

“技扬天下，研承非遗”

——八桂美食研学旅游的开发设计研究

范桂松 任汝霍

桂林旅游学院，广西桂林市，541006

摘 要：本文深入挖掘八桂美食文化内涵，充分整合八桂旅游资源，打造研学旅游产品，以满足研学旅游需要为目的，围绕八桂美食文化旅游开发多样性与特色性的体验式美食文化旅游产品和相关研学路线，以美食产生过程中的自然及社会条件为基础，将美食和文化结合起来，让研学者在旅游过程中，学习与传承非遗美食制作技艺。

关键词：八桂非遗美食、研学旅游、非遗技艺

近年来，国家大力支持和推动文旅融合发展，重视非遗与旅游融合发展，研学旅行是近年来快速发展的教育与旅游相融合的新业态，在提升青少年精神素养、传承弘扬中华优秀传统文化等方面所发挥的作用日益彰显。开发基于八桂丰富的非遗美食文化，以乡土乡情为主的研学旅行产品，让中小学生在研学旅行的过程中，观察本地食材的生长时令、环境和过程，参观和参与本地食材的生产和加工过程，通过自然风貌、环境背景和场馆陈列等获得与知识和问题相联结的研学体验，进而参与采摘和制作八桂美食，深刻认识与本地相关的饮食知识，在心中留下深刻的乡土印象。

一、八桂非遗美食特点与特征

作为旅游活动的六要素之一，美食是旅游产品的重要组成部分。美食文化是指人们在饮食生活过程中所创造产生的文化遗产，将美食文化与旅游活动相结合，包括品尝美食、了解地方美食文化与游览所在地的景观等。以美食产生过程中的自然及社会条件为基础，将美食相关的物质及非物质资源进行有效整合来吸引游客体验美食文化，并从中获得休闲、娱乐、健康、学习等内容享受，最终刺激旅游消费，产生良好经济效益的过程。其优点在于无需进行大规模的基本建设投入，就能打造地方品牌、提升旅游地吸引力、带动多行业发展、增加就业甚至创业机会。

（一）八桂美食特点

八桂地区历史文化悠久，其中有以恭城油茶传统制作技艺和桂林米粉制作技艺为代表的国家级非遗，以桂林三花酒的传统制作技艺亦是自治区非遗项目，非遗美食体验丰富。

此研学旅行路线非遗美食涉及广泛，瑶族的“长寿老人秀油茶、敬唱油茶歌、万桌油茶流水宴”等富有浓厚的地域特色活动和民族民俗风情旅游资源为八桂开展非遗研学旅行活动奠定了基础，可以有效的吸引学生的研学兴趣，还具有独特的教育意义。

（二）八桂美食特征

1. 民族性

恭城油茶、桂林米粉、桂林三花酒、恭城月柿、节气歌、蓝染药膳等优秀民族文化遗产相互交融，具有深厚的民族文化内涵，学生在研学过程中可以从沉浸式体验中深刻体会到其中的文化内涵和民族情怀。

生态性

食材生长与喀斯特地貌紧密关联，凸显“天人合一”理念的同时，也能够让学生了解到食物的来之不易从而启发孩子的节约精神。

实践性

从采摘到制作的完整研学路径，为学生提供可亲自参与、操作、实践的劳动场景。

二、八桂美食研学路线设计

（一）研学内容

类型	主要内容
物质美食文化	恭城油茶：恭城人打油茶始于唐代，瑶族先辈居住山地潮湿地区，认识到茶能解毒，用以解毒散寒祛湿，强身健体。
	桂林米粉：最传统正宗的桂林米粉，米粉以其白、嫩、爽、香的特点吸引了八方食客。以独创的米粉香滑、卤水香浓、佐料丰富等优势，这也是正宗桂林米粉所要具备的独特口感优势。
	恭城月柿：色泽鲜明，清香甜心，肉红无籽

1. “非遗美食文化+节气习俗”主题

(1) 制作油茶、月柿工艺,了解油茶民族节庆:了解罗汉果知识,学习桂花糕制作;

(2) 唱节气歌、学习节气古诗词、节气习俗知识:感悟关于节气的非遗文化魅力。

2. “非遗美食文化+非遗制作技艺”主题

(3) 参与漆器制作,诵读漆器文化知识:了解漆器非遗历史,全面感受漆器文化。

(4) 学习三花酒古法制作技艺:溯源三花酒的惊世传奇。

(5) 研习象山历史和摩崖石刻文化:感受喀斯特非遗传地貌。

(6) 体验非遗“王城秘柘”,体验古代“科举考试”,了解王府建筑结构和布局:感受中国风水文化,祈福文化。

(7) 学习桂林米粉的制作技艺:溯源桂林米粉的“前世今生”。

(二) 研学方式

互动+研习方式,实现教育元素和研学行程完美融合,“研”“行”合一。以动手实践为主体验非遗技艺,寓教于乐,实景深度体验,将美食文化内涵与研学者的感官体验融入产品开发中,推出“八桂必吃菜”美食活动,参与种植、采摘、烹饪全过程;开发“非遗美食制作技艺手工坊”,在手工作坊中提供原材料,体验美食制作过程中的步骤,制作成品可以作为纪念品带走,满足非遗技艺的推广,以及非遗美食的传承创新。

(三) 项目活动具体设计

Day1: 恭城赏柿, 匠心油茶

研学地点	具体安排	研学收获
恭城品柿赏柿	认知课程: 认识恭城红岩村柿子的品种, 介绍柿子的栽种历史。 体验课程: 体验摘柿子、观赏柿子、晒柿饼 探究课程: 认识月柿制作技艺中的工具	了解月柿的制作过程和发展历史; 学习恭城月柿非遗制作技艺
恭城油茶基地	认知课程: 同油茶非遗传承人学习油茶知识; 了解油茶民族节庆。 体验课程: 品油茶小吃、互敬油茶。 探究课程: 认识油茶工具, 学习油茶制作技艺并 DIY 油茶。	了解油茶的制作过程和发展历史; 学会油茶制作, 了解非遗制作技艺

Day2: 传承节气, 吃养生美食

研学地点	具体安排	研学收获
茶江书院 二十四节气长廊	认知课程: 了解茶江书院的前世今生; 开展瑶族文化知识讲座; 了解二十四节气。 体验课程: 进行知识抢答环节, 让学生对了解到的知识进行重温; 探究课程: 参与蓝染、药膳等跟中医药有关的非物质文化遗产技艺体验课; 唱二十四节气歌。	了解恭城文化, 了解蓝染、药膳等制作过程; 学会蓝染、药膳等制作工艺;
罗汉果茶传承基地 桂花糕制作技艺	认知课程: 了解罗汉果的种植环境, 以及桂花的功效与作用, 开展养生知识讲座; 体验课程: 采摘罗汉果, 制作桂花糕; 探究课程: DIY 罗汉果奶茶, 学会桂花糕制作过程	了解桂花糕制作方法, 学习非遗美食的种植环境、功效与作用; 学会罗汉果、桂花糕制作技艺

Day3: 千年漆器, 蜜香三花

研学地点	具体安排	研学收获
桂林漆器传承基地	认知课程: 了解古代油漆的来源-漆器的古法制作-漆器技艺展示-大师精品漆器展, 全面感受桂林漆器文化, 了解非遗历史。 体验课程: 举行拜师仪式, 诵读漆器文化知识, 感受从打磨到生漆搅拌到“化腐朽为神奇”的非遗漆器魅力。 探究课程: 学习制作技艺, 参与打磨漆器、漆器展示等体验活动。	通过动手实践, 与非遗大师亲密接触, 真正体会到了“工匠精神”, 学习漆器制作技艺。
桂林三花酒文化博物馆 (象山)	认知课程: 了解茶江书院的前世今生; 开展瑶族文化知识讲座; 了解二十四节气。 体验课程: 进行知识抢答环节, 让学生对了解到的知识进行重温; 探究课程: 参与蓝染、药膳等跟中医药有关的非物质文化遗产技艺体验课; 唱二十四节气歌。	收获了桂林三花酒制作技艺、喀斯特非遗传地貌。

Day4: 研桂林龙脉, 叹米粉传奇。

研学地点	具体安排	研学收获
靖江王城	体验课程: 探访博物馆, 体验非遗“王城秘柘”, 体验古代“科举考试”-登独秀峰, 踏上王城的古城墙, 了解王府建筑结构和布局。 认知课程: 研习摩崖石刻, 了解碑文背后的劝学、励志故事, 结合课文《桂林山水》赏析, 临摹“摩崖石刻”。	深入接触到王城历史文化, 同时了解到地方帝王的价值。感受明代王城的威严与气势; 激发同学们对学习历史的热情和兴趣。
桂林米粉文化体验馆	认知课程: 参观桂林米粉体验馆, 观米粉宣传片, 溯源桂林米粉的“前世今生” 探究课程: 观看非遗鲜榨米粉的制作, 体验、品尝非遗卤菜粉, 学习桂林米粉的制作技艺。 体验课程: 自主参与搓米虫、烹饪桂林米粉, 互赠 DIY 桂林米粉等体验活动。	溯源桂林米粉的“前世今生”, 领略桂林米粉的文化底蕴, 在学习制作米粉的过程中领略劳动的光彩与不易, 推动非遗文化的传承与发扬。

参考文献:

[1] 万佳萍, 王钰茹. 文旅融合背景下非遗研学旅游的发展路径探析——以江西安义古村为例[J]. 对外经贸, 2025, (05): 81-83+123.

[2] 蒋晓聪. 从理论到实践: 非物质文化遗产传承与研学旅行的结合研究——以苏绣技艺研学项目为例[J]. 四川旅游学院学报, 2025, (03): 77-82.

[3] 熊荣园, 王黎明, 张立本, 等. 非遗文化视角下南充

市乡村旅游美食开发研究 [J]. 食品工业, 2025, 46(04): 223-226.

[4] 吴佳, 吴薇. 活态传承视角下的非遗美食文创设计探索——以螺蛳粉为例 [J]. 梧州学院学报, 2025, 35(02): 10-18.

项目来源: 桂林旅游学院自治区级大创项目“技扬天下, 研承非遗”——八桂美食研学旅游的开发 (S202411837082)

设计研究:

范桂松 (1993 —), 男, 湖南邵阳人, 研究生, 讲师, 桂林旅游学院教务处, 研究方向: 旅游立法与旅游教育;

任汝霍 (2003 —) 桂林旅游学院本科学生