

2025泉州美食研学营走进泉港

探福船古韵 品“福寿宴”香



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18日,2025泉州美食研学营走进泉港“福寿宴”,探寻中国长寿之乡的美食故事。

研学营首站抵达海丝文化福船馆。国家级乡村文化和旅游带头人、水密隔舱福船制造技艺传承人林配宗带着小记者们触摸精致的福船模型,讲述惊涛骇浪里的“中国智慧”。福船承载的福文化与“福寿宴”祈愿的福寿安康,跨越时空,共同诉说着这片土地对美好生活的追求。

在五里海沙餐厅,行政总厨林龙添通过一席栩栩如生的“福寿宴”菜模,为大家解密宴席中的吉祥密码。象征喜庆的红团不仅是视觉焦点,更是泉港人味蕾深处的情感寄托。在林龙添的指导下,小记者们揉捏红色的软糯米团,包裹香甜的馅料,亲手捏制红团,将“福寿宴”的美味与祝福带回家。

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。

本场活动得到了泉港区商务局、海丝文化福船馆、泉港五里海沙餐饮有限公司的大力支持。

据悉,2025泉州美食研学营系列活动将持续进行,沿着“一县一桌菜”的味觉地图,带领更多小小美食爱好者深入泉州各县(市、区),深度探寻泉州美食的博大精深与文化魅力。

★赴一场文化与美味之约

□小记者 汪扬煊
(丰泽区实验小学四年级)

踏入海丝文化福船馆,林配宗老师以生动的话语,讲述水密隔舱的古老智慧。未曾想,福船与“福寿宴”竟藏着不解的羁绊。继续探索“福寿宴”,林龙添总厨化身“美食侦探”,带我们破解福寿绵延的美味密码,一抹吉祥红,万缕乡愁长。在他的指导下,我们动手制作“福寿宴”里的特色小吃——红团。取米团搓成小球,按扁成圆,裹上馅料,包好后,放入模具定型,蒸熟后即可。

这次美食研学之旅,我既聆听了传承千年的福船文化,亲手捏出幸福滋味,更品味到山海交融孕育的“福寿宴”,收获独特的文化与美味体验。

(指导老师:倪莉)

★制作红团趣事

□小记者 詹靖安
(鲤城区实验小学三年级)

红团象征好运和吉祥,常用于各种喜庆场合,也是走亲访友时不可或缺的礼品……林总厨边解说边示范,我们跃跃欲试,迫不及待地开始制作。我将手沾满面粉,抓起一把红米团,揉成球,按压出一个小洞,往洞内填入芝麻花生馅,包裹好后放在模具上,压平后,一个带着“福”字的红团就做好了,把红团放进蒸笼蒸熟就大功告成了。

红团是泉州的传统美食,寄托了人们的美好愿望。这次我不仅品尝美味的红团,还亲手体验了制作过程,收获满满。

(指导老师:张晓琳)

★福船与“福寿宴”的不解之缘

□小记者 蒋睿昕
(鲤城实小延陵校区五年级)

时光流转中,福船被赋予了厚重的生命。每一次的破浪前行仿佛都是一场跨越古今的对话。跟随林配宗老师,我们亲手触摸精致的福船模型,深深嗅闻承载着岁月的非遗气息,探寻水密隔舱技艺的古老智慧。最令人惊叹的发现是这繁复精巧的福船竟与“福寿宴”有不解之缘!移步五里海沙餐厅,在林龙添总厨的悉心指导下,我们观摩精美菜模,聆听“福寿宴”背后的悠远故事。

这趟旅程,我既从福船的隔舱窥见了非遗宝藏,又透过“福寿宴”的缕缕香气,触摸到了历史的脉动。这一程,我满载而归,满心欢喜!(指导老师:吴丽春)

★印在时光里的红团

□小记者 苏靖媛
(鲤城实小延陵校区四年级)

泉港“福寿宴”有一道充满喜庆氛围的传统美食——红团,它寓意着红红火火,团圆美满。活动现场,我学着林龙添总厨的样子,揪下一小块糯米团,搓成球,然后用手压出一个小洞,填上馅料后,慢慢合拢。正当我得意洋洋时,却发现漏馅了。我小心翼翼地揪了一小块糯米团把窟窿补上。包好的红团放进雕刻有精美图案的模具中,用手压实,一个带着“福”字的红团就完成了。接着把红团送入“桑拿房”。20分钟后,红团出笼,我尝了一口,软糯的外皮与香甜的馅料在口中交织,心里充满了成就感。

红团虽小,但它不仅是一种食物,更是家乡的味道、亲情的凝聚和文化的传承。

(指导老师:黄怡)

★传承泉州味

□小记者 黄语萱
(鲤城实小延陵校区五年级)

走进福船馆,非遗传承人林配宗老师带我们认识了福船模型和历史。当听到水密隔舱技艺是世界级非遗时,我不禁惊叹古人的智慧,福船不仅是航海利器,更载着泉州味道驶向世界。来到五里海沙餐厅,精致的“福寿宴”菜模让我惊叹不已,每道菜都藏着“福”“寿”的吉祥寓意。最难忘的是包红团时,在林总厨的指导下,我将香喷喷的馅料裹进红色糯米团中,再用模具按压,看着一个个红团,我突然懂得了这不仅是美食,更是满满的祝福。

(指导老师:张丽娜)

★舌尖与心间的泉州味

□小记者 柯郑研
(鲤城实小延陵校区五年级)

在海丝文化福船馆,福船似沉默却又热情的信使,静静诉说着泉州作为海上丝绸之路起点城市的过往,承载着山海交融的美食密码。来到五里海沙餐厅,行政总厨林龙添带领我们观摩了

“福寿宴”菜模。包红团时,他耐心指导,我则像个“美食小工匠”,认真把馅料包进糯米团中,按压出漂亮花纹。看着手中的红团似带着福气的小宝贝,我满心欢喜。

我愿做家乡美食文化的小使者,传递这份美好,让更多人品味泉州美食里的烟火温情!

(指导老师:经婷婷)

★藏在掌心的“福”

□小记者 白铭宇
(鲤城实小延陵校区五年级)

林龙添总厨将糯米团分到我手里时,我急切地舀了一大勺馅就往里塞,左手猛地一捏,“哎呀!”右边裂了个小口子,馅料往外“逃”了。他笑着接过我“漏洞百出”的糯米团,掌心稳稳托住,拇指沿着裂开边缘,像给福船铺舱板,慢悠悠转着压。原本松垮的糯米团像被施了魔法般,裹成圆滚滚的团子,好看极了。我学着他的样子,先揉成小茶碗状,舀半勺馅填进去,再慢慢包裹住,最后用模具印出“福”字。

捧着蒸熟的红团,咬一口,香甜的馅料在嘴里炸开,混着软糯的糯米,甜到心里。红团的“福”就藏在捏制红团时揉揉搓搓、不慌不忙的耐心里,藏在泉州人对生活的温柔期许中。

(指导老师:付文文)

★品“福寿宴”得福寿运

□小记者 黄儒林
(鲤城实小延陵校区五年级)

跟随泉州美食研学营的脚步,我们踏入泉港,开启了一段融合文化与美食的奇妙旅程。

在海丝文化福船馆,作为海上丝绸之路重要载体的福船静静陈列着,诉说着往昔。它见证了海上丝绸之路的繁荣往昔,藏着古代造船技艺的智慧,让我们对先辈的创造力深感佩服。随后,我们来到五里海沙餐厅,行政总厨林龙添为我们讲述了“福寿宴”的故事,菜品里的红团最令我着迷。一口下去,软糯口感能混着香甜。这小小红团还有着美好的寓意:红红火火、团团圆圆,让人忍不住分享给更多人。

品“福寿宴”,得福寿运,探福船文化,悟往昔辉煌,期待跟着研学营解锁更多泉州美食文化。

(指导老师:吴丽春)