

基于淮扬美食文化的国际研学课程开发研究

陶宇涛, 杨月蕊, 王成龙, 陈诺, 王思熠, 郝利强*

淮阴师范学院外国语学院, 江苏 淮安

收稿日期: 2026年1月26日; 录用日期: 2026年3月2日; 发布日期: 2026年3月11日

摘要

淮扬美食文化是对外传播中国故事的有效名片。研学课程不仅能够让国外游客品尝淮扬菜肴, 更有助于实现淮扬美食文化与西方文化的深度对话。通过实证调研, 发现国外游客对于淮扬美食文化的兴趣较高, 并对研学课程内容、课程实施、课程资源等方面提出多样需求。据此, 文章认为国际研学课程开发的落脚点是深度优化课程资源与内容、着力构建跨文化平台、数字赋能研学课程实施、科学设定课程评价体系。

关键词

淮扬美食, 美食文化, 文化体验, 研学课程, 课程开发

Research on the Development of International Study Tour Curriculum Based on Huaiyang Food Culture

Yutao Tao, Yuerui Yang, Chenglong Wang, Nuo Chen, Siyi Wang, Liqiang Hao*

School of Foreign Languages, Huaiyin Normal University, Huai'an Jiangsu

Received: January 26, 2026; accepted: March 2, 2026; published: March 11, 2026

Abstract

The Huaiyang food culture is an effective promotional card for spreading China's story to the outside world. The study tour curriculum not only allows foreign tourists to taste Huaiyang food, but also helps achieve a deep dialogue between Huaiyang food culture and Western culture. Through empirical research, it was found that foreign tourists have a high interest in Huaiyang cuisine culture, and they have diverse demands for the content, implementation, and resources of the study tour

*通讯作者。

文章引用: 陶宇涛, 杨月蕊, 王成龙, 陈诺, 王思熠, 郝利强. 基于淮扬美食文化的国际研学课程开发研究[J]. 创新教育研究, 2026, 14(3): 160-170. DOI: 10.12677/ces.2026.143182

courses. Based on this, this article believes that the focus of international study tour curriculum development is to deeply optimize course resources and content, focus on building a cross-cultural platform, digitally empower the implementation of study tour courses, and scientifically set up the course evaluation system.

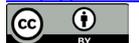
Keywords

Huaiyang Food, Food Culture, Cultural Experience, Study Tour Curriculum, Curriculum Development

Copyright © 2026 by author(s) and Hans Publishers Inc.

This work is licensed under the Creative Commons Attribution International License (CC BY 4.0).

<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>



Open Access

1. 引言

淮扬菜享誉海内外，承载着深厚的文化内涵，是地方劳动人民的智慧结晶。当下，文化和旅游产业发展如火如荼，以研学课程为载体，为国外游客推介淮扬美食文化，有助于中华优秀传统文化推广。鉴于此，本文聚焦淮扬美食文化与研学课程的融合问题，以期助推淮扬菜肴走向世界，更好地传播中国文化。

2. 背景

2.1. 政策呼吁推广淮扬美食文化

国务院公布《全民科学素质行动规划纲要(2021~2035年)》鼓励建立科普教育与研学基地，支持开发传统文化主题研学课程[1]。其中，文件明确要求要深度融合信息技术与科学教育，推行场景式、体验式、沉浸式学习。本项目所开发的淮扬美食国际研学课程与该政策要求高度契合，是积极响应政策号召的有力证明。

淮安市商务局承诺同外办及相关在淮院校，共同完善淮扬美食外文传播标准化译名工作[2]，可为本项目淮扬美食文化国际研学课程中文化译名翻译提供指引。同时将深挖淮扬文化，推进“美食+”跨界融合发展，设立淮扬菜体验专区[3]，有利于本项目基于现有政策将淮扬美食文化与国际研学课程开发跨界融合，开发淮扬美食文化研学线下体验课程。

据此，本项目结合国际研学课程对淮扬美食的研究、开发与推广也响应了淮安市文旅局对于保护大运河沿线非物质文化遗产的政策要求[4]。

2.2. 学界亟需聚焦研学课程开发

学界对于淮扬美食文化研究大多停留在文化背景及制作技艺传承等方面，在文化推广传播方面研究甚少。王旭华指出淮扬菜品丰富，文化底蕴深厚，然而在传承与推广中存在国际化程度不高等问题[5]。针对淮扬菜肴国际影响力不足的现状，赵洪波等以江苏美食文化的淮扬菜文化为例，以数字化赋能为重点，探究其在国际化传播中的路径和作用[6]。由此可见，淮扬美食文化传播面临严峻挑战，要想对外传播，扩大影响力，则需要探究外国游客乐于接受的文化传播方式。

研学旅行课程打破了传统课堂教学的场域限制，能够让学生从校园走进自然、历史与社会的大课堂，沉浸式地感知与体验，实现知识的内化与能力的提升[7]。将探究式学习与活动体验相结合，能够更好地促进体验者的知识内化。淮扬美食文化博大精深，历史底蕴丰厚，如果依靠传统的教育传播路径，很难

对广大外国游客产生吸引力。而将淮扬菜肴文化融入研学旅行课程则能够增强其趣味性，从个体层面出发，注重文化沉浸式体验，通过体验式学习的方式让外国游客在实践操作中感受文化内涵[8]，更好地向外传播淮扬美食文化，增强其国际影响力。现有研究对研学课程开发多集中于理论探究与课程设计，实践范围局限于国内图书馆、中小学课程教育和国内旅行项目。本研究将研学课程与淮扬美食文化体验融合，将实践对象扩大到国际游客，能够填补研学课程开发相关理论研究中的空白。

3. 淮扬美食文化国际研学课程开发的需求调研

任何一门课程开发不能流于形式，更不能脱离受众需求。基于“产出导向”原则，本研究认为厘清国外游客对于淮扬美食文化与研学课程的期望值，有助于确保最终开发出来的课程体系具有较高的认可度和实践价值，真正促进淮扬美食文化的国际传播。

3.1. 研究对象

研究对象来自世界七大洲对于淮扬美食文化传播较为深入的国家。其中女性参与者 112 人，占 75.68%；男性受访者 36 人，占 24.32%。他们的年龄构成呈现显著的年轻化特征，集中在 11~20 岁(121 人，81.76%)，其次是 21~30 岁(23 人，15.54%)。

3.2. 数据收集与分析

本研究采用问卷调查法收集数据，并使用李克特五级量表进行计分[9]。依据施瓦布课程理论与跨文化理论，本项目团队编制《淮扬美食文化国际研学课程开发需求问卷》，共包含 5 个维度：一是淮扬美食文化认知与兴趣，围绕淮扬美食文化的独特价值、历史渊源吸引力、中外文化交流媒介价值及国际推广必要性等，了解参与者对文化本身的认可程度与兴趣倾向；二是课程内容与形式需求，重点关注参与者对烹饪实践、历史理论讲解、实地考察、大师互动等课程环节的具体需求，明确课程内容与呈现形式的核心方向；三是课程设计与教学方法，调研参与者对“理论 + 实践”结合模式、小组合作、多语言支持、多样化评估方式等的需求，为教学实施与设计优化提供依据；四是课程资源与支持需求，涵盖详细教材、在线学习平台、专业烹饪设备与场地、文化适应及生活支持服务等配套资源的需求情况，保障课程实施条件；五是预期成效与影响，聚焦参与者对课程在提升文化理解与欣赏能力、促进中外文化交流、提升烹饪技能与创新能力，以及助力职业发展或学术研究等方面的价值预期，明确课程核心价值定位与参与者核心诉求。

数据收集来自于研究者团队在朋友圈、小红书等各个平台的问卷发放，并严格遵循问卷有效性筛选标准后，累计回收有效问卷 148 份，有效回收率达 100%。本研究使用 SPSS 25.0 进行描述性统计分析、单样本 t 检验和多因素方差分析。

3.3. 研究结果

3.3.1. 淮扬美食文化认知与兴趣(见表 1)

该维度整体平均分为 3.998 分，表明受访者对淮扬美食文化的认同度处于较高水平。其中有 89.73% 的受访者表示认同淮扬美食文化具有独特的文化价值与魅力，仅 10.14% 的受访者持否定或中立态度，说明淮扬美食文化的核心价值受到参与者的广泛认可，这与其精湛的烹饪技艺、独特的饮食美学在国内外具有一定的知名度有关，该结果为国际研学课程的开发奠定了良好的认知基础。对于淮扬美食的历史渊源与发展脉络，有 70.27% 的参与者表示感兴趣，但仍有近三分之一的人对此兴趣不大，说明相较于直观的文化魅力，抽象的历史文化知识对参与者的吸引力较弱，存在认知深度不足的问题。这可能和参与者缺乏系统的了解途径以及年轻化的受众群体更倾向于直观生动的体验有关。该课程更应当注重故事化、趣味化呈现，降低认知门槛，可在烹饪、考察中嵌入理论知识点，实现“做中学、看中学”。

Table 1. Survey on the recognition and interest in Huaiyang culinary culture**表 1.** 淮扬美食文化认知与兴趣调查

Item	Strongly Disagree	Disagree	Average	Agree	Strongly Agree	Mean Value
You think Huaiyang Food Culture has unique cultural value and charm.	12 (8.11%)	3 (2.03%)	15 (10.14%)	50 (33.78%)	68 (45.95%)	4.07
You are interested in the historical origin and development of Huaiyang Food.	11 (7.43%)	10 (6.76%)	23 (15.54%)	51 (34.46%)	53 (35.81%)	3.84
You think Huaiyang Food can be an important medium for cultural exchanges between China and foreign countries.	11 (7.43%)	4 (2.7%)	16 (10.81%)	56 (37.84%)	61 (41.22%)	4.03
You think Huaiyang Food culture is worth promoting internationally.	11 (7.43%)	5 (3.38%)	17 (11.49%)	48 (32.43%)	67 (45.27%)	4.05

3.3.2. 研学课程核心内容需求(见表 2)

该维度整体平均分为 4.005 分, 表明受访者对课程核心内容的需求明确且强度较高。其中 80.40% 的参与者支持研学课程应提供跨文化交流平台, 说明跨文化沟通平台是国际研学课程及受众者的核心期望。对于课程是否应包含淮扬美食文化的历史与理论知识, 75% 的参与者表示认可, 但仍有四分之一的人对此需求相对较低, 说明大多数人对理论课程的需求不及实践互动类内容, 这可能与年轻化受众群体更注重实践操作与互动体验等具象化内容, 认为历史与理论知识较为枯燥, 担心影响课程的趣味性与参与感有关。课程将更注重提高人员的参与感, 同时采用综合评估和意见收集渠道, 动态调整课程。

Table 2. Investigation on the core content requirements of study tours**表 2.** 研学课程核心内容需求调查

Item	Strongly Disagree	Disagree	Average	Agree	Strongly Agree	Mean Value
You think Huaiyang international food research course should include cooking practice.	10 (6.76%)	3 (2.03%)	21 (14.19%)	53 (35.81%)	61 (41.22%)	4.03
You think the course should include the history and theory of Huaiyang Food Culture.	10 (6.76%)	6 (4.05%)	21 (14.19%)	57 (38.51%)	54 (36.49%)	3.94
You think the course should be arranged with field visits (such as visiting Huaiyang restaurant, food material market, etc.).	11 (7.43%)	3 (2.03%)	16 (10.81%)	58 (39.19%)	60 (40.54%)	4.03
In your opinion, the course should include the interaction with Huaiyang Food master.	10 (6.76%)	3 (2.03%)	19 (12.84%)	58 (39.19%)	58 (39.19%)	4.02

3.3.3. 课程设计与教学方法(见表 3)

该维度整体平均分为 3.998 分, 表明受访者对课程的现代教学设计与互动方法抱有高度期待。四项具体需求的平均分均接近或超过 4 分, 显示出强烈的共识。其中, “提供跨文化交流平台” 的需求最为突出, 平均分高达 4.05 分(同意与非常同意比例合计 80.4%), 这清晰表明, 国际参与者将研学课程视为一个重要的社交与文化交流场域, 不仅关注知识技能的获取, 更看重跨文化互动与交流的体验, 这是课程设计需要重点融入的核心要素。相比之下, “采用线上与线下相结合的教学方式” 一项的平均分相对最低, 为 3.94 分(同意与非常同意比例合计 75%), 这反映出参与者虽然普遍接受混合式教学带来的灵活性, 但其需求强度略低于对实质性互动环节的渴望, 值得注意的是, 其“不同意”与“非常不同意”的合计比

例也达到 10.14%，显著高于本维度其他选项，这反映出部分参与者可能对线上教学的效果持怀疑态度，或强烈偏好完全的线下沉浸式体验。根据该模块的调查结果，本文提供了一份教学示例教案。

Table 3. Survey on course design and teaching method preferences

表 3. 课程设计与教学方法偏好调查

Item	Strongly Disagree	Disagree	Average	Agree	Strongly Agree	Mean Value
You think the course should adopt the teaching method of combining online and online teaching.	10 (6.76%)	5 (3.38%)	22 (14.86%)	58 (39.19%)	53 (35.81%)	3.94
You think the course should be jointly designed by the local school and the culture and tourism department.	9 (6.08%)	7 (4.73%)	19 (12.84%)	54 (36.49%)	59 (39.86%)	3.99
You think the course should provide a cross-cultural communication platform.	10 (6.76%)	3 (2.03%)	16 (10.81%)	59 (39.86%)	60 (40.54%)	4.05
You think the course should adopt diversified feedback methods.	9 (6.08%)	6 (4.05%)	16 (10.81%)	60 (40.54%)	57 (38.51%)	4.01

3.3.4. 课程资源与支持需求(表 4)

该维度整体平均分为 3.958 分，是五个维度中唯一平均分低于 3.97 的维度。这并非表明参与者不重视资源支持，恰恰相反，它揭示了参与者对此方面的考量最为务实、具体，甚至更为苛刻。与相对抽象的“预期成效”或“文化认同”不同，资源支持是参与者能够直接体验和评判的硬性条件，因此他们的反馈可能基于过往经验，显得更为审慎。具体而言，四项需求的平均分非常接近，显示出需求的均衡性。其中“提供详细的教学材料与学习资料”和“提供专业的烹饪设备与场地”两项并列最高，平均分均为 3.97 分(同意与非常同意比例分别为 76.35%和 75.68%)，这突显了参与者对课程内容系统性和实践条件专业性的硬性要求，是保障学习效果的基础。而“提供在线学习平台或资源库”的平均分相对最低，为 3.93 分(同意与非常同意比例合计 75%)，这可能意味着在以动手实践为核心的烹饪研学中，线上资源更多地被视作一种辅助和补充工具，其“不同意”与“非常不同意”的合计比例也为本维度最高(9.46%)，这进一步印证了部分参与者对线上资源在实践性课程中的辅助作用评价相对保守。同时，对“文化适应与生活支持服务”的支持率很高(平均分 3.96 分)，但其负面反馈比例达到 10.13%，这表明可能有一部分独立性较强或具有跨文化生活经验的参与者认为此类服务非必需，从而拉低了整体平均分。

Table 4. Survey on course resources and support needs

表 4. 课程资源与支持需求调查

Item	Strongly Disagree	Disagree	Average	Agree	Strongly Agree	Mean Value
You think the course should provide detailed teaching materials and learning materials.	10 (6.76%)	4 (2.7%)	21 (14.19%)	58 (39.19%)	55 (37.16%)	3.97
You think the course should provide an online learning platform or resource library.	10 (6.76%)	4 (2.7%)	23 (15.54%)	61 (41.22%)	50 (33.78%)	3.93
You think the course should provide professional cooking equipment and venues.	11 (7.43%)	3 (2.03%)	22 (14.86%)	56 (37.84%)	56 (37.84%)	3.97
You think the course should provide cultural adaptation and life support services.	9 (6.08%)	6 (4.05%)	21 (14.19%)	58 (39.19%)	54 (36.49%)	3.96

3.3.5. 预期成效与影响(表 5)

该维度以 4.038 分的最高平均分,成为本次调研中最突出的发现。这不仅反映了参与者对课程抱有极高的热情和信心,更重要的是,它清晰地指明了这一研学产品的核心价值锚点和市场吸引力所在。四项预期成效的平均分全部超过 4 分,显示出极强的信心。其中,“有助于促进中外文化交流与理解”一项获得了压倒性的最高分 4.08 分,其负面反馈比例也最低(合计 8.79%),说明其积极共识最为广泛。相对而言,对“个人饮食习惯与生活理念有所帮助”的预期一项分数略低(4.01 分),其“非常不同意”的比例(5.41%)和选择“一般”的比例(16.22%)均为本维度最高,这提示有较多参与者对课程能否切实改变其个人深层习惯持保留或观望态度,认为其影响可能更多停留在知识和技能层面。

Table 5. Survey on expected outcomes and impacts

表 5. 预期成效与影响调查

Item	Strongly Disagree	Disagree	Average	Agree	Strongly Agree	Mean Value
You think participating in this course can improve the understanding and appreciation of Huaiyang Food Culture.	9 (6.08%)	4 (2.7%)	18 (12.16%)	59 (39.86%)	58 (39.19%)	4.03
You think this course is helpful to promote cultural exchanges and understanding between China and foreign countries.	8 (5.41%)	5 (3.38%)	17 (11.49%)	55 (37.16%)	63 (42.57%)	4.08
You think this course can improve the cooking skills and innovation ability of participants.	9 (6.08%)	3 (2.03%)	20 (13.51%)	58 (39.19%)	58 (39.19%)	4.03
You think this course is helpful for personal eating habits and life philosophy.	8 (5.41%)	4 (2.7%)	24 (16.22%)	55 (37.16%)	57 (38.51%)	4.01

3.3.6. 总体需求度评价

综合来看,调查数据表明,外国游客对准扬美食文化国际研学课程存在着广泛而强烈的主流需求。所有调研维度的平均分均逼近或超过 4 分这一高位区间,整体需求态势非常明朗。参与者不仅对准扬美食文化本身有较高的认同度,更对一门设计精良、体验深入、支持完善的研学课程抱有极大的参与热情和成效期待。特别是在“预期成效与影响”和“课程核心内容”方面的高分,揭示了课程开发的市场潜力。然而,对“不同意”及“非常不同意”数据的分析揭示出需求的多样性和潜在挑战。负面意见集中在对线上环节的怀疑、对多主体协作的顾虑以及对改变个人生活习惯的有限预期上,这提示课程宣传应管理预期,突出线下实践和核心文化体验的价值,并以扎实的教学成果来增强怀疑者的信心。

总体而言,课程设计应在紧紧围绕跨文化互动、实践操作体验、专业资源支持这几大核心需求展开的同时,通过精细化设计提升课程的包容性与实效性,以满足国际学习者对文化深度体验与个人能力提升的双重期望,从而成功将潜在的高需求转化为高质量的教育产品。

4. 淮扬美食文化国际研学课程的开发策略

国际研学课程作为跨文化传播的重要载体,需在建构主义理论与混合式教学模式基础上,融合优质课程资源与内容、科学评价体系、跨文化平台搭建、数字技术四大维度,通过“做中学”来解决外国人对淮扬菜历史文化“认知度低”的问题。基于淮扬美食文化的国际研学课程体系构建是一项系统性活动,应当以“文化解译-场景体验-技能习得”为逻辑主线,依托线下实践基地与网络平台搭建沉浸式学习空间。

4.1. 深度优化课程资源与内容

资源与内容属于课程的灵魂，课程开发需把握课程的物质与非物质资源[10]。调查结果显示，75%以上的样本认为课程应该提供专业的烹饪场所与设施。故前者主要囊括线下文化体验区[11]，如扬州瘦西湖美食体验区、淮安非遗美食工坊、淮扬菜博物馆等，同时也包括淮阴美食的烹饪器具与原材料。此外，70.27%的调研对象对准扬美食历史感兴趣，故后者应包括淮扬美食蕴含历史典故、烹饪技巧与跨文化价值等。课程内容的设计应当具有深刻性与实践性[12]，需要发掘优秀传统文化元素，运用多元教学方式，提高优秀传统文化融入深度。同时，课程组织形式可以丰富多样，巧妙融入线下实践，开展多元化课程交流活动，让学生与美食专家近距离互动，促进学行结合。

4.2. 着力疏通跨文化交流渠道

与国内研学课程不同，本研究关注的是面向国外游客的淮扬美食文化研学课程。因此，中外文化之间的碰撞成为必然，跨文化交流效果不容小觑。80.4%的样本认为课程应当提供跨文化交流平台。本课程体系中的跨文化交流应当具有双向的包容性与衔接性。平台的建立需基于全球化的视角[13]，将淮扬美食文化这一文化符号，借助其他文化视野为跳板，转化为多样化文化背景者所认同的模型，有效提升中国地域文化的全球认同。可搭建线上线下融合平台：线上搭建“淮阴美食云研学”体系[14]，包含VR电子展馆、大师烹饪直播课、学员成果论坛等；线下搭建“特色文化展”，组织学员前往文化体验区进行实地研学，开展“美食角”，邀请专家或学员进行经验分享与研讨，推动淮扬美食文化的国际化传播与多元化共生。

4.3. 数字赋能研学课程实施

随着数字技术飞速迭代更新，课程实施方式绝不能停留于传统的单一线下模式，而是需要课程媒介更具有现代化和包容性。《全民科学素质行动规划纲要》指出要“深度融合信息技术”[15]，75%的调查对象认为应该“提供在线学习平台或资源库”。部分参与者担心线下实践课程受疫情影响而变成纯在线课程。第一，立足混合式教学空间，构建以线下实践为主、线上线下一体化的沉浸式学习模式：线上提供虚拟演示、预习资料，线下使用AR技术模拟淮扬美食历史情境，实现政策倡导的“沉浸式学习”目标。适当采用线上方式，能够使线上授课者更好地服务于线下课程。第二，借助数字化技术支持开展数字化评价反馈，开发一体化学习跟踪APP，并将其与数字化多元化评价体系相融合。第三，注重数字资源的本土化建设，基于技术和翻译标准选择适宜的多语种界面。如直播大师课宣推较多，但并不完全代替实践活动。技术赋能课程在满足政策的基础上增加灵活性，在满足需求的基础上增加课程质量。

4.4. 科学设定课程评价体系

科学合理的课程评价体系是保证课程质量持续改进的重要抓手。调查发现，大部分国外游客对课程反馈方式多样性抱有很高的期望，支持“采用多元化反馈方式”。具体而言，一是将形成性和终结性相结合的评价方式，加入过程性指标，比如通过文化对话日志，考察学生是否能够读懂其他国人的立场和态度，以此来检验研学课程的“中外文化交流”等预期成果。二是建立动态反馈途径，使用线上问卷、线下访谈等方式定期获取反馈意见，打通课程评价与课程改进之间的固有壁垒，做到真正的“以评促改、以评促建”，便于课程开发团队及时做出调整方案。同时，借鉴新加坡研学旅行方面的第三方评价经验以增加客观性[8]。三是以结果为导向，突出对文化理解、烹饪技能等可量化的评价指标，遵循“元评价”的实践规律，邀请美食家、课程专家、文化工作者等多元利益相关者组建“课程评价团队”，严格把关课程评价指标的信效度，进而便于采取多维化的动态评价保证授课内容日臻完善。

4.5. 淮扬名菜“软兜长鱼”沉浸式研学课程设计方案

4.5.1. 教学目标

- 1) 能够准确认读、理解并使用与“软兜长鱼”相关的核心词汇(表 6)。

Table 6. Core vocabulary list for the course

表 6. 课程核心词汇表

词语	拼音	词性	释义
长鱼	cháng yú	【名】	鳝鱼。是“软兜长鱼”的主要食材，在淮安、扬州等地方言中常被使用。
划	huá	【动】	在“软兜长鱼”的烹制中，特指用刀尖沿鳝鱼脊骨将整条背肉(“软兜”)取下的刀工。是制作此菜的关键一步。
煸炒	biān chǎo	【动】	将加工成片、条、段等形态的原料，在热油中不断翻动，使其脱水、出香。是“软兜”成菜“干香”风味的形成关键。
勾芡	gōu qiàn	【动】	在菜肴接近完成时，将水与淀粉(“芡粉”)调匀的“芡汁”淋入，经加热使菜肴汤汁变浓稠，可令其“明油亮芡”，并让味道紧附在原料上。
旺火	wàng huǒ	【名】	也称作“大火”。指火势最猛、温度最高时，多用于需快速成菜、保持食材脆嫩的烹饪步骤。如“软兜”下锅时需用旺火快速煸炒。
文火	wén huǒ	【名】	也称作“小火”。指火势较弱、火力柔和，多用于需要长时间炖煮、使食材入味酥烂的烹饪步骤。

2) 能够了解并讲述“软兜长鱼”的基本历史背景及其与淮安运河文化的联系，理解这道菜作为淮扬菜代表所体现的“鲜活为本、火工精到、口味平和”的核心特色。

3) 能够体会“软兜”这一菜名所包含的含蓄、形象的汉语美学特点，并理解其烹饪过程中追求食材本味、注重“五味调和”所反映的中国传统饮食哲学。

4) 通过中外学员混合编组、协作完成实践任务，学生能够围绕菜肴的口感、文化内涵进行有效交流，并尝试与本国饮食文化进行初步比较。

5) 激发学员对准扬菜及中华饮食文化的兴趣与好奇心，培养其尊重、包容异文化，并乐于主动探索和体验的态度。

4.5.2. 教学步骤

第一阶段：课前准备与文化预习

步骤 1：发布学习资料

1) 简要介绍“软兜长鱼”历史渊源与文化故事的图文或短视频资料，重点说明其与淮安作为“运河之都”的地理、历史关联。

2) 展示鳝鱼食材特性、营养价值及淮扬菜“因时而食”理念的图文说明。

3) 列出本课将涉及的核心汉语词汇表，包含汉字、拼音、英文释义及配有菜肴图片的示例。

步骤 2：布置前置学习任务

1) 要求学员完成一份基于预习资料的在线文化知识小测验，题目可涉及菜名由来、淮扬菜特点等。

2) 提供“划鳝”等关键技法的分解步骤图示或短视频，引导学员预习。鼓励学员在课程论坛提出预习中产生的疑问，由授课教师课前进行梳理和集中答疑。

第二阶段：课中核心实践与探究(线下为主，线上辅助)

步骤 1：深度文化解读与语言聚焦

1) 授课教师结合实物鳝鱼或清晰图片，深入讲解“软兜长鱼”在淮扬菜系中的地位与文化价值，强

调其工艺的精致性与代表性。

2) 专门解析“软兜”这一名称的由来与修辞手法，引导学员体会汉语菜名在命名上的艺术性。

步骤 2：教师示范与同步讲解

教师进行“软兜长鱼”的完整烹饪演示。演示过程中，使用清晰、慢速的汉语，结合操作步骤进行同步解说，重点强调“烫杀水温”、“划肉刀法”、“煸炒火候”等技术关键点，并解释这些操作如何直接影响成菜“鲜嫩”、“绵软”的口感。

步骤 3：学员动手实践与教师巡回指导

1) 将学员分为若干小组，在配备齐全的实践操作台进行分组实操。

2) 授课教师与助教在学员操作期间进行巡视，针对各小组的具体操作情况提供一对一指导，并及时纠正操作中存在的问题，同时在实际语境中强化相关词汇的运用。

步骤 4：成果品鉴与小组讨论

1) 各小组完成菜肴制作后，共同品鉴成品。

2) 引导学员运用所学描述口感的词汇，分享对菜肴味道、质感的个人感受，鼓励来自不同文化背景的学员分享观点，促进文化间的对话与理解。

第三阶段：课后延伸与成果固化(线上)

步骤 1：加入课程交流社群

将学员纳入课程专属的线上交流群组(如微信群、课程论坛版块)。鼓励学员在社群中持续分享与淮扬菜或中华饮食文化相关的内容，教师也可定期发起话题讨论或分享拓展资料，维持学习社群的活力。

步骤 2：整理个人学习记录

课程平台或由学员自行整理，形成包含课前预习笔记、课中实践记录(照片、视频)、课后成果及心得的个人学习档案。这份档案既可作为学习成果的展示，也便于学员日后进行复习与回顾。

4.5.3. 互动环节设计

1) 云端文化普及打卡：课程会在线上推送双语版“软兜长鱼文化专题包”，内容包括历史典故动画、讲述运河文化与这道菜食材关联的科普图文，以及大师提前录好的食材辨识短视频。学员需在课程专属的线上平台完成“基本文化问答闯关”。

2) 线下实操 + 线上同步指导：线下课堂设置一个“实操直播 + 云端答疑”的通道，学员分组做食材处理、烹饪实操时，对于有疑问的步骤可通过云端调取保存的大师示范片段，遇到个性化问题，也能在线上留言找大师或助教求助，形成“线下动手 + 线上精准指导”的学习闭环。

3) 跨文化创意协作：中外学员混合组队，将传统版的软兜长鱼完成后，结合自己线下实操的感受，再参考线上平台提供的中外饮食口味偏好、摆盘风格等灵感，尝试设计创意菜品。小组可拍摄烹饪过程的短视频，记录改良思路，上传至线上平台。

4) 云端成果展示与互评：大家将线下做好的传统版和创意版软兜长鱼的照片、双语烹饪心得等都传至线上成果展厅。学员间可根据“文化理解度”、“技能熟练度”、“创意融合度”三个维度进行投票互评。

4.5.4. 课程评估量表

1) 课前准备与文化预习(15分)

评估维度	评分标准	分值	得分
资料研读	能准确说出“软兜”名称的由来(如形似兜带、需汤匙托食)。	5	
词汇掌握	能正确读写核心词汇(如：鳝鱼、软兜、火工、划肉、勾芡)。	5	
预习反馈	在线测验正确率高，或在论坛提出了有深度的关于运河文化与饮食关系的问题。	5	

2) 课中实践与探究能力(50 分)

评估维度	评分标准	分值	得分
文化理解	历史渊源：能讲述左宗棠荐菜或慈禧寿诞的典故。 哲学内涵：能理解并解释“五味调和”、“因时而食”(如小暑赛人参)的饮食哲学。	10	
技能操作	食材处理：正确完成烫杀、划肉(取脊肉)的操作，动作规范。烹饪火候：掌握煸炒的火候，能配合老师完成勾芡步骤。	20	
语言运用	在实操中能使用目标汉语词汇(如“火候大了”、“要勾芡了”)与同伴或老师进行交流。	10	
协作交流	小组分工明确，中外学员互动积极，能倾听并尊重不同文化背景下的饮食观点。	10	

3) 成果展示与品鉴反思(25 分)

评估维度	评分标准	分值	得分
菜品质量	色泽：乌亮油润。形态：脊肉完整，软嫩绵实。口味：咸鲜回甘，无腥味。	10	
品鉴表达	能运用描述性词汇(如“醇厚”、“鲜嫩”、“滑爽”)准确评价口感，并与本国类似食材进行对比。	10	
反思总结	能在学习档案中记录操作中的失误与改进方法，或对淮扬菜的“精”与“雅”有个人感悟。	5	

4) 课后延伸与创新(10 分)

评估维度	评分标准	分值	得分
创意设计	(跨文化创意环节)能结合本国口味或现代摆盘理念，提出合理的改良方案(如创意版软兜长鱼)。	5	
社群贡献	在课程社群中分享了高质量的烹饪照片、心得或相关文化拓展资料。	5	

5. 结语

“民以食为天”一词虽起源于中国，但具有全球推广价值。通过研学课程，有利于让国外游客全方位、具象化地感受到淮扬美食的味道美与文化美。国际研学课程开发的关键在于优化课程资源与内容、疏通跨文化交流渠道、数字赋能课程实施以及创建课程评价体系，方能实现淮扬菜肴从“舌尖”走向“内心”，成为本土文化叙事的非凡样本。

基金项目

本文系 2024 年江苏省大学生创新大赛省级项目“基于淮扬美食文化的国际研学课程开发研究”(项目编号：202410323068Y)的研究成果。

参考文献

- [1] 国务院. 国务院关于印发全民科学素质行动规划纲要(2021-2035 年)的通知[EB/OL]. https://www.gov.cn/gongbao/content/2021/content_5623051.htm, 2021-06-03.
- [2] 淮安市商务局. 对市九届人大四次会议第 254 号建议的答复(淮商运[2024] 62 号)[EB/OL]. https://boc.huaian.gov.cn/col/13392_714273/art/17171712/1718932475319qN8jsrag.html, 2024-06-21.
- [3] 淮安市商务局. 对市政协九届三次会议第 ZXTA32080020240159 号提案的答复(淮商运[2024] 73 号)[EB/OL]. https://boc.huaian.gov.cn/col/13392_714273/art/17197632/1720143124600jZQwF86P.html, 2024-07-05.
- [4] 淮安市文化广电和旅游局. 淮安市大运河文化遗产保护条例[EB/OL]. <https://wgj.huaian.gov.cn/zwgk/zcfg/content/202006/1592547207460sgzIAjib.html>, 2020-06-18.

- [5] 王旭华. 淮扬菜传播的现状、问题与对策[J]. 淮海工学院学报(人文社会科学版), 2018, 16(2): 115-118.
- [6] 赵洪波, 诸静怡, 王程昱. 数字化背景下江苏美食文化的国际化传播策略研究——以淮扬菜为例[J]. 今古文创, 2025(41): 100-102.
- [7] 毛杰. 应用型高校研学旅行课程标准化教学模式构建[J]. 中国标准化, 2025(20): 265-268.
- [8] 李子涵, 孙芙蓉, 邓纯考. 新加坡中小学研学旅行: 价值意蕴、实践路径及保障体系[J]. 外国教育研究, 2020, 47(11): 60-72.
- [9] 赵茜, 赵东方, 李冰洁, 等. 量表的选项顺序效应及其影响因素分析——以教育领域的李克特量表为例[J]. 中国考试, 2020(4): 22-27.
- [10] 陈荣阳. 乡土地理资源在茶文化校本课程开发中的应用[J]. 中学地理教学参考, 2023(34): 97-98.
- [11] 马凌, 林歆雨, 左晓闪, 等. 媒介互动视角下城市烟火消费景观的生产与体验——以广州和长沙美食小吃街为例[J]. 人文地理, 2025, 40(5): 61-69.
- [12] 胡宝菊. 课程思政视阈下优秀传统文化融入高职英语教学的路径研究[J]. 教育理论与实践, 2022, 42(6): 58-60.
- [13] 刘珊珊. 共同体美学视域下贵州国际形象的跨文化构建路径——以纪录片《这, 就是贵州》为例[J]. 电影评介, 2025(14): 106-112.
- [14] 刘鹏飞. 基于研学营地、基地、企业和学校资源整合的“互联网 + 云研学”实践课程研究[J]. 中国新通信, 2022, 24(11): 143-145.
- [15] 李佳桃. 生成式人工智能在中级汉语口语课中的应用研究[D]: [硕士学位论文]. 西安: 西安石油大学, 2025.