

2025泉州美食研学营走进永春“魁星宴”

邂逅匠心传承 探寻永春好物



9月13日,2025泉州美食研学营走进永春,以“魁星宴”为主线,探访永春老醋、永春白番鸭、永春佛手、永春闽南水仙四大国家地理标志产品,全方位品味“舌尖上的永春故事”。在侨新老醋文创园,小记者们学习永春老醋的古法酿造技艺,参与“小小打醋师”体验,设计醋标签、封存好醋,感受永春老醋的独特魅力。在魁星书院,小记者们聆听讲解,观赏“魁星宴”菜模,并与烹饪大师张国文对话,初探一席宴的故事。午餐时分,在富临水晶宴会中心,小记者们品尝了“魁星宴”菜品,宴席汇聚了石鼓白鸭汤、老醋猪脚、红菇鸡汤、猪肚养脾散等代表性菜品,以永春白番鸭、永春老醋等地标好物入馔,展现出永春饮食文化的深厚底蕴。小记者们还走进一叶一问茶业,学习永春佛手和永春闽南水仙制茶技艺,与传承人李建民现场交流,从一盏清茶中品读永春的山水气韵与匠人初心。

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。本场活动泉州市知识产权保护中心参与联办,并且得到了永春侨新老醋文创园、永春富临水晶宴会中心、泉州一叶一问茶叶有限公司、永春魁星书院的大力支持。

■融媒体记者 傅蓉蓉 尤艳萍 刘静梅 文图



★家乡文化新认知

□小记者 苏佳贝
(鲤城实小延陵校区六年级)

踏入永春侨新红曲醋观光工厂,上百口醋缸的壮观场面令人震撼。跟着讲解员,我了解到了永春老醋是中国四大名醋之一,由糯米、红曲、白芝麻制作而成。蒸熟后的糯米在红曲的作用下,变成了红酒,之后转酸发酵成老醋。整个过程凝聚了一代代匠人的智慧与坚守,由永春老醋做成的老醋猪脚成了“魁星宴”的代表菜品。

永春是我的家乡,这次研学让我更加了解家乡的历史文化,我愿做文化小信使,把家乡的故事讲给更多人听。
(指导老师:曾小英)

★乡愁的味道

□小记者 杜沛榆
(泉州实验中学丰泽附小三年级)

出发前,我问妈妈:“永春在哪里?”妈妈没有直接回答,只是念了一首诗:“小时候,乡愁是一枚小小的邮票,我在这头,母亲在那头……”带着诗意和好奇,我开启了这次“魁星宴”研学之旅。

研学期间,我们学习了永春老醋酿造技艺,品尝了美味的“魁星宴”,但最让我惊艳的是永春佛手制作。在李老师的带领下,我们体验了晒青、摇青等环节,一片小小的鲜叶悄然变化,散发出清香。听着我们的惊叹声,李老师微笑着说道:“两个巴掌做出来的东西,有的科技是无法取代的。”

此行中,我不仅尝到了永春的美食,更理解了妈妈口中的“乡愁”,这充满地域特色的醋香、茶香、果香应该就是乡愁的味道、永春的味道。
(指导老师:潘素英)

★醋香里的美味

□小记者 吕瑾宜
(鲤城实小延陵校区四年级)

永春老醋作为中国四大名醋之一,已有千年历史,是国家地理标志产品。在侨新老醋文创园,我们不

仅学习了古法酿造技艺,还参观了现代实验室。原来每一滴醋都需经过严格检测,我终于明白了奶奶认准永春老醋的缘由。在富临水晶宴会中心,我们品尝了“魁星宴”菜品,其中最让我着迷的就是永春老醋猪脚,老醋的酸香融合了猪脚的醇厚,一口下去,回味无穷。研学结束,我带回贴着自己设计标签的老醋,奶奶的笑容比花还灿烂,原来醋也能让人心里变甜呀!

一道道菜肴不仅充满了人们的智慧,更是文化的传承。我愿做家乡美食文化的小使者,传递这份美好,传播这份人间烟火气。
(指导老师:张雅璇)

★家乡的味与魂

□小记者 苏羿霖
(泉州东海湾实验学校五年级)

走进侨新老醋文创园,醋香扑鼻。讲解员告诉我们,每一滴优质的老醋都需要漫长发酵和精心调配,连醋缸也要严格挑选,这让我不禁肃然起敬。中午的“魁星宴”上,老醋猪脚有弹性,石鼓白鸭汤鲜美,猪肚养脾散嫩滑……每道菜都是永春的味觉名片。看过了“魁星宴”菜模,听完中国烹饪大师张国文叔叔讲解,再亲自品尝,我才懂得这一席宴的讲究。午后,在一叶一问茶业,我们闻着茶香,听着传承人李建民叔叔讲述茶叶的故事,体会一杯好茶的来之不易。

这次研学营让我明白美食不只是食物,更承载着家乡文化。我要把这席宴的故事写下来,让更多人知道永春的味道、永春的魂,泉州的美也藏在这一筷一勺的烟火气里。
(指导老师:章玲)

★品味“魁星宴”

□小记者 陈圣哲
(鲤城实小延陵校区四年级)

侨新老醋文创园里,空气中弥漫着醇厚独特的醋香。讲解员告诉我们,永春老醋始终遵循古法酿造,只选用糯米、红曲和白芝麻三种天然原料,自然发酵整整1095天。望着一排排整齐的醋坛,我忽

然明白,美好的事物都需要时光的酝酿。

中午的“魁星宴”更是令我大开眼界,“金榜题名”将永春老醋与本地猪脚巧妙融合,寓意学业进步;“满腹经纶”以养脾散蒸制猪肚,既是养生药膳,也寄托才学满溢的期望;“鸿运高照”用深山红菇与散养土鸡慢火炖煮,汤色清亮、鲜美醇香;“鹏程万里”的石鼓白鸭汤,取材于永春特有的白番鸭,鸭肉酥烂、汤清味浓。

我要将这一美食文化介绍给更多人,让“魁星宴”的美好祝愿走进更多人心里。
(指导老师:张雅璇)

★探秘永春美食

□小记者 刘奕宸
(泉州洛江外国语学校五年级)

永春老醋早已声名远扬,此次探访让我深入感受到永春的美食与文化魅力。一瓶优质老醋的诞生需经历蒸饭、拌曲、发酵、陈酿等数十道工序,匠人们始终如一的坚持,赋予了它独特的风味,也让这项传统技艺愈发璀璨。中午,我们品尝了“魁星宴”菜品,在中国烹饪大师张国文的介绍下,每一道菜品的故事深深印入我的脑海。我还观看了传承人李建民展示永春佛手和永春闽南水仙的制作工艺,在满屋的茶香中,传统技艺的传承力量直抵人心。
(指导老师:曾晓云)

★文化的传承

□小记者 余欣妍
(鲤城实小延陵校区四年级)

在侨新老醋文创园,我们见证了永春老醋的传统酿造技艺,封存了知识与醋香;在魁星书院,“魁星宴”菜模与中国烹饪大师张国文的讲述,让宴席的故事在我的脑海中生动浮现;在一叶一问茶业,茶香引领着我们学习了永春佛手和永春闽南水仙的制作工艺。

美食不只是味觉的享受,更承载着对美好生活的向往。泉州美食受到大家的喜爱,这不仅是对美食的认可,更是对深厚文化底蕴的肯定。
(指导老师:侯婷婷)