

“谁是球王”

2023年淮南市校园足球开战

本报讯(记者 苏国义 通讯员 刘安力 摄影报道)7月1日,淮师附小山南十三、十四小学操场上彩旗招展、人声鼎沸,由淮南市教育体育局主办、市足球协会承办的“奔跑吧·少年”2023年淮南市“谁是球王”青少年校园足球比赛在这里拉开战幕。

本届赛事设小学、初中、高中三大组别,共59支球队、1100余名学生参赛,参赛球队数量创赛事新纪录。比赛形式上,小学组采用八人制,其他组别均采用十一人制。经过前期选拔,入围决赛圈的球队强手如林,水平接近,比赛画面极为精彩,开战首日小学组各队就攻进了近40粒进球。

比赛时间具体安排为,小学男子、女子组7月1日在淮师附小山南第十三、十四小学开战,初中女子组7月1日在淮南实验中学山南第一中学开战,初中男子、高中男子组7月10日在淮南高新区山南第四中学开赛。



豆腐,为豆科植物大豆种子加工成品,功能主治为:益气和中,生津润燥,清热解暑。治赤眼,消渴,休息痢;解硫磺烧酒毒。而石磨豆腐,是中国历史上最古老、最原始的豆腐制法,也是当今快节奏生活的逆流。

而今天,我来到“乐田研域”将唤醒这一沉睡了近四千年的传统技艺。

石磨豆腐的重点就在于研磨二字。一勺清水,一勺黄豆,顺时针转动磨盘三圈,再逆时针转动磨盘三圈,此时淡黄色历史的泪滴不止地从磨盘中渗出,用细刷轻轻地拢入准备好的木桶——豆浆——这才是石磨豆腐的灵魂所在:一块石磨豆腐是否细滑、筋道,全取决于豆浆的细腻程度。

所谓慢工出细活,研磨豆浆也不例外,只有慢慢转动时间的磨盘,历史的结晶才会被流水研磨成激动人心泪滴。速度越慢,其融合得愈发彻底,残留的豆渣自然随之减少;若使浮躁之人掌舵,乳黄色的豆浆也会因为其暴躁的手法折磨至枯黄,饥瘦的黄脸上透着死亡的苍白,在此杰作之中,悲剧也准时叩响时间的大门,暴戾地扯开历史的躯干,犹如溃堤的洪流般鱼贯而出。秦的天折、汉的龟裂、唐的落寞、宋的屈辱、元的野心、

明的贞洁、清的覆灭……

我惊叹于它的包容性,一捧黄豆,撑起千百年饥荒者的肠胃;但是,但是,它又太自私了,一捧黄豆,人体的食道根本无法完全吸收其富含的蛋白质;它太狡猾了,只有前人的智慧才能点脑成型;它又是大度的,超高的产量,异乎寻常食物的营养,只需一粒小小的黄豆便能完美的容纳其中。它捉摸不透,但是刘安在一场意外之中彻底降服此物,上到达官贵人,下到黎民百姓,无不惊叹豆腐的神奇。明代诗人苏秉衡写的《豆腐诗》曰:“传得淮南术最佳,皮肤褪尽见精华。一轮磨上流琼液,百沸汤中滚雪花。瓦缶浸来蟾有影,金刀剖破玉无瑕。个中滋味谁知得,多在僧家与道家。”此天之存物的点化至法就发源于我脚下的这片土地——淮南。

千百年,如沧海之一粟,弹指一挥间,手中的青石磨盘默默地转动,乳黄的豆浆缓缓地渗出,热气冲天的大锅翻煮豆浆,巧匠的身影频频闪过,上锅、翻动、点卤、入模成型……“喂,愣着干嘛,豆浆快用完了!赶紧磨啊!”

“哦!”如梦初醒,眼前热闹的情景登时烟消云散。世殊事异,物是人非,此作豆腐之法,晋辈仍需传承。

指导老师:茹欣恬



一豆千年,一磨千年

淮南二中高一(36)班 李洋