



走进春生堂酒厂生产车间,感受工业与文化相融合。



拖挂式小水滴房车引得小记者好奇不已



小记者在彬达香文创园观看香道表演

泉州工业研学游第一期走进永春、洛江

解锁工业新趣 沉醉诗与远方

5月26日,“寻迹世遗‘泉’城玩转海丝新‘工’旅”——泉州工业研学游第一期“奇遇‘新’世界”走进永春、洛江研学采风活动成功举办。该活动由泉州市工业经济发展促进中心、属地工信部门和泉州晚报社联合开展,吸引了泉州市学生记者团小记者、市楹联学会、文旅推荐人及活动志愿者等60余人参与。

活动当天,丰富多彩的体验项

目让大家意犹未尽。在顺德堂醋业,千年醋业的传统工艺与创新的果醋饮料、DIY醋蒜完美结合;在彬达香文创园,新颖的香品以及古法纂香、掷香花等体验,让人感受到传统文化与新型工业的魅力;在春生堂酒厂,壮观的酒缸大罐和深厚的中医药文化交相辉映。

这些独特的体验,让大家对工业的认知不再局限于冷冰冰的机器和忙碌的生产线,而是充满了新

奇和趣味。尤其是诗宿科技的太空舱,将科技与艺术、创意与休闲融为一体,展现出无尽的诗意。小记者们陶醉在香气氤氲、醋香扑鼻、酒香醇厚、诗宿雅致的环境中,尽情享受“诗和远方”带来的愉悦。

“这次活动智趣兼备,真是太棒啦!”“孩子参加活动后,觉得又有趣又有意义,还增长了见识。我们家长看到一路的行程安排也很

放心、很满意!希望能继续参加接下来的活动。”本次研学活动得到了孩子和家长们的一致称赞。家长们纷纷表示,期待参加下一期的研学活动,不仅有班级成员希望独立成团参加,还有家长希望提前锁定余下几期的研学名额。

值得一提的是,本次活动成果丰硕,共创作了10幅书法作品、33篇楹联,小记者们也积极投稿,择优分享。

融媒体记者 颜雅珍 刘静梅 通讯员 林丽霞 廖彩琼 文/图

★功效与美味并存

□小记者 蔡梓晨
(泉州市新华中心小学五年级)

刚踏进顺德堂,一股浓烈的醋酸味扑鼻而来,大家有的捂住鼻子,有的则好奇地四处打量。这时,讲解员告诉我们,老醋存放时间越长,香味越浓郁,而且它还有着神奇的功效,这醋味可以预防感冒、缓解晕车……我一听,立刻松开原本捂着鼻子的手,用力吸了几口“仙气”,坐车带来的不适瞬间缓解不少,果真神奇。

随后,我们还一同品尝了美味的果醋饮料,据说用鲜榨的橙汁和二十年的老醋调制而成,酸与甜相互交融,看着大家品尝后满意的表情,我也拿起一杯喝了下去,瞬间,一股酸甜的味道从舌尖传遍全身,让人神清气爽,这种从未尝过的味道,新奇又难忘。

(指导老师:陈儒鹏)

★一脉“香”传

□小记者 苏诗涵
(泉州开发区实验学校七年级)

步入彬达香文创园展厅,缕缕轻烟在空气中氤氲,香气令人沉醉。

永春县作为海上丝绸之路重要起点的内陆首站码头,有着“无不开市”之美誉。香文化也沿着丝绸之路来到永春达埔。

看着这一支支香,身形虽小,却蕴含着世间无尽智慧,或点拨出生活的哲思,或唤醒沉睡的感官,或熏染出人生的意境,深刻地体现了人类不断向上向善的精神内涵。那一刹那,仿佛我眼前浮现的并非一支支香,而是古代人民用自己的勤劳与智慧编织而成的一



观摩顺德堂老醋发酵车间

段段文化丝绸,传遍华夏大地,传遍全球。

一支好香,传承百年;一脉香火,延续百代。

★传统与现代交融

□小记者 林柏霖
(鲤城区第三实验小学五年级)

春生堂秘制酒是深受泉州人喜爱的一款药酒。在地下酒窖中,陈列着春生堂春夏秋冬系列养生酒,足足528个大缸,每个大缸可存放1000斤酒,场面颇为壮观。更令我们惊叹的是,有26个陈酿大罐,每个竟可容纳130吨酒,其直径约5.6米,我们小记者需要14人牵手才能环抱一圈。在生产车间里,我们目睹着一瓶瓶酒通过洗瓶机、灌酒机、封盖机、贴标机,最后完成包装,这条现代化的生产线,便捷高效,令人称赞。

我们还体验了中医药文化,学习辨识中草药,感受了戥子称药的乐趣。

春生堂一直致力于传承中华养生文化和中医药文化,为中医药文化的保护作出了巨大贡献。

(指导老师:陈丽妹)

★亲手制作醋蒜

□小记者 陈静韩
(晋江市第三实验小学五年级)

走进发酵车间,一排排整齐排列的红色陶缸映入眼帘,随之而来的是浓重且令人上头的醋味。讲解员揭开醋盖,让我们闻一闻不同缸里的醋味有何差异。我们按着她的方法,用手在缸口轻轻“抓”一把来闻,原来发酵时间不同,醋味也各不相同。

来到展厅,我们体验了一把DIY醋蒜。大家每人取一个小罐子,挑选几颗新鲜的大蒜放入其中,再小心翼翼倒入十年老醋,最后封盖,这样,一瓶纯手工制作的醋蒜就完成了。大蒜有助于降低血脂和胆固醇,两者搭配,功效倍增。临别时,我们带着满满的“醋”意,开启下一场奇妙之旅。

(指导老师:谢鸿娇)

★揭秘老醋酿造技艺

□小记者 陈国鑫
(泉州市新隅小学五年级)

在讲解员的介绍中,我们了解

到顺德堂酿醋技艺采用的是非遗酿造工艺。首先选取优质大米,淘米、蒸熟、拌凉后,加入红釉,入缸发酵制成红釉酒,再加入几十年的老醋母发酵成醋,并加入芝麻提香,还要给它充氧,做好的醋存于地窖,越久越香。

步入发酵车间和陈酿车间,其醋味愈发浓郁,仿佛空气都与醋融为一体。车间里摆满了醋缸,厂区里有好几个约2米多高的陈酿大罐,如士兵般排列站立,整座醋厂壮观无比。

据说,顺德堂在技术创新和智能改造方面也取得显著成效,他们注重环保材料的使用,优化生产工艺,推动绿色发展。相信,永春老醋将不断绽放着它的光彩。

★跨越古今奇遇

□小记者 连婧涵
(泉州二实小开发区校区二年级)

在彬达香文创园,我们体验了古法纂香,我亲手制作了祥云图案的纂香,看着那缕缕青烟袅袅升起,我深切感受到香文化的独特魅力。香,作为一种古老的文化载体,不仅是人们生活的一部分,更是连接不同文化的桥梁。

而诗宿科技公司,科技感十足,其中有一辆最新款的拖挂式小水滴房车。它配有睡眠舱、餐车空间、移动音响等设施,让人仿佛置身于未来的太空舱之中。我们还在户外尽情享受朗诵和下午茶的悠闲时光。这种工业与文化、科技与艺术的完美融合,让我感受到了现代工业创新的强大力量。同时也让我意识到,我们不仅要守护和传承优秀的传统文化,更要借助现代科技的力量推动工业的发展。

(指导老师:郑燕青)