

2025泉州美食研学营之多巴胺糖水派对热力上演

开启端午“食”光 畅享闽南美食



指导单位: 泉州市申创世界美食之都办公室、泉州市商务局
主办单位: 泉州晚报社
承办单位: 泉州市学生记者团、泉州味道美食矩阵
协办单位: 泉州美食经济研究基地、泉州市餐饮烹饪行业协会



调配夏日甜品四果汤



现场品尝姜母鸭



负责人向小记者们介绍传承故事

5月31日、6月1日两天,“2025泉州美食研学营之多巴胺糖水派对”在泉州市金花人民广场举行。泉州晚报社百组小记者家庭化身美食探索家,开启端午“食”光之旅,在甜蜜与创意中畅享闽南美食。

活动现场,小记者穿梭于伍氏姜母鸭、源和堂、上官栗子四果汤等摊位间,近距离感受美食的魅力。

伍氏企业负责人掀开陶锅时,姜母鸭的麻油香扑鼻而来,源和堂负责人现场讲述百年老字号的蜜饯制作技艺……最热闹的当数上官栗子四果汤摊位了。小记者在与传承人深度互动以及了解四果汤的制作技艺后,立刻变身糖水调配师,现学现调,打造出一个个“专属配方”,在动手实践中感受闽南美食“以料取胜”的精髓。

此次活动正好赶上端午假期与“六一”儿童节相遇,小记者还收获了仪式感满满的体验——有的手作端午香囊,感受中草药与民俗的融合;有的DIY流沙瓶,看彩沙在玻璃瓶中堆出“彩虹童趣”的图景。

2025泉州美食研学营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,后续将继续深入泉州各县(市、区),解锁“一县一桌菜”味觉密码,挖掘泉州各地的美食文化特点,串联起泉州美食的“山海图谱”。

融媒体记者 林婷瑜 傅蓉蓉
吴小婷 刘静梅 文/图

★探秘非遗美食

□小记者 王书艺
(泉州东海湾实验学校四年级)

“一方水土养一方人,一方美食醉一方客。”今年的端午佳节,我们参与了一场美食与文化交织的盛宴。在人潮涌动的展位前,我们与企业负责人深入交流,了解源和堂蜜饯历经的岁月沉淀。最令我难忘的当数姜母鸭。热气腾腾的姜母鸭刚被端上桌,只看了一眼就令人垂涎三尺。我迫不及待地咬上一口,鲜嫩多汁的鸭肉在口中绽放出浓郁的香味。

如果你也想品尝地道的泉州美食,感受这里的别样风情,不妨来泉州走一走、尝一尝。相信你一定会深深爱上这座充满烟火气和人情味的世遗之城。(指导老师:林真珠)

★舌尖上的泉州

□小记者 江楚熠
(泉州东海湾实验学校四年级)

来到活动现场,我看到源和堂、上官栗子四果汤、伍氏等知名美食企业的摊位前人头攒动。通过企业负责人的介绍,我了解到源和堂采用泉州盛产的水果,通过独特的配方,制作出深受人们喜爱的蜜饯,每一口都是岁月沉淀的味道。

这次活动中,最令我印象深刻的是制作香囊和DIY四果汤。香囊中的艾草与香料的芬芳萦绕鼻尖,寄托着对端午安康的祈愿;水果、芋圆、石花膏等食材在碗中组合成只属于自己的四果汤,吃上一口便令人难以忘怀!

如果你也想品尝闽南的多元美食,就来泉州吧,相信你一定会沉醉在这舌尖上的泉州。(指导老师:章玲)

★世遗之城的美食故事

□小记者 粘安琪
(鲤城区实验小学四年级)

活动现场,众多泉州老字号美食云集,最令人难忘的美食就是姜母鸭了。伍氏企业负责人告诉我们,制作

姜母鸭要选用红脸番鸭,而其独特的香味源于烹饪时加入的麻油和老姜。源和堂的蜜饯也独具特色,它创办于1916年,用山楂、李子、枇杷制成的“三宝果”吃起来酸甜可口,别有一番风味。

在活动尾声,我们亲手制作了香囊、DIY了四果汤,不仅大饱口福,更领略了世遗泉州的深厚底蕴。原来,美食里藏着的都是这座城市的故事呀!(指导老师:李雅茹)

★小小糖水调配师

□小记者 戴佳晟
(鲤城区实验小学四年级)

这次活动中,最令我期待的是DIY上官栗子四果汤。来到制作区,眼前摆放着整齐的各种食材,让人看了忍不住流口水。我兴奋地化身糖水调配师,先舀了两勺烧仙草,再盛一勺薏米,紧接着加上我最喜欢的水果,最后来点石花膏和少许冰沙,我的四果汤就制作完成啦!各种食材在碗中轻轻摇晃,就像在开一场欢乐的舞会,我迫不及待地尝上一口,清凉瞬间在口中绽放,简直太美味了!(指导老师:陈芳)

★特别的儿童节礼物

□小记者 庄晖仰
(丰泽区第二实验小学东海校区二年级)

制作四果汤的工作人员告诉我们,四果汤是闽南地区的传统特色美食。它以石花膏为基底,搭配西瓜、菠萝、银耳等优质小料,具有祛暑降温的作用。每到炎热的夏天,人们总喜欢吃上一碗四果汤,消解暑气。

品尝完美食,我们还跟随沙画老师DIY沙画瓶。小记者们的作品个个别具特色,我做了一个海水沙画,这是我得到的最有意义的儿童节礼物。(指导老师:蔡真真)

★美食的传承

□小记者 谢子睿
(鲤城区实验小学五年级)

来到现场,姜母鸭、炸醋肉、海蛎

煎……各种美食的香气扑鼻而来。源和堂的尤爷爷告诉我,他们的制作工艺已传承百年。由于正值端午,我们现场体验了手作端午香囊,不过最有趣的当数DIY四果汤了。我往碗里加了石花膏、芋圆和西瓜,淋上蜂蜜水,为这个夏天调了碗“魔法甜品”。

闻着四果汤香甜的气味,我忽然意识到,泉州美食的灵魂不只在舌尖上的欢喜,更在于技艺的传承与发展!(指导老师:尤秀琼)

★感受泉州的“清凉”

□小记者 王克
(鲤城区第三中心小学六年级)

活动中,我们了解到传统的四果汤由莲子、薏米、绿豆、银耳四种原料组成。随着时代的变化,如今四果汤的配料表又加入了红豆、仙草、阿达子、麦仁、花生等十来种食物,人们可以根据自己的喜好选择配料,加入刨冰和少许蜂蜜,吃起来更加美味可口。

其实,四果汤不只是一道解馋的甜品,还具有养生功效呢。莲子可以养心安神、祛心火,薏米有利水消肿、健脾去湿,银耳可以清热解暑,因此食用四果汤可以祛暑降温。今年暑假,我的朋友将到泉州游玩,我一定要带她品尝这道美食,让她感受一回泉州的“清凉”。(指导老师:陈嘉芳)

★美味背后的辛劳

□小记者 林钰恒
(丰泽区第三实验小学城东校区二年级)

这次活动中,最触动我的是四果汤的工作人员在背后的辛勤付出。桌面上的每一样食材,都要经过繁杂的工序处理才送到我们的眼前,让我们既能尝到食材本真的新鲜,又能吃得安心健康。

在设计完专属四果汤后,我们又投入到流沙瓶的创作中。彩沙在玻璃瓶里堆叠出渐变的夏日色彩,当阳光透过瓶身时,连指尖都仿佛沾着糖果色的创意,把整个夏天的甜蜜都封进了玻璃瓶里呢!