



廉江古琴研制技艺(岭南派)。资料图片

走进

湛江非遗技艺的世界

近日,湛江市人民政府办公室印发了《湛江市人民政府关于公布湛江市第九批市级非物质文化遗产代表性项目名录的通知》,文件中27个非物质文化遗产项目被列为湛江市第九批市级非物质文化遗产。本期我们介绍“名录”中的13项,以飨读者。



廉江鹰雄彩扎技艺。资料图片



湛江古建筑。资料图片

湛江威化饼制作技艺

新中国成立后公私合营,永乐园、美顺等17间饼家组成“湛江联合食品总厂”。

1982年,“湛江联合食品总厂”迁址人民大道南路建新厂,改名“湛江饼干厂”,自主研发烘烤炉和机械化生产线,批量生产威化饼、水泡饼,1957年,该厂出口的产品远销至美国、港澳、中东、东南亚等10多个国家和地区。

改革开放后,湛江饼干厂自主研发咸香、蛋卷、夹心等威化产品,荣获3项“中华之最”(全国最大威化饼生产企业、全国首家开发威化饼系列产品企业、全行业唯一荣获国家金质奖产品“威”字牌威化饼)称号。

威化饼业历史悠久,可追溯到清朝光绪年间,在赤坎商埠新街尾下街口,高州街口的美顺、杏园、五羊等饼铺开业。

清朝至民国时期,广州湾饼业兴旺,航运业发达,成为广东“下四府”商贸物流中心,包括高州府(今茂名市和湛江市部分地区)、雷州府(今雷州市、遂溪县和徐闻县)、廉州府(今广西北海市、钦州市、防城港市、广东湛江廉江市)和琼州府(今海南省)日杂食品店铺都争相进货,售卖威化饼。

禾草灰咸鸭蛋传统制作技艺

禾草灰咸鸭蛋是沿海地区民众日常生活中的一道美食,是千百年留传下来的传统技艺。沿海地区民众食用剩余的鸭蛋难以在自然条件下保存,用海盐腌制食物是理想的贮存方法,咸鸭蛋腌制技艺便由此产生。

咸鸭蛋具有滋阴清肺、营养丰富、增进食欲的作用,深受大众喜爱。此外,咸鸭蛋还在粤菜中占有一席之地,广泛应用于菜肴烹饪、点心馅料等,这使得咸鸭蛋腌制技艺代代相传,并取得良好发展。

黄坡蒜头制作技艺

黄坡蒜头产自吴川黄坡镇,“黄坡蒜头”手工制作技艺则源于明清时期。当时农民家庭困难,为了生存,便把地里的蒜头和着糖、食用醋等物料存放在瓦罐里,几天后,蒜头味道诱人,吃后开胃消食,左邻右里无不赞许,于是便有了市场交易,或换取粮食,或换取生活用品。

吴川人经过多年腌制实践,总结出了黄坡蒜头的制作技艺,并代代相传。如今,“黄坡蒜头”的制作过程主要有选材、漂洗、腌制和装罐四个步骤。

吴川烂镬炒粉制作技艺

吴川烂镬炒粉是吴川的大众美食之一。烂镬,是农家常用的个体硕大、虽残破尚堪用的浅铁镬,因其周边缺损,止不住火焰上蹿翻卷,使粉条颇得柴火之精华,这款美食得以应运而生。炒粉中所用的粉,则是大米经磨粉、揉和、蒸成粉皮之后,切成细条而成。

吴川簪饰传统制作技艺

吴川簪饰传统制作技艺是岭南传统的民间艺术,簪饰制作是用竹、木、铁丝做骨架,用纱纸与丝绸粘在上面,其工艺非常复杂。

该技艺可以根据戏剧中不同人物的身份、性别、年龄与性格特征而形成不同

的造型,其造型种类达数百种之多。

制作簪饰技艺繁琐,需经过取样、打样、雕花、拍丝、扎边、刷胶、面粉、油漆、贴金箔、点翠、串珠等组合定型后,还要反复贴白金或黄金,刷清漆多次。

湛江虾饼制作技艺

以虾饼中、小虾为主料,油炸成虾饼,颜色鲜红,皮脆,肉香滑,外脆内软,色香味形俱佳,千百年来深受湛江人民喜爱。

雷州半岛位于湛江市的南部,三面环海,又是中国大陆唯一的热带海岸,盛产中国对虾、墨吉对虾、长毛对虾、斑节对虾等,烹饪成品后虾身通红弯曲,味道鲜美。

虾饼这道美食,起源于南宋,距今已有800多年历史。南宋嘉定三年(1210)年间,程氏先祖移民聚居于湖光岩火山口遗址脚下的一座小半岛,移民、客商带来江南“煎饼文化”,与当地饮食习俗相结合,以海虾入饌,烹饪虾饼菜肴。

湛江虾饼是当地传统小吃,凭借其热带天然的鲜虾选材、考究的制作、清香的口感,让人一尝难忘,成为湛江诸多品牌中传统、正宗和深受食客青睐的美食。

太平宝诞饼制作技艺

粤西地区自古佛道并行,群众素有供奉神明的习俗,神明的诞辰被称为“宝诞”,这一天,都举行盛大的祭祀、庆祝活动,而宝诞饼既是祭祀活动必不可少的供饼,也是人们祭祀求福之后必吃的特色美食。

太平宝诞饼,选材上乘,配方独特,饼皮伴入湛江特产的菠萝和柠檬熬制的糖浆,馅料用红树林下饲养的海鸭蛋黄捣碎秘制的蛋黄沙,湛江特有的白铁杆葱头熬制的葱油,伴以本地特产山黄皮、湛江山奈、黑皮西瓜仁、化州橘红、金桔、椰丝、火腿、腌制冰晶肉、秘制香粉等地域材料,采用独特传统手工精心匠制,口感醇厚软糯,甘香鲜美,可茶可酒,倍受垂青,坊间遂有“出炉热喷喷,金色皮喧松,大饼甜香美,馅料爽鲜嫩”的赞誉。

湖光叶搭饼制作技艺

叶搭饼以糯米、花、椰丝、芝麻等为原料,经过独特的工艺制作而成。因外面包裹菠萝叶或黄槿叶而得名,是春节期间家家户户必做的年味食品,寓意丰收富裕、吉祥如意、幸福美好。

湖光叶搭饼由雷州府遂溪县二十二都厚高村(现湖光镇厚高村)李继盛于光绪十二年(1886年)创立,至今家族传承5代,已有138年历史。其配料独特、精心匠制,有着粤西传统糕饼的纯正口感,又含草本、海鲜药食的滋养功效,在当地颇有口碑。

湖光叶搭饼遵从“药食同源”原理,强调食物兼具营养与药理作用,饼皮选用当地春种的糯米制作,渗和田艾棉、蛤葵叶等本地野生天然植物食用药材,馅料在传统花生、椰丝、芝麻等材料基础上,伴以新鲜橙皮、枣肉、红豆、冬瓜糖及虾米、瑶柱、鱿鱼丝、海参粒等海味食材,搭盖菠萝蜜树叶、半红树植物黄槿树叶加以蒸煮,寓医于食,可甜可咸,可素可葷,色、香、味、形俱全,甘香鲜美,唇齿留香。

河唇鱼头汤制作技艺

通过对火候的严格把握,对配料的

适当添加,制作成汤色乳白、汤汁鲜美、

气味芳香的河唇鱼头汤。河唇鱼头汤历史悠久,源远流长,最早可追溯至唐朝,武德六年(623),罗州迁至九州江边的龙湖(今河唇镇龙湖村),明清和民国时期,河唇片区的圩市沿江移至位于两广水陆交通要道上的太平店。

河唇鱼头汤制作技艺是根据“药食同源”原理,将中医药理论和传统饮食文化结合起来,用鳊鱼头经过捞鱼、切块、飞水、过冷河、勾火、熬汤、起锅7个环节,其中,勾火环节是鱼头汤呈乳白汤色的关键技术,熬汤环节是制作鱼头汤的核心技术。

河唇鱼头汤制作技艺保护机构廉江市河唇镇餐饮协会,位于廉江市河唇镇河新路188号。在几名主要传承人的带动和指导下,整合27家鱼头汤店资源,齐心协力,促使河唇鱼头汤制作技艺得到更好的保护、传承与发展。

湛江古建筑营造技艺

湛江古建筑营造技艺是一项综合性的传统建筑技艺,主要体现在古建筑设计、工艺装饰、整体施工这三方面。

自南宋末期出现汉人大迁徙后,至明万历年间,大批闽浙商人通过陆路和古代海上丝绸之路到雷州半岛定居,他们在带动当地经济发展的同时,也带来了生产和生活方式,包括社祭活动和民间信仰。至清末民初,一批颇具特色的庙宇、宗祠、宅第纷纷出现在雷州半岛的城乡村落,其营造技艺传承至今。

湛江古建筑营造技艺是营造师根据湛江的人文历史、民俗、宗教信仰,结合湛江当地近海潮湿、台风多、火灾等地理环境,气候条件进行设计的,形成以砖木石结构为主,建筑形态深厚稳固、布局合理、装饰华丽的风格,尤其是注重五行山墙、灰塑、木雕、壁画彩绘等传统装饰工艺的运用,特色显著。该技艺对研究广东古代建筑,特别是雷州半岛古建筑风格、人文历史等方面具有较为重要的价值。

廉江古琴研制技艺(岭南派)

廉江岭南派古琴漆面润泽坚牢,层次丰富,灰胎坚实,琴面弦路久弹不坏,手感舒适,音色静透,饱满沉雄,韵长而清越,符合古琴“九德”的审美追求,深受省内外琴友的肯定和好评。

廉江岭南派古琴艺术萌芽于明代中叶,发展于清代。光绪年间,广州琴家刘心弦来廉江将古琴演奏及修整制作技艺传授予江慎中兄弟及许随阶等人(详见民国史料《清粹类钞》),此后在本地传播,一脉不断。建国后,因各种原因,廉江古琴技艺一度沉寂。

2009年,林星负筴广州,师从岭南派另一支传承人刘九生先生(斫琴非遗

传承人)学习斫琴技艺。学成后,2017年返乡创办与园古琴工作室,精研岭南传统古琴斫制技艺。

林星负对琴材选择讲究,优选百年陈化老材,除常见桐、杉之外,还利用本地特色材料:如陈化多年的沉香白木,质地细腻坚清,适合制作古琴面板,配搭本地棟木作古琴底板;又用本地野生的漆树割取的漆液;海产螺蚌,制作古琴上的琴徽;选取水牛角制作古琴雁足、琴轸等。坚持用手工织造夏布作覆麻工艺、上等鹿角霜作灰胎,以及朱漆琴灰胎坚持用天然矿物调配;运用风、压、晾等技术处理琴材,斫制出的古琴,能够很好地适应不同的气候环境,克服了古琴易塌腰拱背、变形开裂的问题。从定型、琴面、槽腹、灰胎等近百道工序,顺应自然气候变化,严格施工,一张琴的制作周期历时两年多方能完成。

廉江鹰雄彩扎技艺

扎:用竹篾、藤条扎架。扑:贴纱纸(棉纸)。写:手工彩绘。饰:装饰。

廉江鹰雄彩扎技艺起源于清朝末期,随着雷州半岛舞鹰雄的兴起应运而生(廉江“舞鹰雄”是广东省首批省级非遗项目)。

鹰和雄都是雷州半岛人民喜爱的飞禽走兽的代表,相当于现代社会所说的“吉祥物”。在当地,“鹰”传说是猛禽的化身,“雄”是猛兽的化身。一直以来,人们相信,鹰、雄能驱邪镇妖给人们带来好运气。因此,舞鹰雄深受雷州半岛人民的喜爱。

湛江风筝(齐云、挡云)制作技艺

风筝,唐代人诗,宋代人画,元、明、清风筝文化得到了广泛的发展,纸鸢(风筝)深受文人墨客的亲睐,吟咏风筝的诗篇有100多篇。

湛江市赤坎区位于广东省西南部,地处雷州半岛,面向海洋,大陆海岸线1243.7千米,属亚热带季风气候,全年风力和阳光充足,正是这样特殊的地理环境,给湛江风筝发展和传播创造了良好的自然环境。

风筝起源于战国时期,已有2000多年的历史,据战国末期著名思想家、法家代表人物韩非子记载,墨家文化创史人“墨翟制木鸢,研制三年而成”,是人类最早的航天器。唐代纸的发明,纸用在了木鸢之上,称为“纸鸢”,唐代晚期在纸鸢上又增添了竹制的响器,经风一吹发出的声音好似鸟鸣,由此人们把纸鸢又称之为风筝。

风筝活动具有历史、运动、社会、文化等价值,湛江风筝是在本地的历史文化背景下产生的传统文化技艺,具有浓厚的地域文化。风筝是传统体育运动,强身健体,陶冶情操。风筝活动能够增强社会凝聚力,助力旅游业腾飞发展,为地区文化生活产生积极影响。本报综合

湛江市咏春拳协会换届大会召开



本报讯(通讯员罗红波)4月18日上午,湛江市咏春拳协会换届大会在赤坎召开。来自全市的50多名市咏春拳会员代表参加了会议。湛江市文化广电旅游体育局有关负责人出席了会议。

会上,湛江市咏春拳协会第一届理事代表涂超群作理事会报告。湛江市咏春拳协会第一届监事代表支权龙作监事会报告。湛江市第一届咏春拳协会会长陈培迪对上届工作作了回顾和总结;会议选举产生湛江市咏春拳协会第二届理事会及监事会。陈培迪当选为主席,谭丽雅、王鑫茗、蔡小建、关生海、李华秋当选为副会长。李超杰当选为秘书长。

会上,陈培迪会长表示,协会将继续传承咏春拳技,发扬武术精神,普及健身的社会责任感。

我市召开第四次全国文物普查现场推进会

本报讯(记者卓朝兴 通讯员康豪乾)近日,湛江市第四次全国文物普查现场推进会在赤坎召开。

会前,督导组一行先后前往广州湾商会会址、民主路金铺井、赤坎埠古码头旧址、杨益三旧居、大昌商铺旧址、华阳旅店旧址、六国大酒店旧址等多个“三普”登记文物点调研,详细了解文物保护单位现状、保护管理情况及“四普”复查的开展情况。督导组还调研了“四普”新发现文物——民主路广汇行旧址。调研中,督导组对赤坎区的“四普”和文物保护利用工作给予了充分肯定,并指出,文物普查是为了更好地保护和利用文物,赤坎老街文物资源丰富,要进一步加强文物的系统性保护和合理利用,深挖文物内涵和背后的故事,阐释好文物的历史价值和当代价值。

现场推进会提出,开展第四次全国文物普查,是坚定文化自信、建设社会主义文化强国的重要支撑。文物保护与经济发展同等重要,全市各地各单位要全力以赴,履职尽责,如期高质量完成普查各阶段任务。

根据省、市第四次全国文物普查实施方案,2024年5月至2025年5月为“四普”实地调查阶段。我市“三普”登记不可移动文物数量2065处。截至2025年4月上旬,我市“四普”实地调查工作取得阶段性成果,已复查文物数量2063处(注:个别水下文物需考古院开展专项普查),复查率达99.9%,新发现文物数量115处。下一步,我市普查办将继续全力推进第四次全国文物普查工作,践行“应保尽保”原则,充分挖掘市内不可移动文物资源,为全面加强文化遗产保护和利用夯实工作基础。

“古典影像与珍珠首饰设计展”举行

本报讯(记者卓朝兴 实习生李婧)4月12日,由广东省大画幅摄影协会、广东省摄影家协会大画幅摄影委员会等举办的“共生·东方美学之圆缺与共——古典影像与珍珠首饰设计展”在柏丽设计展示厅开展。

本次展览新颖雅致,融合了摄影、珠宝、空间与平面设计,以古典摄影工艺为舟,追溯东方美学的静水深流,探讨自然造物在时光流逝中的永恒之美,传递东方文化中对生命循环的哲思。

湛江市摄影家协会主席方雄,中国知名电影剧照海报摄影师、广东省大画幅摄影协会副秘书长袁海,珠宝设计师黄霞萍等参展艺术家莅临现场,与观众们进行分享交流,气氛热烈,营造了浓郁的文化艺术氛围。

