

## 第六期

2019年7月18日



编者按：俗语言，民以食为天。食物是人类赖以生存的必需品，食品安全问题自然就成为了民生关注的焦点。为深入分析食品安全问题，普及食品安全相关知识，提高人民群众的食品安全意识，扬州大学各实践团队积极展开行动，为解决食品安全问题贡献一份力量。

## 五味调和造就舌尖至鲜 南北之间抒写文化盛宴

淮安地处中国南北分界之处，“南船北马，舍舟登陆”是对这座城市的最佳注解。往来南北的漕驿商旅在此驻留，“漕河盐榷”萃于此地，造就的不仅仅是高度发达的经济产业，还有“妙契众口”的淮扬饮食文化。7月18日，文学院“运河文脉”实践团便在淮扬菜重镇淮安展开多项调查，一探传奇佳肴的前世今生。

实践团首先来到淮扬名菜第一镇——淮安河下古镇。河下古镇在春秋时期就连通江淮，到了清代，又有特派盐运使驻节于此，因此经济繁荣发达，饮食上更是穷奇极妙。据悉，淮扬佳肴中的众多名菜如文楼蟹黄汤包、文楼涨蛋、长鱼宴等菜肴均源于河下古镇。

“运河文脉”成员们深入古镇小巷，一阵悠远的香气吸引了大家的注意，原来是“岳家茶馓”的厨师们正在煎制茶馓。厨师们有

的撮取面粉，用双掌揉至小指大小；有的细心地将搓好的条状面团盘成蚊香状，在上面仔细淋上香油与菜油；有的两指扣着面团两端，待定型之后从容放入油锅煎煮……和面、搓面、浇油、煎煮，厨师们同心协力，共同烹制着手中的淮扬名点。成员们驻足观赏，不时发出啧啧赞叹。



店老板自豪地告诉成员：中华第一宴——满汉全席总共有 30 道江浙名菜，淮扬菜占这 30 道江浙菜中的大半。在宴前六点中，淮安茶馓位列第五，作为清朝贡品，淮安茶馓的声名可想而知。告别河下古镇，成员们按计划前往下一个目的地——中国淮扬菜文化博物馆。博物馆以淮扬菜萌生、发展的过程为线索，由浅入深地展示了淮扬菜的发展脉络及风格特征。团队成员分工对博物馆内的资料进行了拍摄、筛选和整理。

饮食文化是中华文化的重要组成部分，它不仅帮助人们在饮食生活中获得物质与精神的双重享受，同时兼有民族繁衍、民生化育等功能。团队负责人吴坤璐表示：“淮扬饮食文化体现了一种科

学、益生、经济的饮食理念，它丰富了人类异彩纷呈的现代生活。在‘全面小康’近在眉睫的时代关头，我们有责任、有必要对淮扬饮食文化加以深入的了解与系统的传承。”



（费风铃 黄怡宁）

## 现场传真

### 寻味 亦是寻根

悠悠华夏，上下千年，一个“味”字贯穿其间，联系起十里八乡斩不断的乡愁，联系起千家万户的节日情味。7月，外国语学院“寻味小队”走进苏州、南通、徐州等地的古街老巷，开始了特色美食寻味与文化寻根之旅。

### 一碗糖粥入胃，一份温甜回心

苏州是寻味小队的首站。队员们首先来到苏州老城区的平江路，采访了苏州糖粥制作传承人潘老先生，向他了解到糖粥的历史起源与发展。所谓糖粥，亦称红豆粥，由红糖、红豆和小米煮成，口感顺滑，汤汁粘稠，极受老人孩子们的喜爱。“糖粥啊，在一千多年前就已经有了，过去只有在冬至那天才能吃到。‘老苏州’都认得一种卖糖粥的器具叫‘骆驼担’，灶具、碗盘、食物全放在这担子上，小贩一边挑着担一边敲着梆子，发出‘笃笃笃’的声响，孩子们听见这个声音就知道卖糖粥的来了。”潘老先生一边不紧不慢地介绍着，一边为大家盛上热腾腾的糖粥。一碗碗细腻而温甜的糖粥，给寻味小队成员心里留下一份份回味深长的暖意。



### 一盘蒸菜入口，一寸乡愁回肠

在苏州常熟，寻味小队探访到苏州常熟熟菜的历史变迁。她们随机采访街坊的几位老人，向她们询问关于常熟熟菜的相关背景。一位老人向寻味小队介绍，常熟熟菜与八仙的民间传说息息相关。“相传很久以前，八仙探访常熟民间，见百姓桌上的菜肴品种少又单调，于是每位仙人亲自掌厨，根据天宫食府的菜谱，奉献了八种

就地取材、因陋就简的菜肴。最后，他们制成的‘菊花爆鱼’‘翡翠金砖’等八样大菜，就成为了最著名的‘老八样’熟菜。”小组成员邵嘉颖就是常熟本地人，她调侃道：“外地人经常说我们常熟人‘温柔’，那是因为他们没见过我们摆大桌菜的排面。”

### 一乡味道寻根，一脉情义相承

谈及这次活动的初衷，负责人陆晓怡认为，寻味之行与追寻文化之旅是不可分割的，透过地方传统美食的现状，可以了解到城镇发展的变迁。寻味小队之行，寻的不仅是美食之味，更是文化之味、传统之味。“这次实践我们特地避开了那些‘网红’店，细心地向当地人打听他们心中地道正宗的美食。”陆晓怡坦言，“这些老店往往位于老街小巷，很不起眼，但它们却最贴近城市的脉络，其味道经历年岁的沉淀最能触动人心。”

（庄晓莹 和浩茜）

## 普及食品营养知识，提高全民饮食健康

“对于青少年来说，维生素 A 的缺乏会导致眼睛近视、怕光、干涩，牙齿发育不正常等不良症状，而对于中老年人来说，缺钙则会导致高血压、脑中风等疾病。”农学院种子 1701 班的同学正在向村民介绍一些基本的食品营养与健康知识。

“根据中国前几年的营养调查，我们发现城市居民对食品营养知识的了解程度高于乡村，因此我们团队走进扬州及团队成员家乡的乡村，给村民们普及一些基本的食品营养与健康的知识。”负责人张明月告诉记者。

随着生活水平的逐渐提高，乡村人民也形成了以动物性食品为

主、蔬菜摄入量过少的饮食习惯，维生素等营养成分的摄入不足导致人们体质较差，易患疾病。针对这些情况，实践团成员们尽己所能搜集相关资料、询问专业老师，向村民们提出了合理建议，并根据各类食物的营养价值、消化吸收程度，结合村民的身体状况制定了一份健康饮食的菜谱。

“为了加强全民对合理调配膳食的重视、强化食品营养，定期的膳食调查以及食品营养与健康知识的普及很重要。人们的身体健康、心理健康与饮食营养密不可分。”实践团队的带队老师魏海燕说道，“对于不同年龄层的人来说，食品营养都是人体健康的重要因素，我们每个人都应该重视食品的营养与健康，调整自己的膳食结构，这样才能从食物中摄取到适量和均衡的营养。”



（史长蓉）

夏日炎炎，食物腐败变质的速度加快。近日，旅游烹饪学院·食品科学与工程学院“好读书”文化宣讲团深入探究隔夜菜中亚硝酸盐含量变化及其对人体的危害。通过对荤素不同菜品各时间段的比色实验，成员们发现：素菜放置 5 小时后亚硝酸盐含量急剧升高，荤菜中这种物质的含量也在十几小时后迅速增长。“从营养学角度来说，长期过量食用含亚硝酸盐的食物有致畸、致癌的可能性，所以希望大家尽量避免吃隔夜菜。”江苏省烹饪研究所副会长、扬州大学硕士导师朱云龙教授表示。

（甘钰培）

为了让孩子们能重视食品安全问题，7月18日，建筑科学与技术学院“微行筑梦”团队利用支教课堂为孩子们普及食品安全知识。俗话说，病从口入。食品质量不过关，会影响人们的身体健康。“微行筑梦”支教团队希望从孩子们抓起，让孩子们能够了解食品安全的重要性，重视食品安全，从而提高孩子们的健康水平。

（管英旭）

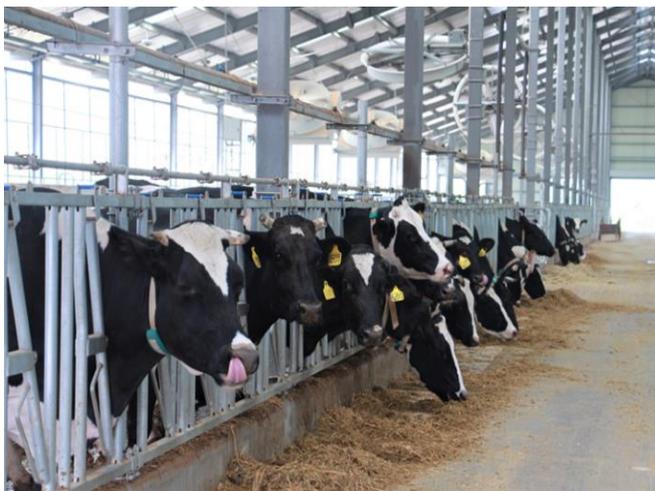
为了研究新形势下农产品安全质量对植保工作提出的新要求，园艺与植物保护学院植保 1802 的绿色护卫队来到了常州市武进区农业农村局植保站。他们对水稻和部分林果进行病虫测报，进行每日测报灯诱获的害虫分检、信息素诱捕的害虫清点、纵卷叶螟田间赶蛾、逢五逢零日观察圃系统田病虫调查。通过测报，他们可以准确掌握病虫草情，指导农民精准、绿色防控病虫草，将大面积病虫草危害控制在 3%以下，用专业知识严格把关，让水稻食品安全更上一

层楼。

（黄美琦）

## 实践掠影

近日，兽医学院“扬大奶牛场探险小队”将目光投向了风靡扬州的扬大酸奶上。7月18日，探险小队深入工厂观察奶牛的饲养过程。调查发现，扬大乳业有着大规模的现代



化奶牛饲养实习试验场，实行混合全日粮机械饲喂，试验场管理科学化、现代化。探险小队观看了扬大乳业发展的记录片，并跟随管理人员参观了奶牛工厂，近距离观察奶牛的饲养、挤奶过程及乳品制作过程。

（郑雨桐）



为了解蕴含在美食中的历史和文化，7月17日，商学院“以美食为索引认识地图”暑期调研实践团队用各地特产拼出了中国地图、江苏地图和扬州地图。成员们用不同颜色的食材

表现不同地区的地域特色，拼图颜色的选择也体现着同学们对不同地域的认识和了解。“我们想用这种方式让大家从不同的角度认识中国，弘扬中国味道，传承蕴含在食物里的中国文化。”团队队长朱印说。

（李荣蓉）

俗话说“民以食为天”，人们对饮食的关注焦点从最初的饱腹到现在的食品安全与营养均衡。7月18日，新闻与传媒学院“创意手绘”团队绘制了特殊的营养健康食谱，其中



主要包括主餐食谱、每日水果、有害搭配、饮食提示四个部分，以此传递营养知识，帮助饮食协调。“饮食健康和营养均衡成为了现在人们对饮食的主要追求，”团队成员温彩霞说道，“用手绘健康食谱这种新颖的形式，把营养知识和饮食建议结合在一起，能更直观地给予指导，满足大家的需求。”

（谢佩凌）



## 坚守食品安全底线，守护孩子纯真快乐

贵州绵绵的青山阻隔了城市喧嚣的风，蓝得仿若透明的天空映

射成我眼底最温柔的清泓。在夏日的暖阳不那么炽热的傍晚，乘着落日的余晖看孩子们手牵手，蹦蹦跳跳地回家，成了支教一日劳累之后，我最快乐的宝藏。但是，有一件事总是让我的心被轻轻掀起——孩子们总爱在那家小小的乡村小卖部购买商家自制的冰棍。

其实我很理解，在物质没有那么丰富的大山深处，这些五颜六色的冰棍或许是他们童年夏天最梦幻的回忆，可小孩子的肠胃本就脆弱，小卖部的零食又不卫生，我再三叮咛不要去买，他们总是藏着自己已经偷偷买好的零食，点着头，嘻嘻哈哈一溜烟儿就不见踪影了。而每当他们煞白着脸，在我的面前哭着嘟囔肚子疼的时候，我总是皱起眉头，想要责备，却又不忍，只能轻轻将他们搂进怀里，揉一揉他们的肚子，给他们喂一些热水，让他们及时去村上的诊所看一看，叮嘱他们不要再去小卖部买零食。

可是，孩子就是这样，年轻赋予这些幼小的生命任性的权利，他们的病痛来去匆匆，伤疤好了，他们又开始追寻他们童年的快乐。没有办法，实在不忍心再看他们来我这里哭诉，我向团队申请，给每个年级段的孩子上一堂“食品安全教育课”。我买来他们最喜欢的冰棍，按照颜色分好类别，放进容器，等待着它们融化成五颜六色的糖水，随后给每个人分发了一张纸巾、一个塑料滴管，让他们用这些“彩色墨水”作画。孩子们开心极了，他们创作的画作也是极具童真，赏心悦目，但随后，我便放起了有关使用合成色素导致人体损害的视频，并用科学视频、新闻报道等给他们分析这些自制零食、冷饮的危害。看着孩子们有些害怕的表情，我有些心疼，但却明白，这是为了他们的健康，必须给予的阵痛。

身边的反面例子举完，我又告诉了他们如何去识别一个零食是

否符合安全标准，QS 标志、生产日期、保质期、材料表、生厂厂家……我举着一包小卖部的零食一条一条仔细地和孩子们比对，而他们也仰着圆圆的小脸，认真地听讲。

孩子，是这个世界上最纯真的生灵，他们的生命里没有那么多险恶的滩涂，而我们也不应该让这个世界的黑暗面扼杀他们童年的快乐，确保食品安全，加强宣传教育，我们，永远在路上。

（童若芸）



## 大学生食品安全与营养中国行启动

6月17日，“大学生食品安全与营养中国行”活动启动仪式在中国农业大学食品科学与营养工程学院举行。

该活动由中国营养保健食品协会同教育部食品科学与工程类教学指导委员会共同组织开展，作为2019年全国食品安全宣传周国家市场监督管理总局部委主题日重点活动之一，围绕“一老一少”重点人群，组织大学生深入基层，通过开展“知食”营养健康讲堂、“食趣”夏令营、“食研”营养状况调研等专题活动，向老人和儿童群体宣讲食品安全营养知识，提高全民食品安全意识，提升消费者维权能力和科学素养，影响更多人群关注食品安全与营养健康。今年，在全国范围内包括中国农业大学、西北农林科技大学、华中农业大学、江南大学、北京林业大学、华南理工大学等在内的近30家食品科学类高校参与活动的具体实施。

中国营养保健食品协会会长边振甲在活动中表示，关注老年人

和少年儿童食品安全，科学传播食品安全和营养知识，是行业协会义不容辞的责任。中国营养保健食品协会将一直充分发挥行业组织优势，汇集更多力量，传播食品安全信息，普及食品安全知识，提高全民健康素养，努力形成人人参与、社会共治的良好氛围。

国家市场监督管理总局特殊食品安全监督管理司司长周石平表示，近年来在社会各界的共同努力下，特殊食品安全各项工作取得了积极成效，但仍然存在一些问题，我们要一手抓监管、一手抓科普宣传，两手相互促进，推动特殊食品安全工作上台阶。今年5至12月，我们在全中国范围内继续开展以“科学认知保健食品 明白理性放心消费”为主题的保健食品“五进”科普宣传活动。推进特殊食品科普宣传，促进食品安全社会共治，需要社会各方共同努力，久久为功，希望大家都能积极参与到科普宣传活动中来，融入到“大学生食品安全与营养中国行”系列活动中。

活动上，市场监督管理总局发布了“防范保健食品欺诈和虚假宣传”公益广告，该广告围绕“保健食品不是药物，不能代替药物治疗疾病”的核心理念，引导全社会科学认知保健食品，提醒广大消费者理性明白消费，切实提高防范欺诈和虚假宣传的意识。公益广告发布是保健食品“五进”专项科普宣传活动的重要措施之一，该活动于2019年5月至12月在全国范围内持续开展。

据悉，2019年大学生食品安全与营养中国行活动涉及全国17个省30所高校，96支队伍，1300多师生参与，覆盖23个省、自治区、直辖市，以市场监管总局“五进”，精准扶贫，全国大学生“三下乡”实践活动为开展方向。

（来源：新华社）

## 2019年扬州大学社会实践简报征稿启事

为全面、及时、深入地反映我校今年大学生暑期社会实践活动情况，增强广大师生对我校暑期社会实践活动的了解，扩大我校暑期社会实践活动的影响，深化实践育人和服务社会的成效，校社会实践宣传报道组于7月13日开始编辑出版《2019年扬州大学社会实践简报》，主要栏目设置如下：

**热点直击**——主要以通讯的形式关注重点团队切合社会热点、有广泛影响的大型活动等；

**现场传真**——主要以消息的形式报道实践一线的活动进展情况（附图片更佳）；

**实践简讯**——以简讯的形式及时传递实践讯息；

**实践掠影**——以图片形式，直观反映实践现场的人和事；

**实践心得**——以活泼生动的新闻特写为主，记录实践中发生的新鲜事，包括人物小通讯、活动侧记、新闻小故事等；或由实践个人讲述见闻、抒发感情，可包括日记、书信、杂感等文学样式；

**实践前沿**——展示全国各地高校暑期社会实践典型事迹；

**外宣在线**——统计校、院对外宣传的成果，即在各大媒体发出的新闻报道；

现向全校师生员工真诚征集各类稿件，本报编委会将对各学院的来稿、用稿情况进行统计，在每期简报上公布，已公开发表的稿件经查实将在“外宣在线”中予以通报。为更好地反映各学院暑期实践活动成果，本报编委将根据各学院来稿情况选编学院专刊。活动结束后，学校将对宣传报道成绩突出的集体和个人进行表彰。

欢迎大家踊跃投稿！



学 院 稿 件	水利学院	环境学院	农学院	园植学院	动科学院	兽医学院	生技学院	医学院	商学院	旅烹学院	音乐学院	美术学院	广陵学院	护理学院
省级报道	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	2	0
国家级报道	0	0	0	0	2	0	0	0	0	1	0	0	1	0
网络报道	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0
新媒体	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0

来稿寄送：扬州大学团委

（地址：荷花池校区大学生活动中心 S204，邮编：225009）

电子邮箱：yzuxcbd19@163.com

QQ 群号：902313147（2019 暑期宣报总群）

扬大团委微信：



联系电话：0514-87977851      传 真：0514-87975181

值班时间：上午：8:30-11:30    下午：14:30-17:30

指导老师：刘斯文 柏程伟

责任编辑：李梦玉

主 编：潘瑛洁

编 辑：陈柯如 许 可 黄晓玲 姜 菲 王宇轩 蒋 雯 范晔希  
李奉育 于 靖 潘思瑜 莫 昊 徐香婷 朱 珠 孙宇婕  
陈舒扬 刘 珣