



2025泉州美食研学营走进洛江

寻味“洛水仙山宴” 邂逅侨乡烟火味

★一座桥 一城味

□小记者 江楚炀
(泉州东海湾实验学校四年级)

蔡襄祠里的《万安桥记》碑,字里行间,讲述着建桥的故事,其中最令我惊奇的是洛阳桥的“养蛎固基”法。古人在桥墩上养殖牡蛎,利用了牡蛎的生长特性固基护桥,使它屹立千年稳固依旧。在食锦记·闽公馆,我们跟着孟凡彤大厨学做石榴芋泥。做好后,咬上一口,绵甜的芋泥和咸香的馅料在嘴里交融,搭建出了一座美味“城堡”。

“洛水仙山宴”藏着洛江的山水和故事。美食是泉州一张名片,像洛阳桥一样,把我们与家乡文化紧紧相连。我要当家乡的美食宣传员,让更多人知道泉州的味道有多棒!

(指导老师:时晓萍)

★古桥悠悠“仙宴”飘香

□小记者 王书艺
(泉州东海湾实验学校四年级)

我们跟随讲解员,漫步于洛阳桥上。极目远眺,江面碧波粼粼,恍惚间,仿佛穿越时空,宋元时期商船往来如织、贸易繁荣的盛景浮现眼前。而今天的“洛水仙山宴”,正是以这片独特的山水人文为灵感,将美食与文化巧妙融合。

在孟凡彤大厨的引领下,我们开始学习制作“洛水仙山宴”菜品——石榴芋泥。我取了一团芋泥慢慢压成圆形,包入馅料,搓成圆润可爱的球状,再裹上糯米纸,蘸上蛋液和面包糠。孟大厨称赞我做的“石榴”最逼真,那一刻,我的心里乐开了花。一个个精心制作好的石榴芋泥下锅油炸,热油翻滚,香气蔓延,令人垂涎欲滴。我轻咬一口,外脆内软,令人回味无穷。

此刻,古桥依旧,“仙宴”飘香,而我们也成了这段美好故事中的一部分。

(指导老师:林真珠)

★古桥智慧与芋泥香

□小记者 黄学谨
(泉州市通政中心小学三年级)

登上历史悠久的洛阳桥,讲解员

边走边告诉我们,洛阳桥采用了“养蛎固基”的方法,在桥墩上养殖牡蛎,借助牡蛎分泌的黏液加固桥墩。我听得全神贯注,沉醉在这古老的智慧里。抵达食锦记·闽公馆后,我们盼到了最期待的制作环节。我站到孟凡彤大厨身旁,学习制作石榴芋泥:先把芋泥压扁,放入馅料,包裹起来,搓成球状,再包上糯米纸,蘸上蛋液和面包糠,最后入锅油炸。焦急等待后,石榴芋泥终于出锅了。酥脆的外皮、松软的芋泥加上咸香的馅料,让人不禁爱上这道美食。

一道道传统美食借助创新做法焕发光彩,定能为泉州争创世界美食之都添砖加瓦。(指导老师:赖亚蓉)

★令人惊叹的“黑科技”

□小记者 吴峻锋
(丰泽区实验小学四年级)

这一次的泉州美食研学营,我们走过了洛阳桥,品尝了美食,最让我惊叹的是洛阳桥三个超厉害的“黑科技”。第一个是“船形桥墩”,古代泉州人把桥墩砌成尖尖的船头形状,讲解员说这叫“筏形基础”,这个特殊的形状可减缓水流对桥墩的冲击力。第二个是“牡蛎小帮手”。聪明的泉州人在桥墩上养殖牡蛎,利用牡蛎的生长特性,增强桥墩的牢固性。古代没有先进的机器设备,怎么运输石板呢?这可难不倒泉州的造桥工匠们,他们想出了第三个“黑科技”“水上运石头”,先将又长又重的大石板放在船上,利用涨潮时潮水的力量将石板运送到桥墩上方安放。

洛阳桥的三大“黑科技”真是让我大开眼界,原来我们的祖先有这么棒的智慧!

(指导老师:王丽芳)

★解锁美食密码

□小记者 许竣凯
(泉州市通政中心小学四年级)

这次泉州美食研学营的第一站是洛阳桥。我们踏上古桥,仿佛一脚踩进了历史的长河。从石板的拼接方式到桥墩的设计巧思,讲解员为我们一一道来。洛阳桥能历经风雨,屹立不倒,全靠其独特的造桥技艺。展览馆里,一件件展品让我们对洛阳桥的过往有了更鲜活的认识。

第二站,我们走进了食锦记·闽公馆。在孟凡彤大厨的指导下,一起制作“洛水仙山宴”菜品——石榴芋泥。我们先把芋泥压扁,搓成圆形,接着填入肉馅,包上糯米纸,蘸上蛋液和面包糠,再下到热油锅里,耳边传来“滋滋”的声响……一会儿,一盘外酥里嫩的石榴芋泥就做好了。

这次活动,我不仅饱览了洛阳桥的风采,更学会了制作美味佳肴,收获满满。

★学做石榴芋泥

□小记者 李舒涵
(泉州市通政中心小学四年级)

我们这群“小吃货”,开启了一场别具风味的美食文化之旅。我们先来到有着“海内第一桥”之誉的洛阳桥,听讲解员介绍远古桥的历史,大家的肚子开始“咕咕”叫了。最令人期待的“美食制作环节”终于来啦!我们围成一圈,跟着孟凡彤大厨学着制作石榴芋泥。我们先取一团芋泥,揉压成圆形,放入馅料,捏合边缘搓成球状,再把芋泥球包上糯米纸,蘸满蛋液,滚上面包糠,穿上“金黄小外套”后,最后交给孟大厨入锅油炸。终于,石榴芋泥端上桌,我咬了一口,外层酥脆,内里软糯,自己做的美食就是香。

这次活动,我不仅了解了洛阳桥的历史,还学会了做“洛水仙山宴”菜品,真是一次超有意义的活动!

(指导老师:刘俊丽)

★品尝泉州美味

□小记者 沈俊坤
(泉州市通政中心小学三年级)

穿过桥南古街,不知不觉,我们踏上了洛阳桥。在桥头,两尊石将军静静伫立,仿佛在无声诉说着洛阳桥的过往。随后,我们来到了食锦记·闽公馆,在孟凡彤大厨的指导下,学习制作“洛水仙山宴”菜品——石榴芋泥。我们先取一小团芋泥,按压平整,搓成圆形,把馅料放进去,再裹成球,用糯米纸包好,蘸上蛋液和面包糠,就可以放进锅里油炸了。当一颗颗金黄酥脆的石榴芋泥端上桌时,我咬了一口,香气在口中弥漫开来,太好吃!希望下次还能尝到更多泉州味道。

(指导老师:廖桂香)



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

日前,2025泉州美食研学营走进洛江,以“洛水仙山宴”为主线,探寻其背后的美味密码和文化脉络。

在洛江桥南古街,讲解员曹强带领大家漫步青石板路,行走在宋代“超级工程”洛阳桥上,聆听“海内第一桥”的传奇故事,感受其与“洛水仙山宴”深厚的历史文化连接。在食锦记·闽公馆,《中国美食大会》特邀大厨孟凡彤为大家解读“洛水仙山宴”蕴含的烹饪哲学和文化故事,并现场示范教学,指导小记者们烹饪“洛水仙山宴”经典菜品——石榴芋泥。活动尾声,小记者们共同品鉴了食锦记·闽公馆精心准备的“洛水仙山宴”部分菜品,让舌尖上的古桥风韵与山海侨味交织绽放。

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。本场活动得到了洛江区商务局、食锦记·闽公馆(嘉琳广场店)的大力支持。

接下来,2025泉州美食研学营将继续开展,循着“一县一桌菜”味觉地图,带领更多青少年深度探寻泉州丰富的美食文化与深厚的历史底蕴。

融媒体记者 傅蓉蓉 尤艳萍
刘韩梅 文/图