

探寻城市记忆,捕捉时代脉搏,我们一直在路上。2025年,泉州晚报社小记者团策划组织了“泉州美食研学营”“泉州工业研学+”两场覆盖全域、影响力深远的研学活动,让1000多名少年在触摸家乡文脉中厚植自信,在探秘现代产业中拓宽视野,完成了从文化感知者到传播者,从知识学习者到实践创新者、文化传承者的全方位蜕变,有效实现了综合素养的提升。

两场研学活动由政府部门全程专业指导、多方权威机构深度联动,从前期的线路踏勘、课程设计,到中期的专家邀约、活动实施,再到后期的成果转化、传播推广,每一个环节,都凝聚着泉州晚报社小记者团的匠心,每一步都彰显着我们对研学初心的坚守。

教育盘点

研途有悟

立足城市文化

着力锻造两大“王牌”

创新研学形式

泉州美食研学营 品味世遗烟火 解码“食”代文脉

今年10月31日,泉州获评联合国教科文组织创意城市网络“世界美食之都”,在这荣誉落地前5个月,由泉州市申创世界美食之都办公室、泉州市商务局指导,泉州晚报社主办,泉州市学生记者团、泉州味道美食矩阵承办,泉州美食经济研究基地、泉州市餐饮烹饪行业协会协办的泉州美食研学营启动。600余名小记者用少年视角记录家乡美食魅力,挖掘家乡美食文化,为这份世界级荣誉写下鲜活注脚,活动因系统、专业、深入及兼具知识性和趣味性,获政府部门、行业与家长的一致认可。

寻味世遗 文脉与美味深度交融

为让小记者读懂美食背后的文化密码,策划团队前期实地调研,深挖“一县一桌菜”内涵,创新串联世遗点、非遗传习所与美食工坊,构建“实地走访+大师授艺+学者解读+互动问答”四位一体教学模式,以“美食+”融合思路,实现全域美食文化立体化呈现。

为帮助小记者真正领会美食所承载的历史记忆和文化认同,研学营特邀中国烹饪大师陈恒锡、张国文、苏泉州等现场示范,华侨大学教师丁鑫等学者讲解美食背后的历史文化。在鲤城“刺桐宴”,陈恒锡大师演示传统小吃制作时,追溯其与海丝贸易的渊源;丰泽“簪花筵”上,专家详解簪花习俗

与海洋文化的关联……

小记者带着问题清单边听边记,在品尝美味中读懂乡愁文脉,“一碗面线糊藏着泉州人的包容,就像这座城市接纳来自世界各地的人”。

手作心传 从体验到传播的蜕变

拒绝走马观花和浅尝辄止,研学营更重实践与传承。在南安学包英都麻糍、在台商区制作油香、在惠安学卷崇武鱼卷……小记者亲力亲为,感受传统技艺中的工匠精神,筑牢与家乡的情感联结。

“我要把古城舌尖上的故事讲给更多人听。”活动结束后,许多小记者都与林荣榕一起,主动担当起泉州美食的“小小推荐官”,或记录制作过程,或挖掘历史传说,或展示动手成果。这一过程中,小记者的写作表达、镜头运用、新媒体操作等技能显著提升,实现从文化体验到创意输出的跨越。

▼小记者采访鲤城区商务局副局长王锦锋,进一步了解泉州美食技艺传承。



在泉州开发区,体验雕版印刷制书签。



走进安溪茶园,化身小小茶农。



在石狮服装厂,与AGV机器人互动。

泉州工业研学+ “研”学新范式 成长“加速键”

在泉州市工业和信息化局统筹指导下,市工业经济发展促进中心、泉州晚报社联合属地工信部门,推出“寻迹世遗‘泉’城 玩转海丝新‘工’旅”——泉州工业研学系列活动,迄今举办14期,覆盖全市13个县(市、区),走访60余家龙头企业,全景呈现九大千亿产业集群活力,全媒体总触达超百万人次。活动创新的“绿建科普新模式”入选工信部全国绿色建材下乡创新活动典型案例,成为福建省唯一获此殊荣的项目。

创新引领 “工业+”研学创造惊喜

工业研学以持续的模式突破与内容深耕,构建了独具特色的“泉州样板”。活动构建“政府+媒体+工业+文化+教育”深度融合体系,通过“政媒企”联动,以“工旅+文旅”模式,串联“世遗文化”与“千亿产业集群”,推出打造新试点、策划新形式等五项举措,紧扣产教融合、趣味实践等八大结合,使研学内容向“精品化”“主题化”升级。

研学内容设计上,深度融合世遗(海丝)、非遗技艺与现代工业等多重元素,让小记者在行走中感受泉州“古今交融”的城市特质;系统性探访泉州全域产业,从建材家居、健康食品到纺织服装等,泉州九大千亿产业集群的深厚积淀、生动面貌与创新活力,在小记者脚步的丈量中,得到全方位、多角度的呈现。

活动独特的“政媒企”联动优势尽显:政府协调企业开放核心区域,企业则安排技术骨干、研发专家担任“导师”,楹联名家、视频博主等跨界同行,以多重视角引导小记者去观察、体验。

赋能成长 “研”途满载而归

实地观察、现场提问、动手实践、趣味复盘等沉浸式体验……这堂“行走的课堂”,让小记者走出课堂、走进产业一线,真切感受到“泉州制造”的硬核实力与创新活力,并在心中播下了探索科学、热爱家乡的种子。“家乡企业自主研发的产品走进千家万户,我为泉州骄傲!”小记者的心声,正是活动为泉州产业高质量发展凝聚新生代力量的生动写照。

活动还设置“小小工旅推荐官”“视频探厂”等环节,构建立体化、沉浸式、趣味性、产出型体验体系,引导小记者从被动接收转向主动思考和创作表达,在实践中实现全方位、多层次的成长蜕变。

从初面对镜头的紧张结巴,到后期从容担当“小小播报员”;从走马观花,到能深度交流并提炼“智能化提升效率”“绿色技术更环保”等产业核心,小记者的各种能力得到了显著提升。“孩子的探索欲和表达力都有了长足的进步。”每期探厂视频小主播连婧涵的妈妈欣喜地说。系列活动收获了研学见闻500余篇,优秀作品已汇编成册。



现场品尝泉州地道美食是泉州美食研学营的一大特色



借助精致的菜模,小记者们直观了解“一县一桌菜”特色。