



品质滨州 “一”目了然科普汇
PIN ZHI BIN ZHOU YI MU LIAO RAN KE PU HUI

一块儿豆腐 做成省级非物质文化遗产

《本草求真》中道:豆腐,经豆磨烂,加以石膏或卤汁而成,其性非温。故书皆载味甘而咸,气寒无毒,且谓寒能动气。至云能和脾胃,正是火去热除以后安和之语,并非里虚无热无火温补之谓也。“一物降一物,卤水点豆腐”。在现实中,能“点”豆腐的不只是卤水,还有石膏,更有邹平的酸浆。酸浆豆腐,是用山涧泉水和黄豆制作而成的民间食品,酸浆豆腐制作要经过选料泡豆、磨浆、杀沫消泡、吊包出渣、煮浆、点浆、二次加热、压制成型等8个基本流程。做出一块豆腐至少需要3个小时。在酸浆豆腐的起源地滨州邹平市西董街道,酸浆豆腐技艺传承有着600多年历史。其点浆用的酸浆,类似于用引子蒸馒头,做一次豆腐留一次酸浆。相传元朝时,孙姓老人误把酸豆浆掺入新磨豆浆中,“误打误撞”造就了这种酸浆豆腐。人们品尝后发现,它比卤水、石膏豆腐更浓香。



酸浆豆腐特别之处在于“原汤做原食”。它使用酸浆点浆,做豆腐过程中盛出来的浆水,放在一个专用缸内,由自身的乳酸菌发酵作用而变酸即为“酸浆”,做一次豆腐留

一次酸浆,循环使用流传至今。在制作过程中,不用在豆腐里添加任何物质,保留了豆香的原本味道。2013年,邹平酸浆豆腐制作技艺被列入省非遗名录。在滨州非遗矩阵

中,邹平酸浆豆腐的最大特点是产业化起步早、程度深,将这一滨州香味推介向了远方。2015年,传承人孙怀兵把邹平酸浆豆腐带到了意大利米兰世博会,摘得“全球安全食品

展指定参展食品”称号。2015年,邹平酸浆豆腐荣获省商务厅颁发的“齐鲁名吃”称号。随后陆续开发出了酸浆豆腐系列产品,包括煮浆后的产品豆浆、油皮;点浆后的产品豆腐脑、三鲜豆花、酸浆饮料;压制成型后的产品豆腐、五香豆腐、滑豆腐、豆泡、豆腐丸子、豆腐贡子、豆腐饺子;工厂配送的产品薄豆皮、素肠、素鸡、五香干、五香豆皮、熏油皮……酸浆豆腐的特点除了嫩以外,而且入油越炸越大,久煮不烂,豆味醇香。作为省级非遗项目,古老的工艺应该被保留、传承。该非遗项目与北京联合大学乔支红博士团队合作,共同研发出了酸浆豆腐标准化生产的参数和先进工艺,将酸浆豆腐生产标准化、规模化。力争让更多人感受纯手工传统古法制作工艺魅力。同时,助力乡村振兴,让更多群众受益。

(科普滨州)



“中国天眼”发现迄今最远中性氢星系

记者从中国科学院国家天文台获悉,“中国天眼”FAST 近期发现了6个距离地球约50亿光年的中性氢星系,这是人类迄今直接探测到的最远的一批中性氢星系。相关成果10日在国际学术期刊《天体物理学杂志通讯》在线发表。

据介绍,氢是宇宙中最先形成的元素,通常以中性氢形式存在。中性氢广泛存在于宇宙的不同时期,是不同尺度物质分布的最佳示踪物之一。对中性氢进行探测、研究,对于理解暗物质、暗能量属性,解读星系形成和演化过程等具有重要意义。此前,“中国天眼”已发现了4万多个中性氢星系样本。

此项研究中,国家天文台研究员彭勃主持的超深场巡天项目,充分发挥“中

国天眼”高灵敏度以及19波束接收机大视场优势,对远距离和暗弱中性氢星系开展深度“盲寻”,发现6个距离地球约50亿光年的中性氢星系。

“我们还与国内外多个团队合作,综合利用多个天文望远镜的多波段观测数据,成功找到了这6个远距离中性氢星系的光学对应体。”彭勃说,“中国天眼”为我们提供了探测遥远中性氢星系的新途径。

团队还估算了这些中性氢星系的密度。“这6个中性氢星系的其中一个具有迄今最大的中性氢质量。”论文第一作者、国家天文台席宏伟博士说,随着“中国天眼”在中性氢领域取得更多新发现,我们有望发现更多宇宙奥秘。

(新华网)



“中国天眼”夜景(无人机光绘)