

洛江区第二实验小学、马甲中心小学小记者

走进酒厂 探秘百年酿酒技艺

融媒体记者 刘静梅 林婷瑜 文图

日前,洛江区第二实验小学、马甲中心小学小记者走进双阳一酒厂。在讲解员的带领下,小记者们参观了生产车间与中华老字号展示区,了解到春生堂酒采用30多种药食同源的药材,经浸药、熬煮、陈酿等多道工序精制而成。小记者们认真聆听讲解,记录百年传承故事,还观察了传统酿造工具与现代化生产线。



小记者参观酒厂



走进地下酒窖,感受传统酿酒技艺。



小记者参观现代化生产线



★现代化生产线

□小记者 杜佳淳
(洛江区马甲中心小学五年级)

我们来到现代化生产车间。灌装、贴标、封口等工序有条不紊地进行着,自动化生产线高速运转,鲜少见到工作人员,尽显现代科技的高效。

这次活动让我们近距离领略了中华老字号的魅力,深刻体会到春生堂的百年传承,是传统工艺与现代科技的完美融合。这杯承载着养生文化的药酒,不仅是舌尖上的美味,更是泉州文化的珍贵印记。
(指导老师:林小云)

★自动化高速运转

□小记者 杜焱璇
(洛江区马甲中心小学五年级)

最让我震撼的是偌大的厂区仅有30名工作人员,并且自动化生产线虽高速运转,却始终以非遗工艺为核心。地下酒窖里,五百多口酒缸与巨型陈酿罐整齐排列,恒温环境中,酒液在岁月里静静醇化。我凑近酒缸,仿佛能闻到药材与酒液交融的醇厚气息,这正是非遗技艺“浸熬结合、陈酿提香”的精髓。

第一次近距离参观酒厂,我满心都是激动与自豪。春生堂的每一滴佳酿,都藏着百年匠心与非遗传承的温度。
(指导老师:林小云)

★浓郁的酒香

□小记者 林子琪
(洛江区马甲中心小学五年级)

刚踏入工厂,那浓郁的药酒香便扑鼻而来,讲解员老师领着我们步入地下酒窖,眼前的景象令人惊叹不已。528个大酒缸宛如整齐排列的士兵,静静地伫立着,缸身上的斑驳痕迹,仿佛是岁月留下的神秘符号,酝酿着独有的醇

香。不远处的巨型陈酿罐,霸气十足,如同一位位魁梧的巨人,足足能存放130吨酒。我们十几个小记者手拉手,才勉强将它环抱一圈,听到这个惊人的数据,大家的眼睛瞪得像铜铃一般。
(指导老师:林小云)

★了解泉州的中华老字号

□小记者 苏靖轩
(洛江区马甲中心小学五年级)

跟着讲解员的脚步,我们来到了中华老字号展厅。这里有泉州多种中华老字号品牌展区:源和堂、永春老醋、灵源万应茶等。在春生堂展区,通过图文并茂的展板,从酿酒原料到传承百年的工艺,再到如今的系列产品,春生堂的历史与发展脉络清晰地展现在眼前。

最让我震撼的是地下酒窖。这里整整齐齐地排列着五百多个一人多高的缸,每个缸里都存放着不同年份的药酒。厂长介绍说,这些大缸是按春、夏、秋、冬四季来分区存放的,不同季节的药材与基酒融合,会孕育出不同的风味。酒窖一年可存放2万吨酒,这规模让我惊叹不已。
(指导老师:林小云)

★春生堂酒的传说

□小记者 杜溢飞
(洛江区马甲中心小学五年级)

我们首先来到了春生堂展示区。墙上的照片和文字,向我们诉说着春生堂两百多年来的故事。清道光年间,永春县城五里街的郭氏精通武术和医理,开设中药铺“回春堂”,为百姓治疗跌打损伤、风湿痹痛等病症。

一次,郭氏在机缘巧合下救治了一位病危的朝廷大内侍卫。大内侍卫为报答救命之恩,将自己随身携带的秘制药酒配方赠予郭氏,并建议他以“春生堂”为名号。而这代代相传的手艺,如今正是

福建省非物质文化遗产——春生堂酒传统酿制技艺。
(指导老师:林小云)

★戥秤的使用

□小记者 林仲涵
(洛江区马甲中心小学五年级)

一走进酒厂,浓郁的酒香就扑面而来,还混着淡淡的药香。讲解员先带我们逛了展厅,里面摆着一件件药材,墙上还贴着许多药材的照片和介绍。原来春生堂是百年老字号,酿酒会搭配这些药材,我们还试着用戥秤称药材,特别有趣。

这次探秘春生堂酿酒厂,我亲眼见识了酿酒的全过程,也感受到了传统工艺的魅力。
(指导老师:林小云)

★精美的酒瓶

□小记者 苏梓洋
(洛江区马甲中心小学四年级)

在讲解员的带领下,我们参观了十二生肖酒,十二瓶酒整齐排列着,瓶身雕着灵动的鼠、憨厚的牛、威猛的虎等生肖图案,色彩鲜亮,做工精致。

接着,我们走进地下酒窖,顺着石阶往下走,酒香愈发浓郁醇厚。数百个大酒坛整齐排列,宛如一支沉默的军队。随后我们参观了现代化生产车间,智能生产线飞速运转,洗瓶、灌装、封盖一气呵成,阿姨们在一旁仔细检查每一瓶酒的质量。老手艺和新科技在这里完美融合,看得我们目不暇接。
(指导老师:杜美原)

★红色的海洋

□小记者 苏梓潼
(洛江区马甲中心小学三年级)

在讲解员的带领下,我们来到了地下酒窖。昏暗的灯光下一排排大酒坛

整整齐齐排列着,坛口的红布盖连成一片红彤彤的海洋。我们挤在酒坛边,听讲解员说,这些酒坛里不仅有基酒,还泡着枸杞、当归等几十种精选药材,正慢慢沉淀出醇厚酒香。

我们还跟着讲解员读懂了墙上的酿酒工序,精选药材,破碎浸泡、热萃取、调配沉淀,最后入陶坛陈酿,每一步都藏着老匠人的细心与坚守。
(指导老师:林爱治)

★探秘酒窖

□小记者 苏隽凯
(洛江区马甲中心小学四年级)

在老师的带领下,我们探秘地下酒窖,景象令人震撼:500多个大缸整齐排列,望不到头,静静酝酿着时光的醇香;旁边巨型陈酿罐气势十足,堪比十几头大象总重。

走进生产车间,高科技工艺让人惊叹:自动化设备精准分拣药材,智能温控系统稳定罐内环境,精密仪器全程监控酒液醇化度、营养成分与安全指标,传统配方与现代科技的完美融合,让每滴酒兼具醇厚口感与养生价值。
(指导老师:杜东梅)

★震撼的陈酿罐

□小记者 辛妍
(洛江区第二实验小学南山校区五年级)

走进春生堂酒厂,浓郁的酒香与药香扑面而来,一场跨越两百多年的匠心之旅就此展开。作为中华老字号,这家始于1820年的酒厂,藏着闽南文化的深厚底蕴与传统工艺的精髓。

在讲解员的引领下,我探访了地下酒窖,直径有好几米的巨型陈酿罐令人震撼,车间里一个个酒坛子散发着浓浓的酒香和药材香。

此次参观让我读懂了传承与创新的真谛,春生堂酒厂让非遗技艺生生不息。
(指导老师:彭美兰)