芝麻还藏着这么多知识,今天的参观让我们收获满满。”孩子们纷纷感叹。

当天,孩子们还走进生产车间,亲眼见证小磨香油的压榨全过程。芝麻炒制、石磨研磨、香油净化,每一道工序都让大家大开眼界。“小磨香油采用的是‘水代法’生产,这是我们祖先发明的一种优秀工艺。”讲解员说,新鲜芝麻要经过精准火候炒制,

炒出芝麻独有的醇香,火候过轻香味不足,火候过重容易发苦,分寸把控全靠多年积累的匠心经验。炒熟的芝麻送入传统石磨低速研磨,磨出细腻浓稠的芝麻浆,再经过多重净化沉淀,去除杂质、提纯香气,最终成就色泽清亮、醇香浓郁的优质小磨香油。

干净整洁的灌装生产线上,印有“香油专用”标识的玻璃瓶整齐排列,全自动设备有序完成灌装、封口工序。一旁的手工封盖机格外吸睛,新旧工艺相互呼应,既保留了传统手工技艺的温度,又展现了现代化生产的高效便捷。孩子们驻足围观,认真观察香油灌装、密封、成型的全过程,真切体会到一瓶合格香油的来之不易。同时,大家还详细了解了不同品类香油的区别与用途,丰富了生活科普知识。

参观活动结束后,孩子们意犹未尽。“今天的参观让我学到了很多课本上看不到的知识,知道了家里吃的香油是怎么做出来的,还学会了如何辨别黑芝麻的优劣。”小记者袁一清说。

据悉,此次活动让孩子们走出书本,亲近传统,感知匠心,不仅学到了丰富的课外知识,还体会到传统手工艺的坚守与不易。下一步,潍坊市儿童友好小记者观察团将持续开展特色实践活动,让孩子们走进本土企业了解家乡传统文化,在实践中增长见识、锤炼品格,争做传统文化的传承者、家乡发展的宣传员。



大家认真聆听讲解。



小记者体验手工封盖机。



潍坊市青少年征文朗诵大赛火热进行中

本报讯(记者 刘燕)笔墨书写初心,声音传递热爱。为庆祝中国共产党成立105周年、红军长征胜利90周年,引导全市青少年传承红色基因、厚植家国情怀,“学党史颂党恩爱家乡——庆祝建党105周年长征胜利90周年”潍坊市青少年征文、朗诵大赛于日前启动,征集到不少全市在校中小学生的作品,掀起了一股红色作品创作热潮。目前,征集活动依旧火热进行中,赶紧来投稿参赛吧。

本次大赛由潍坊市关工委、潍坊市融媒体中心、潍坊市委党史研究院、共青团潍坊市委、潍坊市妇联、潍坊市教育局、潍坊市文旅局联合主办,潍坊市融媒体中心青少年发展服务中心承办,面向全市所有在校中小学

生,以红色历史、英雄故事、家乡变化、成长感悟为创作核心,鼓励少年儿童用真挚文字、饱满声音,礼赞伟大时代、赞美美丽潍坊、抒发爱党爱国爱家乡的真挚情怀。

活动自启动以来,全市各学校积极组织、广泛动员,学生热情高涨、踊跃报名。一篇篇文笔真挚、情感饱满的征文,一段段铿锵有力、饱含深情的朗诵视频陆续报送而来。他们以青少年独特的视角,书写红色感悟、讲述家乡变化、描绘美好生活,字里行间尽显潍坊新时代青少年昂扬向上的精神风貌。

本次大赛分为征文、朗诵两大类。征文体裁不限,题目自拟,字数控制在2000字以内;朗诵作品为横屏高清视频,时长2分钟至5分钟。每位选手限报一件作品,

各学校择优推荐优秀作品参赛。赛事将设置一、二、三等奖、优秀奖及优秀组织奖等多个奖项,为优秀青少年提供展示才华、锻炼自我的广阔舞台。

本次大赛征集活动于6月20日结束,还没有投稿的青少年,请抓紧最后的报名时间,赶紧投稿参赛吧!联系人:李老师13792679829 胥老师13626362563(微信同号)。

