

泉州晚报社小记者家庭参与“寻味海丝侨韵·研学世遗泉州”研学活动 触摸侨乡温度 对话非遗匠心



小记者参与“寻味海丝侨韵·研学世遗泉州”研学活动



小记者认真辨认各种中药材

融媒体记者 傅蓉蓉
黄巧玲 文图
吴小婷 尤艳萍



小记者们体验元宵圆制作

★海丝侨韵 情在刺桐

□小记者 林诗棋
(泉州市第二实验小学六年级)

活动现场提供中药香囊、糯米卷、元宵圆、武夷清源茶饼四项制作体验，每一项都让我收获满满。我首先体验了中药香囊制作：将中药粉末装入小布袋，拉紧绳子、绕圈、打结，再放进刺绣荷包里，一个带着淡淡药香的香囊就做好了。接着我学习包装茶饼。一开始，我包得不够平整，边角也不整齐。在师傅的指导下，我调整手法，终于包好了完整茶饼，我把它当作纪念品带回家。

这场特殊的体验，让我近距离感受到了中医、美食、民俗、茶文化的魅力。侨韵泉州，世遗之城，传统技艺在动手实践中被我们看见、记住和传承。

(指导老师:李秀玲)

★灯火里的甜蜜

□小记者 苏元元
(泉州市第二实验小学六年级)

元宵圆是泉州元宵节必不可少的美食，制作看似简单，实则讲究。要先将熟芝麻、花生、猪油、糖等材料炒香混合，制成馅料，装入模具，用锤子敲实。沾水后放入糯米粉盆中，轻轻摇晃，让馅料粘满糯米粉。如此重复十几次后，就可以得到一颗颗圆润饱满的元宵圆了。

元宵如月，圆润无缺；汤圆似梦，甜蜜满溢。在这璀璨灯火中，愿每个家庭都能品尝到传统美味，收获团圆幸福。

(指导老师:李秀玲)

★寻味元宵节

□小记者 胡宸毓
(丰泽区丰盛实验小学五年级)

走近现场，香味扑鼻，每个展位前都挤满了人，热闹非凡。讲解结束，我直奔元宵圆制作体验区。在负责人的指导下，我将馅料放进模具，盖上盖子，抡起小锤子使劲砸，“砰！砰！砰！”我打开一看，元宵圆竟没成型。我不甘心，再试一次，终于成功了！接着，我来

到中药香囊制作区，鼓起勇气采访：“香囊里有什么呀？”老师笑着说：“有藿香、佩兰、丁香、肉桂等药材，闻了能提神。”

今晚，我们以美食为媒，读懂了泉州的侨文化。作为小记者，我想把这份味道、这些故事写下来，让更多人知道。

(指导老师:谢斯燕)

★小小美食传承人

□小记者 吴诗雅
(丰泽区丰盛实验小学四年级)

来到现场，我们先了解了中药香囊、武夷清源茶饼、糯米卷和元宵圆的制作知识，接着分组体验。我最感兴趣的就是元宵圆制作：先把馅料装入模具里，盖上盖子，用力敲击，旋转打开，取出敲实的馅料，沾水后放进盆里摇均匀。当我使劲摇动盆子时，糯米粉四溅，我的衣服、裤子上沾满了糯米粉，手指也裹了厚厚一层。虽然成了“雪人”，但我感受到了亲手制作传统元宵圆的快乐。

这次活动真有趣！我不仅学到了知识，还掌握了闽南传统美食制作小技能。

(指导老师:王瑟英)

★自制中药香囊

□小记者 赵晨好
(丰泽区实验小学三年级)

本次研学活动包含四个体验项目，有中药香囊制作、东南亚美食制作、元宵圆制作、武夷清源茶饼制作。

在中药香囊制作区，保生泉仁堂医师手把手教我们制作香囊：先把磨成粉的中药材装进白色袋子里，扎紧后放进漂亮的刺绣荷包中，再把荷包系紧，一个中药香囊就做好了。春季里，这样的中药香囊可以驱蚊、安神。除了有趣的体验，我们在现场还可以赏花灯、猜灯谜。在浓浓的节日氛围中，我们一起寻味南洋，玩转元宵。(指导老师:黄敏华)

★“敲”出来的美食

□小记者 吴峻锋
(丰泽区实验小学四年级)

来到元宵圆制作体验区，我按照

负责人的指导，将馅料放入模具里，盖上盖子，拿起铁锤，对准模具，“咚咚咚”地敲起来。敲了十几下后，我把模具打开，轻轻旋了一下，一个结结实实的馅料就完成了。接着，我将沾了水的馅料放进装满糯米粉的盆里，轻轻地摇啊摇。馅料在盆里滚来滚去，不一会儿就穿上了白色“外套”，重复几次后，原本小小的馅料越来越大，圆滚滚、胖乎乎的，可爱极了！

原来，泉州元宵圆的魅力不仅在于其香甜口感，更在于代代相传的手艺中包含的情感。(指导老师:王丽芳)

★闹元宵 传侨韵

□小记者 傅苑滢
(丰泽区实验小学三年级)

走进园区，喜庆的氛围扑面而来，各式灯笼高高挂起，红的、黄的、粉的……上面有寓意美好的吉祥图案。主舞台处，舞狮队伍正在进行精彩的表演，两头金红相间的“狮子”时而跳跃，时而摇头摆尾，锣鼓“咚咚咚”地响个不停。

研学现场同样热闹非凡。在侨心东南亚美食坊展位上，沙嗲肉串、千层糕、糯米卷等特色美食，让每个人都感受到了浓浓的侨韵。我还现场体验了糯米卷制作，在浓浓的元宵佳节氛围里，感受到了泉州传统美食和侨文化的独特魅力。

(指导老师:陈丽丽)

★舌尖上的幸福

□小记者 黄锺
(鲤城区实验小学四年级)

活动开始，我们围在侨家味美食研学区，学习制作糯米卷。金黄软糯的豆皮包裹着肉酱和糯米，光是看着就让人垂涎三尺。我学着老师的样子，一包一卷、一沾一合，美味可口的糯米卷就做好了。可细细一瞧，这造型实在有些“抽象”。我笑着安慰自己，人不可貌相，海水不可斗量，好吃才最重要。

这次难忘的体验，不仅让我们学会了美食制作技巧，更品味到世遗泉州的浓浓年味。希望这些美味能一直传承，给更多人带去舌尖上的幸福！

(指导老师:杨桂琴)