

2025泉州美食研学营走进南安“成功家宴”

解读家宴密码 激活美食基因



聆听南音古韵



小记者学做润饼菜



小记者兴奋地展示研学证书合影



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

7月2日，2025泉州美食研学营走进南安，循着“成功家宴”的脉络，开启了融合美食、美器与雅乐的深度探索。

在南安市厨师协会会长、中国烹饪大师苏泉州的介绍下，“成功家宴”化成生动的画卷，每道佳肴背后的故事都被娓娓道来。小记者们不仅在传承人的指导下制作了英都麻糍、金淘盐露豆干等非遗美食，更在午餐时大快朵颐，品尝了清爽的南安润饼菜、鲜嫩的清蒸金门石斑、味道浓郁的闽南卤味锅等地道的“成功”风味。

在南安窑陶瓷文化传创中心，南安窑陶瓷烧制技艺代表性传承人李锦峰带领大家欣赏为“成功家宴”定制的温润器皿，领略了“美食配美器”的东方饮食美学；在闽风南韵文化传承中心，南安市南音协会会长黄燕红与其团队奏响千年南音，悠远的意境弥漫其间。

亲眼看、动手做、侧耳听、用心尝，小记者全方位感知“成功家宴”承载的厚重历史与闽南匠心。“有趣、有乐、有美食、有故事，真是让家长羡慕的一天！”郑子栩家长道出了家长们的心声。

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。本场活动得到了南安市文化体育和旅游局、南安市商务局、南安窑陶瓷文化传创中心、南安市闽风南韵文化传承中心、南安市武荣南宴的大力支持。后续，研学营还将深入泉州各地，探索“一县一桌菜”，挖掘泉州美食文化，串联泉州美食的“山海图谱”。

融媒体记者 傅蓉蓉
林婷婷 尤艳萍 文图

★瓷碗里的历史味道

□小记者 陈雨诺
(鲤城实小金山校区四年级)

“哇！这个碗的花纹太漂亮了！”刚走进南安窑陶瓷文化传创中心，我就被精美的瓷器深深吸引，其中有一套特别的餐具格外引人注目。李锦峰老师告诉我们，这套餐具是专门为“成功家宴”设计的。我轻轻抚摸着瓷盘，细腻温润的触感让我仿佛穿越时空，看到工匠们专注的身影。中午，期待已久的“成功家宴”开席了！我舀了一勺热汤，汤匙碰到碗边发出“叮”的清响，宛如在演奏一首穿越千年的音乐。

品尝着美味的菜肴，欣赏着精美的餐具，我深深地感受到非遗鲜活地存在于我们的日常生活中。这顿特别的“成功家宴”不仅让我品尝到了历史的味道，更让我懂得了文化传承的重要意义。

(指导老师：李雪萍)

★承载文化的美食

□小记者 吴雨珊
(鲤城实小延陵校区四年级)

活动中，最令人跃跃欲试的当数制作润饼菜了。在苏泉州大师的带领下，我们围到摆满了各种食材的餐桌前，先摊开润饼皮，接着放入炒得喷香的配菜，最后将饼皮底部往上折，两边往里收，卷成圆筒，就大功告成了。咬上一口，饼皮裹着丰富馅料，豆芽的清爽、肉丝的咸香、苡苔的鲜味在口中炸开，成就感和幸福感瞬间爆棚。

品尝着“成功家宴”的经典菜品，我们的味蕾被彻底打开，每一口都是对南安美食的全新认识。这一次美食之旅使我明白，美食不

仅是味觉的享受，更承载着历史与文化。
(指导老师：黄怡)

★制作英都麻糍

□小记者 郑子栩
(鲤城实小延陵校区四年级)

和老师说的一样，在美食研学营里，我们得以从美器、雅乐、美食等不同角度感受“成功家宴”。不过这其中，最让我印象深刻的还是制作英都麻糍。

活动开始前，我们每个人分到了一大块糯米团子。制作英都麻糍的非遗传承人告诉我们，这些团子可是经过“千锤百炼”的。我们先往手上抹一层猪油，防止粘手，接着揪下一块糯米团子放在手心，将它揪成一小团一小团。它的“搭档”是经过精心调配，由花生碎、芝麻和白糖混合而成的蘸料。糯叽叽的小团子沾满了香甜的蘸料，光是看着就让人垂涎欲滴。我把软糯香甜的麻糍送入口中，那口感真是：此味只应天上有，人间难得几回尝啊！（指导老师：黄怡）

★穿越时空的盛宴

□小记者 林思颖
(泉州市新村小学五年级)

在南安窑陶瓷文化传创中心，一件件为“成功家宴”量身定制的精美瓷器令人赞叹不已，这些器皿不仅是餐具，更是南安文化传承的化身。

步入闽风南韵文化传承中心，清雅的古乐拨动着每个人的心弦，武荣南宴则化为美食课堂，苏泉州大师为我们揭开了“成功家宴”的味觉密码。

美器承载历史温度，雅乐升华宴饮意境，美食讲述英雄传奇，三者共同构筑起南安美食文化的立体图景。当非遗传承人与烹饪大师携手，当千年窑火遇见家国史诗，真正的盛宴在味蕾之外的精神原野上绽放。（指导老师：杨清丽）

★传承家乡美食文化

□小记者 吴秉骏
(泉州市新村小学五年级)

我听说过“成功家宴”，但不知道它是什么。这次我有幸跟着泉州美食研学营，开启探秘之旅。

在南安窑陶瓷文化传创中心，我们近距离接触了“成功家宴”的定制餐具；在闽风南韵文化传承中心，我们了解了南音乐器和独特的乐谱。

随后，苏泉州大师为我们揭开“成功家宴”的神秘面纱。在制作金淘盐露豆干环节，我小心翼翼地完成每一个步骤。虽然有些手忙脚乱，但当我看到亲手制作的豆干成型时，心里充满了成就感，传承家乡美食文化和成功精神的种子于此刻在我心中种下。（指导老师：吴钰川）

★一器一世界 匠心塑永恒

□小记者 陈希恩
(泉州市新村小学五年级)

拂过“成功家宴”餐具，我震撼于李老师揭示的陶艺奥秘。原本我以为瓷器的诞生只需要一两天，此时才明白须要以漫长的时光去雕琢。

当南音的袅袅清音在闽风南韵中心散开，当英都麻糍的香甜在指尖弥漫，我更加明白了这场盛宴的深意：美器、雅乐、美食原来是同一文化滋养出的不同枝蔓，它们共同托举起的“成功家宴”岂止是口腹之欲？分明是历史与土地的深情馈赠。（指导老师：陈晓玲）

★解读美食密码

□小记者 黄语彤
(泉州市新村小学四年级)

在南安窑陶瓷文化传创中心，一件件精美的瓷器仿佛在诉说着千年古窑与“成功家宴”的紧密联系。步入闽风南韵文化传承中心，伴随着古朴典雅的南音，我们深深体会到了千年古乐的雅致。“成功家宴”菜品的故事经过中国烹饪大师苏泉州的讲解变得更加生动形象，一道道美味佳肴扑鼻的香味在舌尖不断绽放。

这次美食之旅让我明白了“成功家宴”不只是美味，更蕴含了南安优秀传统文化，等待着更多人去解读。（指导老师：吴钰川）