

福建省闽东南地质大队走进丰泽区华大实验小学开展地质科普活动

探秘地质瑰宝 争当地球小卫士

融媒体记者 徐娟娟 欧阳婷婷 文图



同学们借助显微镜观察矿石标本

为迎接第56个“世界地球日”，深化青少年地质科普教育，近日，福建省闽东南地质大队“海丝先锋”党员志愿服务队走进丰泽区华大实验小学，为该校四年级学生及小记者带来一场地质科普活动。

活动以科普讲座、展板宣传和标本参观等多种形式开展。在科普讲座环节，福建省闽东南地质大队副总工程师、地质矿产高级工程师、福建省地质学会理事王仕彬从“世界地球日”的由来讲到人类生存的地球，用类比的方式将鸡蛋壳和地壳巧妙联系，向同学们形象阐述了地球的内部结构，并进一步延伸到地底下的岩石来源，借助火山喷发模拟动画及丰富的图片，向同

学们介绍了三大类岩石。之后他又从地质遗迹到地质日常工作，从恐龙化石到福建政和八闽鸟，从泉州主要矿产资源到矿产资源在日常生活中的广泛运用等多方面内容，将复杂的地质知识转化为童趣故事，引导和鼓励同学们学习地质科学知识。讲座结束后，同学们移步至矿物标本展示区，利用放大镜观察，用磁铁触碰水晶、孔雀石和华安玉等多种矿物标本的情景，去发现大自然的神奇。

本次科普活动向同学们传递了爱护地球、保护自然和节约矿产资源的理念，也激发同学们探索地球科学的兴趣，在心中埋下地质梦的种子。

★神奇的矿石世界

□小记者 邹芷依
(丰泽区华大实验小学五年级)

王仕彬老师巧妙地结合科学课本中“地质矿产”的相关内容，引领我们踏入神奇的矿石世界。他绘声绘色的讲解，将晦涩的专业知识变得通俗易懂，大家听得如痴如醉。令我感到惊讶的是，矿石不仅种类丰富，用途也非常广泛。比如，早期的眼镜是由水晶磨出来的；手机仿佛就是一座“矿山”，它的零部件里就含有钨、钨和金等元素，这真是让我大开眼界。

在矿产标本展示区，形态各异、色彩斑斓的矿石标本整齐排列，每一块都像像是大自然精心雕琢的艺术品。当我们手持放大镜凝视这些自然瑰宝，仿佛能听见远古地质运动的轰鸣，触摸到跨越亿万年的时光脉络。

这次活动，不仅拓展了我们的视野，更点燃了大家对地球科学的浓厚兴趣。在未来的日子里，我们都会成为地球的守护者，

更加关注地球，爱护我们共同的美好家园。（指导老师：肖珊珊）

★地球家园守护者

□小记者 林喻灵
(丰泽区华大实验小学四年级)

讲座中，王仕彬老师向我们介绍了奇异福建龙和政和八闽鸟的故事，这些跨越时空的生命印记，点燃了我对地质探索的无限向往。地质工作者跋涉于山川荒野，在地质遗迹间探寻，这份事业既饱含风霜磨砺的艰辛，又充盈着不期而遇的惊喜——他们的探铲或许会触及璀璨矿石，亦可能邂逅沉睡亿年的生命化石。每一块化石都像是一把钥匙，打开通往古老的大门。通过它们，科学家能了解生物的进化历程，我们也得以窥见亿万年前的地球模样。

活动尾声，王老师发出倡议：从珍惜每一份自然资源做起，将节约理念融入日常，携手成为守护地球家园的行动者，共同为生态永续发展贡献力量。

（指导老师：尤冰兰）

晋江市海美中心小学小记者开展研学活动

品尝特色美食 感受酿酒技艺

日前，晋江市海美中心小学小记者走进洛江区双阳春生堂酒厂。在工作人员的带领下，小记者们参观传统酒窖、发酵车间、灌装生产线，了解药酒制作的古法技艺与现代化生产流程。

活动还结合泉州双阳的印尼文化特色，小记者们品尝了千层糕、黄金糕、沙嗲肉串等印尼传统美食。此次活动，小记者们不仅领略了百年品牌的匠心坚守，更品尝了美食，直呼简直是“味觉与知识的双重盛宴”。

融媒体记者 刘静梅 文/图



小记者品尝印尼特色美食

其独特风味。

研学尾声，小记者们还品尝了洛江双阳印尼特色美食。千层糕以繁复烘烤工艺制成，寓意“步步高升”；糯米条、印尼沙嗲肉串等美食展现南洋文化在泉州的传承。

此次活动，小记者们不仅领略了百年品牌的匠心坚守，更通过“非遗+美食”的立体体验，读懂泉州作为东亚文化之都的开放与包容。

（指导老师：刘俊哲）

★春醅藏岁月

□小记者 陈柏杰
(晋江市海美中心小学二年级)

首先，我们参观了春生堂的品牌历史展览区。讲解员生动地讲述了春生堂百年传承的故事，从最初的小作坊到如今的知名品牌，每一步都凝聚着无数人的智慧和汗水。我们听得津津有味，不时发出惊叹声。

最让我们期待的环节来了——品尝印尼特色美食！桌上摆满了各种美味佳肴，有香喷喷的烤肉串，还有让人垂涎欲滴的糕点。我们迫不及待地品尝起来，每一口都充满了异国风情，令人回味无穷。

这次研学活动不仅让我们学到了丰富的知识，还让我们品尝到了美味的特色美食，真是收获满满，体验独特。

（指导老师：王春燕）

★酒香里的时光印记

□小记者 寇思琪
(晋江市海美中心小学六年级)

这次，我们小记者团走进百年老字号春生堂酒厂，开启了一场浸润着酒香的时光之旅。推开那扇斑驳的门，浓郁的醇香瞬间将我们包围，仿佛每一缕空气都在诉说着这个跨越世纪的故事。

跟随讲解员的脚步，我们探访了酿酒车间。传统工艺令人称奇，而庭院里郁郁葱葱的辣木籽等药用植物，更印证了“药食同源”的智慧。研学尾声，我们还品尝了印尼风味点心，在舌尖上完成了一场跨越山海的文化对话。

这场以酒为媒、以食为桥的研学，

不仅让我们触摸到老字号的匠心传承，更在氤氲酒香中，读懂了中华传统文化中“滴水之恩，涌泉相报”的厚重内涵。

（指导老师：林喜芳）

★百年传承

□小记者 陈佳怡
(晋江市海美中心小学三年级)

春生堂中国老字号的金字招牌在阳光下熠熠生辉，诉说着这个百年品牌的辉煌历史。创立于1820年的春生堂，不仅拥有500平方米的恒温地下酒窖，更以直径达6米的巨型陈酿罐闻名——需要12名成年人手拉手才能合抱的庞然大物，每年可酿造2万吨美酒。这项传承百年的传统酿制技艺，已被列

入省级非物质文化遗产名录。

春生、夏长、秋收、冬藏——顺应四时节气，春生堂独创四季养生酒系列，酒精度均保持在15度以上，这种独特的配方配合地窖储藏，使酒液历久弥香。

★药香醉春秋

□小记者 陈炜杰
(晋江市海美中心小学六年级)

酒厂讲解员介绍，春生堂以30余种药材配陈年高粱酒，经浸、熬、煮等30多道工序精制而成，酒质醇厚甘绵，兼具养生功效。小记者们实地参观了炮制车间与地下酒窖，观察陶缸陈酿工艺——这种传承百年的技法，通过陶缸的透气性让酒体与药材充分融合，赋予