

2025泉州美食研学营惠安收官之旅圆满举行

品味“惠女家宴” 传承人文匠心



9月27日,2025泉州美食研学营走进惠安“惠女家宴”,开启本年度研学活动的收官之旅。

在惠安女服饰非遗传承人曾茹婷的带领下,小记者们漫步惠女海韵街区,聆听崇武古城百年回响,了解惠安女服饰的文化内涵,探寻“惠女精神”与地方美食的内在联系。随后,大家走进福建省曼玲食品股份有限公司,体验鱼卷制作,了解这道惠安传统美食的历史,聆听曼玲食品汪泳副总经理讲解鱼卷制作技艺的传承与创新故事。在惠安永利酒店,惠安县烹饪协会会长陈贵平结合精美菜模,为小记者们介绍了“惠女家宴”特色。小记者们还现场品鉴了永利酒店精心制作的“惠女家宴”:风干钓带鱼、地瓜粉团面线、炝本港冬蟹、手打马鲛羹崇武鱼卷汤、鱼露手抓排、紫山茶油焖黑山羊……从舌尖感知惠安深厚的地域文化与人文精神。活动尾声,主办方为往期表现优异,并担任播报员的小记者颁发年度“优秀小小美食推荐官”荣誉证书,鼓励他们继续传播泉州美食文化。

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。本场活动得到惠安县工业信息化和商务局、福建省曼玲食品股份有限公司、惠安永利酒店、惠安县如约巧遇服饰有限公司的大力支持。

自今年5月启动以来,研学营围绕“一县一桌菜”,陆续走进安溪、南安、台商、鲤城、泉港、丰泽、洛江、永春等地,开展家宴主题美食研学,带领数百名泉州晚报社小记者和各县市区的小学生,通过实地探访、亲身体验与美食品鉴,深入挖掘泉州美食文化,用脚步丈量泉州美食地图,以笔触和镜头记录、传播泉州的美食故事,

■融媒体记者 傅蓉蓉
吴小婷 林婕茹 文/图



★打开惠女生活画卷

□小记者 吴恩祈
(鲤城区东门实验小学五年级)

来到惠女海韵街区,我们仿佛打开了惠女的生活画卷。惠女服饰,这一独特的文化符号,阐释着惠女的勤劳。短上衣、宽筒裤,不仅适应海边劳作的需求,更成为惠女坚韧性格的体现。每一道褶皱、每一处装饰,都蕴含着劳动人民的智慧和对生活的热爱。我们还体验了崇武鱼卷的制作过程。这小小的鱼卷,不仅是一道美食,也是惠安人民对传统技艺的坚守和对美食文化的传承。此次美食研学之旅是味蕾的盛宴,也是文化的洗礼。(指导教师:许培芸)

★为家乡美食打call

□小记者 陈希恩
(泉州市新村小学六年级)

行程中,我们实地走访了企业,了解了鱼卷的制作过程:备料、原料处理、搅拌、成型、熟制,还体验了“搓鱼卷”的乐趣。那巨大的蒸锅一次能蒸400斤鱼卷,零下35℃的冷冻库更是让我们惊叹连连。戴上VR眼镜“畅游”海底世界时,我仿佛变成了一条小鱼,在海洋中自由穿梭。

最让我难忘的是那桌色香味俱全的“惠女家宴”。白灼章鱼蘸上酱油醋,Q弹鲜美;红糖糯米糍粑外酥里糯,咬一口,甜香瞬间在嘴里化开……每一道菜都像在讲述一个关于大海与勤劳的故事,凝聚着惠安人民的智慧与坚韧。作为小记者,我要大声为家乡打

call,希望有更多人了解泉州美食。
(指导教师:陈晓玲)

★探秘“惠女穿搭”

□小记者 胡宸毓
(丰泽区丰盛实验小学五年级)

“封建头,民主肚,节约衣,浪费裤”概括了惠女服饰的特征。黄斗笠、花头巾、蓝上衣、银腰链,曾老师告诉我们,这些明媚的色彩不仅是惠女爱美的天性,更是她们与蓝天碧海对话的审美。在往日的劳动中,这一抹亮色,仿佛她们脸上永不褪去的笑容,诉说着乐观与坚强。

当然,最引人注目的要数那黄色的斗笠了。阳光洒在上面,就像一朵朵会走路的向日葵。斗笠的边沿特意做得窄一些,既不妨碍干活时的视线,又能遮阳挡雨,真是劳动智慧的结晶。文化的传承,原来就藏在这一针一线、一针一线之中。(指导老师:谢斯燕)

★大海的味道

□小记者 徐梓筠
(鲤城实小笋浯校区六年级)

到了我最期待的环节——制作鱼卷。我们穿戴好一次性帽子、手套,便迫不及待地拿起分装好的马鲛鱼泥,淡淡的大海味道扑面而来,紧接着将它铺在透明膜上,双手压实,然后左右两边捏紧,再往前铺上薄膜,双手用力往前一推,一个鱼卷便制作完成。

到了品尝“惠女家宴”环节,轻咬一口鱼卷,我的味蕾瞬间被打开,来自大海的味道在齿间回荡。除此之外,地瓜粉团面线、卤黄塘豆干、鱼露手抓排、白

灼章鱼也各具风味,每一道菜肴都承载着惠安这片土地深厚的历史底蕴。
(指导教师:张晓虹)

★传承惠女精神

□小记者 洪智晴
(鲤城区东门实验小学四年级)

最让我难忘的是美丽的惠女服饰,这是惠女勤劳与坚韧的象征。在过去,男人们常年在海上奔波,惠女便用柔弱的肩膀扛起了家庭和家乡建设的重担——她们下海劳作,肩挑手抬沉重的石头,甚至参与修建房屋,成为劳动中不可或缺的力量。

如今,这份精神也融进了每一道“惠女家宴”的菜肴中。它告诉我们,美味背后是汗水,幸福来自奋斗。作为新时代的小记者,我要把这样的故事讲给更多人听,传承惠女精神。(指导老师:郭素英)

★幸福家乡味

□小记者 肖析涵
(丰泽区第三实验小学城东校区三年级)

做鱼卷的讲究可多了:鱼肉要选新鲜的马鲛鱼或鲨鱼,去皮去骨后剁成细腻的鱼泥,再按比例拌上地瓜粉、葱花和少许盐。我和小伙伴挽着袖子,学着工作人员的样子把鱼泥搓成长条,看着软乎乎的鱼泥慢慢成型,真像在变魔术。

此行,我不仅体验了崇武鱼卷的制作,更懂得了“惠女家宴”里藏着的智慧,明白了家乡的美味里满是小幸福。我想把这些美味和故事分享给更多人,为家乡申创“世界美食之都”出份力。(指导老师:郑玉洁)

