

2025 泉州美食研学营走进丰泽“簪花簪”

## 簪花“蟳”鲜记 解锁海丝味



李朝枝为小记者们现场讲述“簪花簪”的文化内涵与匠心巧思。



庄群为小记者们介绍簪花围技艺



小记者们在赖君皇总厨的指导下,制作“簪花簪”菜品。

泉州美食  
研学营指导单位: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

8月6日,2025泉州美食研学营走进丰泽,解锁“簪花簪”的美味密码。“簪花簪”是丰泽区打造的泉州美食文化名片,以“鲜从海上来,蟳味在丰泽”为主线,全方位呈现了菜品背后的文化故事与烟火人间。

研学营首站来到蟳埔文化馆,丰泽区第一批簪花技艺大师庄群为小记者们生动讲述了蟳埔女习俗的千年传承,从独特的簪花围头饰、服饰特点到其承载的美好寓意,让小记者们感受到了泉州海洋文化的迷人魅力。

在泉州滨海大酒店,丰泽区商务局副局长李朝枝、泉州滨海大酒店行政总厨赖君皇,借助精致的菜模,为小记者们揭开了“簪花簪”的文化内涵与匠心巧思。在互动环节,小记者们亲手制作了“簪花簪”菜品——“吉祥如意卷”,品尝了“吞海化极”“蛎争上游”“情系南洋”等特色菜肴。一道道色香味俱全的菜品不仅征服了大家的味蕾,更串联起一场融合宋元海丝文化与地道闽南风味的舌尖之旅。

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。丰泽区蟳埔民俗文化村保护提升指挥部、丰泽区商务局、泉州丰泽国有投资集团有限公司、泉州滨海大酒店对本场活动给予了大力支持。据悉,2025泉州美食研学营系列活动将持续进行,循着“一县一桌菜”味觉地图,带领更多青少年深入泉州各县(市、区),深度探寻泉州丰富的美食文化与深厚的历史底蕴。

## ★头戴簪花 嘴里尝鲜

□小记者 林凯默

(丰泽区湖心实验小学四年级)

我终于见到“簪花簪”啦!在蟳埔文化馆,庄群老师边做示范,边为我们介绍簪花围。她告诉我们,蟳埔女用簪花的方式来感谢大海的馈赠。在泉州滨海大酒店,我们不仅欣赏了“簪花簪”菜模,还跟着赖君皇叔叔学做“吉祥如意卷”。我小心翼翼地卷起饼皮,生怕把馅弄掉,就像渔民伯伯小心地收渔网一样。炸好的“吉祥如意卷”金灿灿的,咬一口,嘎吱脆!

回家的路上,妈妈问我这次学到了什么,我说:“‘簪花簪’的每道菜都藏着大海的故事!以后我要带外地的小伙伴来吃‘簪花簪’,告诉他们泉州的大海有多棒!”

(指导老师:吴小宽)

## ★我的舌尖探险记

□小记者 金涵

(泉州市实验小学五年级)

庄群老师身着蟳埔女服饰,头戴簪花围,为我们讲述蟳埔女习俗的文化内涵。原来,簪花围不仅是美丽的装饰,更承载着蟳埔女对生活的热爱,是宋元海丝文化的生动体现。带着对蟳埔女习俗的深刻印象,我们来到了泉州滨海大酒店,李朝枝叔叔为我们揭开“簪花簪”的神秘面纱。我们还跟着赖君皇叔叔体验制作“吉祥如意卷”,感受到了烹饪的乐趣。

原来美食也是会“航行”的,从宋元时期的泉州古港,一路来到我们的舌尖!作为小小泉州人,我要把这份味道和故事好好珍存,细细讲述。

(指导老师:车若琦)

## ★连接过去与现在的桥梁

□小记者 苏钰涵

(丰泽二实小东海校区四年级)

庄群老师的讲解如同一把钥匙,为我们打开了蟳埔女习俗的大门。蟳埔女独特的装扮是海洋文化与闽

南传统文化碰撞出的绚丽花朵,承载着代代相传的生活智慧和独特美学。在泉州滨海大酒店,赖君皇叔叔则为我们揭开了“簪花簪”的神秘面纱。当一道道“簪花簪”菜肴端上桌时,我的味蕾被瞬间唤醒!

“簪花簪”与蟳埔女习俗、宋元海丝文化紧密相连。它就像一面镜子,映照出泉州深厚的文化底蕴和浓浓的烟火气,让我明白了美食不仅是为了满足口腹,更是文化的载体,是连接过去与现在的桥梁。

(指导老师:吴滨滨)

## ★“食”泉“食”美簪花簪

□小记者 江雨菲

(丰泽区第四中心小学四年级)

闻着海的味道,循着泉州美食研学营的足迹,我们走进了蟳埔村。这个看似普通的渔村,藏着泉州人的生活智慧和追求,而这份追求也融入了美食,“簪花簪”便是精华荟萃:福船上,龙虾“立船头”、螃蟹壮蛎“坐甲板”、海螺“守船尾”,造型生动,寄托了对满载而归的期盼;各色水果巧拼成簪花围,代表着蟳埔女习俗的千年传承;饱满的蟹钳层层叠叠,也成为独特的佳肴……大海的馈赠经泉州人的巧手烹制,化作这一席“食”泉“食”美的“簪花簪”!

(指导老师:范丽霞)

## ★泉州美食故事

□小记者 赖一菲

(泉州洛江外国语学校四年级)

在蟳埔文化馆,庄群老师挑选了一名小记者上台,一边灵巧地示范簪花围技艺,一边娓娓道来其中的故事,一朵朵娇艳的花朵在小记者的发髻上“绽放”,仿佛瞬间点亮了展馆。告别蟳埔村,我们前往泉州滨海大酒店。在这里,我不仅品尝到了“簪花簪”菜肴,还体验制作了“吉祥如意卷”。听李朝枝叔叔说,“簪花簪”里的每一道菜都藏着海丝故事,呼应着“鲜从海上来”的主题。你瞧,摆盘也融入了簪花围、福船等元素,让美食成为文化的载体。作为小记者,我要

写好泉州的美食故事,让更多人知道泉州的美、记住泉州的味!

(指导老师:陈延桐)

## ★以花入宴 以食载情

□小记者 徐梓筠

(鲤城实小笋浯校区五年级)

期待已久的“簪花簪”开幕啦!现场,我非常荣幸地体验了一把簪花围,感受到了当中的色彩美学和泉州的海洋文化。随后,我们来到泉州滨海大酒店,欣赏完“簪花簪”菜模,终于迎来了最令人期待的环节:制作“簪花簪”菜品“吉祥如意沙律卷”。我把饼皮铺平,放上黄瓜和虾仁,撒上花生碎和肉松,挤上沙拉,在饼皮边缘均匀地涂抹上蛋黄液,再小心翼翼地卷起来,一个“吉祥如意沙律卷”便完成了。

“簪花簪”不仅是一场味蕾与视觉的盛宴,更代表了泉州美食文化的传承与创新。这份“舌尖上的春色”,我一定要用心向更多人讲述和推广!

(指导老师:张晓虹)

## ★探寻“簪花簪”

□小记者 黄琪凯

(鲤城实小延陵校区四年级)

什么是“簪花簪”?它有哪些独特菜品?带着好奇,我踏上了美食研学之旅。

跟随庄群老师的脚步,我们不仅了解了簪花围的由来,还体验了簪花围技艺。只见她娴熟地盘起螺髻,用骨簪固定,再簪上鲜花、戴上花环,瞧,真是“行走的花园”!这小小的簪花围凝聚着蟳埔女的匠心和对美好生活的执着追求,这份追求也融入了泉州的美食文化中。来到泉州滨海大酒店,在赖君皇叔叔的指导下,我们体验制作“吉祥如意卷”。当炸好的“吉祥如意卷”端上桌,咬上一口,美味瞬间在舌尖上“起舞”。

“簪花簪”不仅是一场味蕾盛宴,更是一次穿越时空的文化之旅,让我们通过舌尖,深刻感受泉州美食文化的独特魅力。

(指导老师:黄怡)