

2025泉州美食研学营走进泉州台商投资区

寻味“郑和家宴” 聆听航海传奇



探索“一县一桌菜”，挖掘泉州美食文化。7月7日，2025泉州美食研学营前往泉州台商投资区，小记者们以实地走访、制作菜品、品尝佳肴、对话大厨和非遗传承人的方式，解密“郑和家宴”及其背后的故事与文化内涵。

来到第一站——琅山郑和广场，台商区东园镇琅山村副书记林宏图为大家讲述了郑和第五次、第六次下西洋途经台商区时，与当地百姓结下的深厚情谊及流传至今的“接官送嫁”的历史佳话。

接着，小记者们前往泉州欧乐堡郑和海洋国际酒店，该酒店行政总厨杜杭芳介绍了“郑和家宴”菜品和文化，并现场指导其中的代表性菜品——蒸肉丸的制作。活动中，大家还与受邀前来的非遗“油香”制作技艺传承人郭彬华学做传统美食。一手美食，一手历史。最后，小记者们以一桌“郑和家宴”，打开味蕾乾坤。

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。本场活动得到了泉州台商投资区教育文体旅游局、泉州台商投资区科技经济发展局、泉州台商投资区东园镇琅山村委会、泉州欧乐堡郑和海洋国际酒店的大力支持。

接下来，研学营将继续以美食为舟，带着参与者穿越美好“食光”，感受蕴藏其中的文化遗产与融合创新。

■融媒体记者 吴小婷
傅蓉蓉 刘静梅 文/图



★走近家宴背后

□小记者 黄钰淋
(泉州市云谷小学五年级)

我们实地探访了琅山郑和广场。这里有为纪念郑和下西洋而建的三宝宫。三宝宫内“破浪碧波驰万里，惠民利国颂千秋”的楹联是后人对郑和航海壮举的总结。

最让我难忘的是制作美食的体验。郭彬华老师现场展示了“油香”的制作过程。像做饺子皮那样，她熟练地用擀面杖碾压成圆形的薄片，然后放入加了白糖的花生碎，再将粘贴处边卷边捏成卷云状……

通过这次研学，我知道了“郑和家宴”背后的历史文化。泉州有如此丰厚的美食文化，我将分享给更多身边的人。

★探海丝情谊

□小记者 陈修泽
(泉州师范学院附属小学四年级)

在品尝“郑和家宴”前，我们前往琅山郑和广场，探寻了郑和下西洋的海丝元素。泉州是郑和船队远航征程中的补给站与商贸交流地区，在此留下了丰富的历史遗迹与文化交流印记。台商区的三宝宫和接官亭就是郑和航海历史的见证。

“郑和家宴”不仅是一桌丰盛的美食，它更是六百年海丝情谊的浓缩，是山海风物与人物故事的共舞。从百崎海堤的夯土到接官亭的家宴传说，我们深深地领略到何为“食事见史，宴里乾坤”。

(指导老师:李诗烨)

★品尝“郑和家宴”

□小记者 鞠晓晴
(泉州师范学院附属小学四年级)

林宏图叔叔为我们讲述了郑和的故事。郑和，明朝著名的航海家、外交家，本姓马，明成祖朱棣赐姓郑。他受命七下西洋，对中外经济、文化交流起到了积极的作用。

午饭时间，我们品尝到了“郑和家宴”部分菜品。天下同欢(东园八宝饭)，米粒香甜，鲜香浓郁；知味闽风(古桥海蛎煎)，外表金黄酥脆，内里鲜嫩多汁……这场美食文化和历史典故融合的探索之旅，让我深刻体验到：总有一种新鲜，值得我们乘风破浪，扬帆起航。

★舌尖上的丝路记忆

□小记者 张骏宇
(鲤城区实验小学延陵校区四年级)

在郑和海洋国际酒店，杜杭芳叔叔以现场展示的方式为我们揭秘了蒸肉丸的全过程。别看肉丸个头小，里面可藏着大文章，原来这道菜融合了闽南的五花肉、阿拉伯的香料和南洋的烹饪技法。揉捏肉馅时，感受着不同食材在掌心的交融，我突然明白了什么是真正的“海纳百川”。

这次研学让我对美食文化有了更深的了解：不仅留住了味道，更是文化的纽带。而今天的我们既是历史的聆听者，也是未来的传承者。

(指导老师:张丽娜)

★给世界的心意

□小记者 苏沁
(泉州师范学院附属小学四年级)

让我心跳加速的是体验制作蒸肉丸。我学着杜杭芳叔叔的样子，把提前做好的肉馅搓成一个个小圆球，轻轻放在蒸笼里。当蒸笼被端上桌的那一刻，肉丸圆润可爱，香气扑鼻。

原来，每一道家乡的滋味，都是一条连接古今的丝线，轻轻一碰就能牵出大海的故事与祖先的智慧。我忽然明白：舌尖上的故乡味道，是我们能捧给世界最骄傲的心意。

★宣传家乡美食文化

□小记者 林诗洋
(泉州师范学院附属小学四年级)

“郑和家宴”获得了2024年度泉州“一县一桌菜”最佳呈现典型案例奖。跟随着杜杭芳叔叔的介绍，清

蒸江海鲈鱼、东园八宝饭、菜签大肠汤、葱姜焖海鳗等“郑和家宴”菜品，成了我深入了解泉州美食背后那源远流长的海洋文化与地域风情的“窗口”。

这次研学，我不仅品尝到美味的菜品，更感受到它背后的意义和泉州深远的美食文化。我要为宣传家乡美食文化出份力。

★自制蒸肉丸

□小记者 黄歆宁
(泉州师范学院附属小学四年级)

杜杭芳叔叔带我们参观了“郑和家宴”的菜模，每一道菜都有着独特的名字和故事。蒸肉丸是其中的代表性菜品，我们现场学习制作：首先将精选的猪肉剁碎，分别加入地瓜粉、白萝卜丝，调味后用手搓制成丸子形状，再放入蒸笼蒸熟。

午餐，我们品尝了“郑和家宴”的几道菜品，每一道菜都精致美味。特别是品尝我们自制的蒸肉丸，肉丸晶莹剔透……这是一场穿越时光的美食之旅。我们在学习航海历史和品尝美食中感受着团圆的美好。

(指导老师:许美玲)

★舌尖上的海丝遗韵

□小记者 樊奕蕾
(鲤城区实验小学延陵校区四年级)

“郑和家宴”由多道菜品组成，每道菜都有很雅致的名字和深厚的文化内涵。主要产品墨舞玉盘(阿浓手作章鱼)，长风破浪(干煎张坂糊窟红膏蜆)，烟火温情(菜签大肠汤)，蹄花锦绣(鱼干焖猪脚)等等。

其中让我最难以忘怀的是蹄花锦绣，将鱼干的鲜香与猪脚的丰腴完美融合，鱼干的独特鲜味和丰富营养慢慢渗透到猪脚中，猪脚的胶原蛋白也融入汤汁里，汤汁浓稠醇厚，猪脚软糯入味，肥而不腻，让人回味无穷。

这次美食研学，让教科书上的名字变得鲜活可触，让宏大的历史叙事沉淀于舌尖的方寸之地。

(指导老师:黄怡)

