

碗糕、红粿、浮粿、姜母鸭、卤面、肉粽、四果汤……这届中小學生“厨艺”非凡,用彩泥手工诠释泉州美食文化,代言“世界美食之都”

巧塑泉州味 传承美食谱

近日,泉州多所小学开展特色手工实践活动。同学们以泉州美食为创作核心,巧用超轻黏土等材料,结合创意巧思,将独具特色的泉州地方饮食文化转化为可触摸、可展示的手工作品,在趣味实践中深化文化认知,让“世界美食之都”的文化魅力在校園里传承。

□融媒体记者 张君琳/文 学校/供图



泉州市新华中心小学作品还将随着同学们的表演亮相“2026 闽南人少儿春晚”

家校协同共育人 古今中外题材丰

在泉州市新隅小学今年的校園艺术节上,一场以泉州美食为主题的动手活动,不仅串联起亲子协作的温暖,更让传统文化在同学们的奇思妙想中流转。

学校美术教师陈雅莉介绍,本次活动筹备历时一个多月。期间,老师鼓励同学们利用课余时间打磨作品、施展创意,而家长们的积极参与,也为作品的成功落地增添了不少“加分项”。一道道精致的超轻彩泥“菜品”的诞生,背后充满了巧思的工序。首先,同学们在日常品尝的泉州风味中汲取灵感,从绘本、动画里捕捉创意火花,随后通过搜索图片、查阅资料,细致了解美食的外形细节与色彩搭配,为创作打下基础。进入造型控制阶段,没有模具辅助,全凭同学们的想象与双手塑造形态:有的将彩泥搓成纤细条状,模拟面条的劲道;有的把彩泥按压成厚薄不均的片状,还原肉片的自然纹理;还有的巧妙运用多种手法,打造出食材独有的质感,待彩泥稍干后,为作品涂抹一层亮油,让“美食”色泽鲜亮,更显逼真。

同学们的作品扎根泉州本土特色,姜母鸭、碗糕、佛跳墙等经典闽南美食纷纷搬上了“彩泥餐桌”。陈雅莉说,其中作品《佛跳墙》令人印象深刻:作者精准把握佛跳墙食材丰富的核心特点,以极具创意的布局,将鲍鱼、海参、干贝等食材错落有致地排列,通过精细的捏制手法,还原出每种食材的独特形态;上色时,让食材的色泽过渡自然,再搭配亮油的点缀,食材的层次感与光泽感被完美还原,仿佛隔着作品都能闻到浓郁的香气。

除了闽南传统美食,同学们的创作也延伸至现代生活场景。有红油翻滚的迷你火锅,锅内食材丰富多样;层次分明的汉堡套餐旁,配以金黄的薯条;打开的快餐纸盒中,彩泥捏成的披萨与鸡块造型可爱。这些作品造型突出食物最鲜明的特征,色彩运用大胆鲜活,生动还原了美食诱人的视觉印象。尽管作品整体形态简约,却生动再现了日常生活中同学们熟悉喜爱的餐食样貌,充满了童趣与巧思。

这些作品的创作灵感不仅来自生活体验,更有教科书里彩泥课程的知识积淀。同学们将课堂上学到的技巧与自己的创意巧妙融合,实现了课堂学习与实践创作的有机结合,让创意有了坚实的支撑。陈雅莉表示,此次彩泥手工活动,蕴含着丰富的教育意义。从动手能力培养来看,同学们在捏制、上色、装饰的过程中,手部精细动作得到锻炼,耐心与专注力得到提升;从创意培养角度来看,活动给予同学们充分的创意空间,让他们在自由探索中学会观察、学会思考、学会表达,创意思维与实践能力得到双重提升;从文化传承角度来看,同学们为了创作泉州传统美食,主动了解其外形特征、历史渊源与传承故事,原本只停留在“味觉记忆”中的美食,在孩子们的巧手中变得有温度、有内涵。家长的参与为创意增添了温情,亲子协作的创作过程中,一起解决创作难题,不仅让作品的创意更加完善、制作更加精美,也增进了家庭间的互动与情感联结。

阶梯实践融创意 旧物新用传乡愁

安海的古早美食,是闽南文化的鲜活载体。2025年10月,安海镇“大美安海”美育浸润项目正式启动,晋江市安海镇西边小学近期以“古早味——古早小吃承乡愁”为主题,将创意融入文化传承与综合实践能力培养,规划阶梯式的创意任务,为学生们搭建起一座“做中学、创中学”的成长桥梁。

一、二年级的同学们以基础实践为核心,通过黏土手工、涂鸦画锻炼手部精细动作和色彩感知。比如在超轻黏土作品《安海捆蹄》中,二年级的同学用橙色与浅肉色黏土层层叠加、细致切片,还原出捆蹄的纹理与形态,锻炼了手部精细动作。搭配绿色装饰菜叶和黑色蘸料,色彩搭配鲜明,既体现了闽南特色美食的样貌,也增强了色彩感知力。

三、四年级的同学侧重创意实践能力,用美食图形替换日记关键词、制作立体标识牌,培养创意表达与逻辑思维。设计“安海站”亚克力立体标识牌,同学们先将安海特色美食手绘成生动的平面图案,再将这些作品嵌入亚克力立体框中,使整个标识牌呈现出明显的立体质感。过程中,他们需要思考如何让美食图案在立体框内视觉更协调,如何用“安海站”的标题强化整体主题,锻炼了逻辑思维能力。

五、六年级的同学侧重综合实践能力,设计食谱册页、创意包装盒,锻炼设计思维、材料整合与问题解决能力。由五年级同学设计的一套“闽南美食敲厚甲”食谱册页,以闽南特色美食为核心,封面融入泉州地标、红砖厝等元素,鲜明传递在地文化;内页则用手绘搭配文字,依次呈现四果汤、蚵仔煎等美食,既保证了视觉美感,又清晰传递了菜品信息。

创意的落地,离不开多元材料的巧妙运用。学校为活动准备了丰富的创意素材,分为基础创意材料与环保废旧材料两大类。超轻黏土、彩纸、绘画工具等基础材料,为学生们的创意表达提供了基础;而瓶盖、吸管、纸板、碎布等看似无用的废旧材料,在同学们的奇思妙想下焕发新生,潜移默化中植入了环保理念。

该校教师蔡碧辉介绍,通过此次实践活动,低年级学生从“只会简单涂色”到“能独立完成黏土美食造型”,手部精细动作和专注力明显增强;中年级学生能自主设计标识牌支撑结构、用美食图形创意表达情感;高年级学生能独立完成食谱册页排版、废旧材料改造,展现出良好的设计思维和问题解决能力。

学校将优秀作品整合打造为“闽南古早美食手工线上展”。蔡碧辉说,线上展的形式打破了时空限制,让创作者收获了满满的成就感,也让全校师生随时可以线上观赏、相互学习,在校園中营造出浓厚的创意文化氛围,让泉州美食文化以更鲜活的方式浸润人心。

美食文化进校园 彩泥捏出好风味

“快看这碗糕的纹路,和真的一模一样!”“浮粿的造型,太像阿嬷做的了!”近日,泉州市新华中心小学的彩泥课堂热闹非凡。自泉州入选“世界美食之都”以来,为了让同学们深度探索家乡美食背后的历史底蕴与人文内涵,学校策划了一次以泉州特色美食为主题的超轻黏土手工活动。

一团团色彩鲜亮的超轻黏土在同学们手中玩转,经过揉、搓、压、印等一系列充满巧思的操作,摇身一变成碗糕、红粿、浮粿、姜母鸭、卤面、肉粽、四果汤等泉州特色美食,传统风味在创意黏土的世界里焕发生机。学校老师介绍,希望通过这样一次手工活动,以同学们喜闻乐见的形式,让泉州美食成为可触摸、可创造、可传承的文化符号。

在碗糕创作中,同学们将白色彩泥精心搓成与纸杯完美匹配的圆形,高于杯口的部分用直尺精准划下十字纹,再巧妙点缀四个红点。原本需要发酵、蒸制的复杂传统工序,被转化为简单易学又充满趣味的手工步骤,既完整保留了碗糕的标志性特征,又大幅降低了操作难度,让同学们在动手实践中直观感受传统美食的形态之美。红粿的制作也是创意与传统的精彩交融。作为泉州节庆中不可或缺的美食,红粿承载着团圆、祈福的美好寓意,同学们充分发挥想象力,用超轻黏土调配出心仪的粉色调,将黏土按压进传统粿模后,细心修剪多余部分,再用手轻轻抚平,风干后涂上亮油,一道兼具细腻质感与通透光泽的“红粿”便大功告成。

同学们还创造性地结合生活中的可再利用材料。制作碗糕时,选用一次性纸杯作为基底,既巧妙解决了超轻黏土的塑形难题,又实现了废弃物的再利用;一次性纸碟则被改造为盛放这些“美食”的精致器皿,生动还原了生活中的用餐场景,让手工作品更具

真实感与生活气息,又兼顾了环保意识。

当何晨蓉的爸爸参观学校的闽南特色手工作品展时,用超轻黏土精心制作的红龟粿印和创意剪纸,瞬间勾起了他儿时的温暖回忆——跟着阿嬷学做粿、听老一辈唱古早童谣的时光仿佛就在眼前。三年级学生马曼迪说:“看着平平无奇的彩泥,在自己手中慢慢变成造型精美的美食,这个过程太神奇了,我特别有成就感!”六年级学生吴悦嘉在创意创作中深刻体会到“慢工出细活”的过程,她不仅复刻了红粿的形态,更通过实践读懂了其中承载的家人关爱与家乡烟火气,她还计划深入学习更多闽南传统美食的制作技艺,用更丰富的形式把泉州美食文化分享给更多人。同学们不再是传统文化的被动接受者,而是成为主动的传承者和表达者,用自己独特的创意视角解读闽南美食文化的深厚底蕴。

彩泥课是泉州市新华中心小学的一项特色课程,此次手工活动,将泉州特色美食从餐桌搬进课堂,不仅让同学们在动手实践中感受泉州“世界美食之都”的独特魅力,也让文化传承充满活力与创造力。之后这些作品还将随着同学们的表演亮相“2026 闽南人少儿春晚”的舞台。



晋江市安海镇西边小学作品《安海捆蹄》



晋江市安海镇西边小学超轻黏土作品与说明



泉州市新隅小学作品《佛跳墙》



泉州市新华中心小学彩泥作品 集合营造闽南味



泉州市新华中心小学同学制作的创意特色泉州美食



泉州市新隅小学作品《泉州古早味美食》