

磨豆浆 学非遗

烟台晚报小记者探秘“三清豆腐”



本报讯(YMG全媒记者 张怡 通讯员 谭笑笑 摄影报道)“哇,这石磨转起来还真费劲呢!”12月21日,烟台晚报小记者走进了三清白玉非遗品牌文化馆。跟着文化馆负责人谭老师的脚步,大家不仅认识了古代做豆腐的“老家什”,还亲手磨了豆子、了解了豆腐背后的故事。

一进文化馆,小记者们就被展柜内陈列的青铜器吸引住了。谭老师笑着说:“古代没有现在这么先进的科技。古人只能把大豆做成豆饭,后来慢慢摸索出磨豆浆、做豆腐的方法。这些青铜器就是当时的‘礼器’,用于祭祀,《诗经》《周礼》等典籍记载了‘印盛于豆’‘食一豆肉’等祭祀场景。”

说起豆腐的来历,谭老师给大家讲了一个有趣的故事。“相传豆腐是淮南王刘安发明的。他妈妈病重时,医生让她多吃大豆。可是大豆不好消化,刘安就把大豆磨成了浆。没想到他妈妈喝了之后,病真的好了。”谭老师又补充道:“刘安还特别喜欢炼丹。有一次,炼丹时,他不小心把石膏掉进了豆浆里。过了一会儿,他发现豆浆竟然凝成了豆腐脑!”小记者们纷纷感叹:“原来美味是‘误打误撞’来的。”

最让人期待的动手环节来啦!小记者们围在石磨旁,轮流体验磨豆浆。“左手扶着磨柄,右手慢慢推!”在谭老师的指导下,大家小心翼翼地把泡好的大豆放进磨眼,一点点推着石磨转动。有的小记者力气小,推得气喘吁吁。于是,大家一起帮忙,直到磨出的豆浆顺着石磨边缘缓缓流下。“自己磨的豆浆肯定特别好喝!”一名小记者开心地说。

活动最后,谭老师还为每一名小记者都准备了豆腐干作为伴手礼。她告诉大家,豆腐不仅好吃,营养

价值也很高,富含蛋白质,是咱们身边的“健康美食”。
“今天我不仅玩得开心,还学到了好多知识。”一名小记者拿着伴手礼笑着告诉记者。



冬日凤凰阁

烟台大学附属小学翡翠校区二年级四班 李欣卓



喂乌龟

莱山区第四实验小学二年级三班 郭峻玮



手工作品

烟台航天小学二年级四班 石伊冉



塔山菊花展 芝罘区奇山小学二年级三班 张广润



花束

烟台星海艺术学校一年级三班 张治山