

2025泉州美食研学营走进鲤城区

解锁“刺桐宴” 走读泉州味



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

花开“刺桐宴”,烟火醉古城。7月16日,2025泉州美食研学营走进鲤城,以“刺桐宴”为主线,解锁古城美食密码。

在泉州酒店,小记者们被精美的“刺桐宴”菜模吸引。中国烹饪大师、福建闽菜大师、泉州酒店温陵厅总厨陈恒锡现场讲解,让小记者们得以初窥“刺桐宴”精髓。作为“刺桐宴”故事撰稿人之一,华侨大学旅游学院旅游实验中心副主任、泉州美食经济研究基地副主任丁鑫老师则从文化脉络切入,深入解读了“刺桐宴”背后的深厚底蕴。

在陈恒锡大师和酒店厨师团队的指导下,小记者们投入到包制“刺桐宴”特色甜点——古法碱水粽的环节中。捻叶作舟、填米为馅,现场秒变“包粽子大赛”。活动的压轴戏自然是舌尖上的盛宴,小记者们品尝了“刺桐宴”代表菜品:“犀牛望月”“金砖盛世”“一片冰心”“高粽状元”……一道道色香味形俱佳的菜肴不仅征服了大家的味蕾,更让小记者们直观感受到了“刺桐宴”的独特魅力。

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。本场活动得到了鲤城区商务局、泉州酒店、鲤城区餐饮协会的大力支持。接下来,泉州美食研学营将持续开展,循着“一县一桌菜”的味觉地图,带领更多参与者深入探寻泉州美食的精髓。

融媒体记者 傅蓉蓉 林建茹 尤艳萍 文图



中国烹饪大师陈恒锡为小记者们介绍“刺桐宴”菜模

★和“刺桐宴”的约定

□小记者 苏羿霖

(泉州东海湾实验学校四年级)

走进酒店,“刺桐宴”菜模精致得让人挪不开眼。活动中,最让我兴奋的是学包碱水粽。我学着陈大师的样子,先把粽叶折成漏斗形,舀一勺糯米放进去,再用手指压实。可糯米总像调皮的小精灵,从粽叶缝里溜出来。陈大师笑着帮我吧粽叶收紧,再用线绕圈系紧,一个胖乎乎的粽子就诞生啦!我越包越熟练,最后竟然包了三个,虽然歪歪扭扭的,但我得意极了。

品尝“刺桐宴”时,我先夹了块黄金炸豆腐,外皮炸得金黄,咬一口,咯吱响,里面嫩得像布丁。旁边的海蜇亮晶晶的,嚼起来脆生生的,带着点酸溜溜的醋。活动结束后,我摸了摸肚子,里面不仅装着美食,更装着我和“刺桐宴”的约定:下次我要带爸爸妈妈来,告诉他们“刺桐宴”里藏着泉州的温柔。

(指导老师:章玲)

★世遗泉州的味觉日记

□小记者 林荣铭

(泉州东海湾实验学校四年级)

活动中,陈恒锡大师为我们介绍了“刺桐宴”菜模。你瞧,“金砖盛世”的造型像极了德济门城墙,“海上明珠”则藏着人们对美好生活的祈求……现场,我们还体验了古法碱水粽制作:用两片粽叶包裹着新鲜的糯米,煮熟后,撒上白糖,软糯弹牙、好吃不腻。

“刺桐宴”不只是美食,更是世遗泉州的味觉日记。泉州正在申创“世界美食之都”,作为小记者,我要把古城舌尖上的故事讲给更多人听。

(指导老师:时晓萍)

★幸福的味道

□小记者 苏晨茜

(泉州东海湾实验学校五年级)

泉州有个别名,叫“刺桐城”。每当刺桐花开,整座城都笼罩在绚烂的花海中,所以有了“刺桐城”的美称。

今天,我们跟随研学营的脚步,一起探秘刺桐古城的“刺桐宴”。

迈进酒店大门,栩栩如生的菜模映入眼帘,“刺桐宴”的每道菜都有个好听的名字,比如“刺桐花开”,它还搭配着美妙诗句“刺桐花下月影岁,郎姆微醺百香醉”。再看“金榜题名”,它由猪蹄烹饪而成,猪蹄谐音“朱提”,寓意“金榜题名”。还有“鱼跃龙门”“满城金甲”“玉线银丝”……每一道菜都像文化使者,传递着泉州的美食文化。我们还学习了包碱水粽,包好煮熟后,咬上一口,满满都是幸福的味道。(指导老师:王禄英)

★历史与文化的载体

□小记者 蔡思颖

(鲤城区第三中心小学五年级)

通过陈大师的讲解,我对“刺桐宴”有了深入的了解,“刺桐宴”不仅是美食的集合,更是泉州历史与文化的综合载体,传递着泉州的开放包容和人们对美好生活的追求。比如冰镇醋猪手寓意“金榜题名”,“满城金甲”融合了南洋风味,名为“刺桐花开”的凉菜则摆出了刺桐花的造型。我们还现场学习包碱水粽。我将粽叶折成漏斗状,装入糯米,再向下一折,用绳子捆绑固定。这有“粽”状元之意的粽子口感软糯,蘸上白糖或是蜂蜜,味道香甜,十分美味。

欢迎大家来泉州游玩,品尝泉州美食,感受泉州美食的文化底蕴!

(指导老师:吕雪倩)

★粽香里的刺桐味

□小记者 蔡沛洋

(泉州市晋光小学三年级)

“刺桐宴”的每道菜都有个文雅的名字,如“紫气东来”“长天一色”。活动中,我们还跟着陈恒锡大师学习包碱水粽。陈大师可厉害了!只见他三下五除二,一眨眼就包好了一个粽子。我也拿起粽叶折了折,装上糯米,正要绑绳子时,粽子竟然散开了,米掉了出来。第二次,我小心翼翼地吧两片粽叶整齐叠好,折成漏斗状,装上糯米后轻轻晃了晃,让米“躺平”,接着用绳子绕了几圈,打了个紧实的

结。我一鼓作气又包了一个,把两个串起来,看着它们像小风铃一样晃悠,我心满意足地笑了。粽子煮熟后,咬上一口,清甜可口。这时我明白了,泉州的味道就像这粽子,慢慢包,慢慢蒸,香味才能传得更远。

(指导老师:曾惠兰)

★一席刺桐宴 千年泉州味

□小记者 王书艺

(泉州东海湾实验学校四年级)

陈恒锡大师和丁鑫老师生动的讲解犹如一把钥匙,打开了我们通往“刺桐宴”的大门,最令我惊叹不已的是“东壁龙珠”的故事。开元寺东塔旁曾有一座古东壁寺,寺内有几株龙眼树,果实饱满清甜,被称为“东壁龙珠”,泉州名厨慧眼识珠,将这个品种的龙眼作为主料,创作出这道独具泉州特色的佳肴。“刺桐宴”的8道前菜还巧妙地对应了鲤城的8个世遗点,而11道主菜既有山珍的醇厚浓郁,又有海味的鲜甜清爽,更有古城独特的烟火气。最后3道甜品:“高粽状元”“海上明珠”“源远流长”则寄托着泉州人对美好生活的追求。

我要把“刺桐宴”的美味故事讲给更多人听,让大家共品独一无二的泉州味道。

(指导老师:林真珠)

★品味千年风华

□小记者 费奕文

(泉州东海湾实验学校五年级)

踏入酒店,陈恒锡大师热情地领着我们参观“刺桐宴”菜模,“刺桐花开”“长天一色”“一片冰心”……这些动听名字的背后藏着怎样的故事呢?丁鑫老师为我们揭开了谜底。原来,每道菜品背后皆有典故。就如“刺桐花开”是用百香果肉作为主料,精心摆成刺桐花状,造型与名字相得益彰。更令人惊叹的是每道菜品还有对应的诗句,“山野清风拂翠笋,绿意盈盈入膳炉”“双塔凌空映月明,香芋绵软桂花凝”,让菜品增添了文化的韵味。

“刺桐宴”就像一把钥匙,打开了古城千年风华的大门,让我对泉州的美食和文化有了更深的认识和热爱。

(指导老师:黄雪玲)



小记者们学包古法碱水粽