



青少年成年味民俗“代言人”



不少青少年参与花灯巡游、舞鹰雄、飘色、人龙舞等非遗表演活动。

记者 张锋锋 摄



记者 刘金凤

2024年元宵前后,记者深入吴川、遂溪、东海岛、麻章、霞山、坡头、赤坎等地,到举办年例的村庄调研年例民俗文化,发现一个喜人的现象:年例民俗活动的非遗表演中,青少年群体不仅广泛参与,而且乐在其中,他们天真可爱呆萌的模样,给传统民俗活动注入了鲜活的魅力,同时也带着民俗活动频频“出圈”。

2月19日正月初十,调顺村传统文化节举行,调顺网龙的表演者都是十几岁的青少年,有男有女,他们英姿飒爽舞动着网龙,成为全场的焦点。元宵期间,在吴阳霞街,参加状元花灯巡游的主要是几岁到十几岁的孩子;吴川兰石闹元宵的洪拳表演主要是青少年,最小的只有5岁。在百姓村的飘色巡游中,黑脸的“包公”在空中歪着脑袋睡着了,急得下面的“展昭”一边扯他的裤腿一边大叫“包公”“包公”!另一板“福禄寿”飘了过来,孩子们口中念念有词“钵钵

鸡,钵啊钵钵鸡……”这些充满趣味的画面,为人津津乐道。

此外,殷屋村舞鹰雄、百姓村穿令箭和滚刺床、东海人龙舞等民俗和绝技展示,青少年群体也广泛参与其中,甚至成为民俗活动的生力军与“代言人”,这种情况同样出现在其他地方,比如潮汕与福建地区,青少年参与民俗活动的视也频频出圈,让观众记住了潮汕的舞狮小女孩、吴川飘色中的黑脸“包公”。

联合国教科文组织《保护非物质文化遗产公约》中特别提到了在非遗保护过程中社区传承和青少年传承的重要性,而地方政府也大力推动非遗进学校、进社区。2024年春节,青少年群体频繁出现在各地民俗活动中,让我们看到了“00后”“10后”在中华优秀传统文化代际传承的主动性,表明了各地践行《保护非物质文化遗产公约》渐显成效。

中国社会科学院民族文学研究所研究员、北京民协副主席毛巧晖认为,“90后”“00后”主动参与到丰富民俗艺术样式中,成为了民俗活动的积极参与者、年味的创造者,

是一个值得关注的现象。2024年2月22日至26日,毛巧晖参加了湛江年例民俗调研交流活动,并在调研活动结束后撰文《“火出圈”的年轻面孔提升节俭能见度》,发表在2024年3月1日的《中国艺术报》。文中写道:

可能很多人觉得,孩子并不了解民俗活动的意义与价值,他们只是在凑热闹。这种说法忽略了民俗传承中的“身体记忆”和“身体感受”,要知道,民俗传承并非规整的学校教育,而是在有趣有味的生活中进行传递,可以说,一代代的中国人就是在这种参与中传承民俗文化的。所以,孩子们参与到民俗活动中,本身就是“身体力行”传承传统民俗的一种重要方式——吴川飘色中扮演“观音送子”“五福临门”的孩子们在嬉戏中感受到了中国传统社会对“瓜瓞绵绵”、幸福安康的追求。而“舞鹰雄”“游神”等民俗活动的角色扮演和“冲突与和解”情节的演述,也让孩子们逐渐理解了世代沿袭的生存智慧。民俗中“火出圈”的青少年群体的广泛参与,让人们感受到了传统民俗在当代的生动活力。

被邀请吃年例
是一种怎样的体验?

好吃好看又好玩

文/记者 吴文静
视频/记者 吴文静 林启慧

虽然农历十五已过,但湛江的年味仍在持续——陆续到来的各地年例,不仅是年味的延续,也是市民朋友们“打卡”湛江年味的必选项目。在湛江被邀请前往吃年例,会有怎样的见闻和经历?快跟着记者一起来体验吧!

3月1日,农历正月廿一,是麻章区麻章镇年例。当天,巡游队伍所过之处,锣鼓喧天,热闹非凡。家家户户都早早做好准备,迎接客人到来。

一桌好菜是年例的“标配”,湛江白切鸡、麻章烧猪肉、秘制生蚝、大虾、白鳝、咕嚕肉……不仅让宾客品尝了湛江地道美食,也体会了主人家待客的热情。当天的年例宴席还有精彩的醒狮助兴。“小狮子”上蹿下跳,活泼淘气,灵气十足。一会在叠起来的木凳上“蹦蹦跳跳”,一会爬上6米的高杆“卖萌炫技”,引得在场观众连连鼓掌叫好。此外,“小狮子”还向观众们发放“福利”,向宾客们送上新年的祝福,也为年例增添了美好的体验。



舌尖上的“吴川年例”: 本土特色名菜 令人食指大动

本报讯 记者林明聪报道:近日,记者在吴川市振文镇奇艳村委会下园村看到,该村一年一度的年例除了举行丰富多彩的非遗文化表演外,村民们还纷纷邀请亲朋好友,共享一场色香味俱佳的年例美食盛宴。在这场盛宴中,手打马鲛鱼丸、炸子鸡、吴川炒粉和香甜八宝饭四大招牌特色名菜令人垂涎。

当天中午时分,厨师们已开始忙碌地准备各种食材。他们手法熟练,将每一种食材都处理得恰到好处。手打马鲛鱼丸在吴川年例的宴席上是一道不可或缺的菜肴,厨师将新鲜的马鲛鱼肉刮成鱼泥,然后用力搅打再捏成鱼丸,这种独特的制作方式使得鱼丸口感鲜嫩,富有弹性。炸子鸡选用本地土鸡,经过精心腌制后,刷上脆皮浆,放入热油中小火慢炸至金黄酥脆。炸子鸡的外皮金黄诱人,肉质鲜嫩多汁,咬一口便能听到“咔嚓”声,香气四溢,令人回味无穷。刚出锅的吴川炒粉镬气特浓,油香、葱香、蒜香扑鼻,齿颊留香,令人食过“返寻味”。通常在年例宴席最后登场的香甜八宝饭,用莲子、虾米、桔饼、腊肠、糯米、叉烧、瓜糖、瓜仁8种原料配作而成,是吴川宴席名菜。八宝饭口感软糯香甜,既满足了味蕾的需求,又寓意着丰收和吉祥。

吴川年例宴席上的本土特色名菜,不仅是一道令人垂涎欲滴的美食,更是吴川人民对家乡味道的坚守和传承。它们承载着浓浓的乡愁和亲情,让人们在品味美食的同时,也感受到了家乡年例民俗文化的温暖和幸福。