

“2025泉州工业研学+”第一期惠安线圆满落幕

感悟千年匠心 解锁“产业密码”



7月12日,由泉州市工业和信息化局指导的“2025泉州工业研学+”——县一精品系列活动第一期在“世界石雕之都”惠安成功举办。本次活动以“惠安·千年匠心”为主题,泉州晚报社小记者化身“小小泉州工旅推荐官”,与网红达人、青年文旅推荐官、楹联名家等60余人,共同深入探访惠安特色产业,解锁山海之城的“产业密码”。

在尧记酱道,研学团破解了“零添加”的酿造秘诀,2500个“会呼吸”的酱缸演绎着365天日晒夜露的酿造传奇;龙珠酒厂揭示了“微生物的发酵密码”,从稻皮清蒸到洞藏陈酿,匠人们对二十几道繁复工序的坚守,酝酿出一坛坛传世美酒;荣发石雕诠释了“石头的艺术密码”,匠人们在千锤百炼中将坚硬的花岗岩雕琢成传世之作;瑞芳鱼卷带着“海洋的鲜味密码”,从深海到餐桌,坚守着最纯粹的手工技艺。

本次活动采用“青少年研学+达人传播+文化赋能”的模式,通过小记者的童真视角、网红达人的新媒体传播以及楹联名家的艺术创作多方联动,多维度展现泉州工业文化的独特魅力。小记者纷纷表示,这样的活动不仅帮助他们深入了解家乡的产业特色,更感受到传统产业的现代活力,立志要为泉州工旅代言。据统计,已创作了小记者研学见闻35篇,“连连探工业”小记者视频探厂以及各类短视频10个,散文1篇、诗词7篇、楹联54篇,还有一拨多媒体宣传在路上。

接下来,“2025泉州工业研学+”系列活动将继续以“工旅+文旅”的形式,持续深入各县(市、区)的特色产业聚集区,讲述泉州九大千亿元产业的时代故事,为泉州工业旅游注入新活力,为“海丝名城、智造强市、品牌泉州”建设注入新动能。

本次活动由泉州市工业经济发展促进中心、泉州晚报社、惠安县工业信息化和商务局主办,泉州市刺桐广告公司、泉州市学生记者团承办,尧记生物科技有限公司、龙珠酿酒股份有限公司、荣发(福建)石业集团、惠安瑞芳食品有限公司协办。

一起来看看“小小工旅推荐官”的精彩推介吧!

■融媒体记者 颜雅珍 刘静梅
通讯员 林培峰 龙倩 文/图



■我为泉州工旅代言

★一粒黄豆的“酱”心之旅

□小记者 庄泊羽
(泉州二实小开发区校区三年级)

踏入酱的历史长廊,仿佛推开时光的门。早在3000多年前的周朝,豆子就开始吸收日月精华,在匠人的接力传承中,慢慢演变成酱。站在这里,我深深感受到天地与人力共同创造的神奇。

来到制酱劳动课堂,我们在这里学习如何选豆、洗豆……当指尖触碰到圆润饱满的黄豆,我不再只看到粮食本身,更感受到劳动人民的智慧与汗水。

活动中最令我开心的,当然是品尝酱制美食了。随着酱油蘸水果、酱油炖牛肉、酱油拌饭一一上桌,独特的酱香融入食材,每一口都是穿越千年的美味对话。

这次探访让我懂得,非遗传承不仅是技艺的延续,更是一份对自然的敬畏。那些在阳光下静静发酵的酱缸,正诉说着“慢工出细活”的生活哲学。临走时我悄悄许愿,让更多人尝到这穿越时空的匠心滋味。

(指导老师:郑燕青)

★岁月沉淀的酒香

□小记者 潘靓羽
(鲤城实小延陵校区四年级)

走进龙珠酿酒有限公司洞藏酒

窖的那一刻,我仿佛踏入时光的长廊,700多口陶坛整齐列队,在恒温恒湿的微光中静静沉睡。指尖轻触斑驳的坛身,你就能感受到高粱正在坛内进行着神奇的蜕变——这就是时间写给美酒的情书。

随后,我们还见证了牛奶“变身”酸奶的魔法。其中我最难忘的,还是变身“小小调酒师”的体验!我用红糖水模拟“原酒”,用矿泉水来“降度”,调配出属于自己的饮品——甜丝丝的,或许这就是“勾调”的魔力吧。原来酿酒不光需要时间,更像变魔术般神奇呢!

在龙珠酒厂,我不仅发现了酒香背后的奥秘,更感受到传统酿酒工艺的魅力与匠心。它们是时间的馈赠,更是文化的传承。

(指导老师:张丽娜)

★栩栩如生的石雕

□小记者 连婧涵
(泉州二实小开发区校区三年级)

“看,这有座会‘说话’的石头!”在荣发(福建)石业集团展厅,缩小版的橘子洲头青年毛泽东雕像让我瞬间明白了何为“点石成金”。您知道吗?长沙的那座震撼世界的巨型雕像,正是由荣发参与雕刻的。

在这里,惠安的工匠们以锤为笔,以石为纸,在一块块石头上雕琢出精美的图案和栩栩如生的形象。

每一件作品都倾注了工匠们的心血,用毅力和坚守铸就延续千年的辉煌。

这次活动,我最难忘的当数在雕像前参与的沉浸式朗诵会!当《沁园春·长沙》的朗朗童声撞上坚硬的岩石,“问苍茫大地”的豪情让冰冷的石材有了温度,仿佛产生了奇妙的共鸣。

(指导老师:郑燕青)

★舌尖鲜旅 崇武鱼卷

□小记者 林钰敏
(丰泽三实小城东校区四年级)

踏入了瑞芳鱼卷公司零下25℃的冷库,众多的冰砖令我们仿若进入了奇幻的冰雪世界,瞬间驱散了夏日的炎热。这些冰砖正是锁住海鲜美味的“秘密武器”。

其中,最有趣的当数鱼卷DIY啦!看着阿姨们行云流水地将马鲛鱼“变”成雪白的鱼糜,我们也跃跃欲试。看似简单的卷制动作,到我手里却状况百出——鱼糜不是从左边溜走,就是从右边逃跑。对比阿姨们手下诞生的“艺术品”,我的作品尽显粗糙!

当热腾腾的鱼卷终于出锅时,那Q弹的口感和鲜甜的滋味让所有的辛苦都值得了。咬开金黄酥脆的外皮,马鲛鱼的鲜、猪肉的香、荸荠的脆在口中绽放,或许这就是“山海相逢”的味道吧!

(指导老师:吴婷窈)

■“连连探工业”视频探厂



更多精彩活动
请扫二维码观看。

