



## 中山市非物质文化遗产

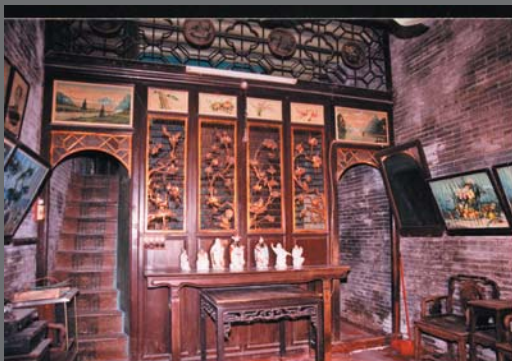
14、IVVV—1 咀香园杏仁饼传统制作工艺

15、IVVV—2 黄圃腊味传统制作工艺

16、IVVV—3 沙溪凉茶传统工艺

17、IVVV—4 大涌红木雕刻工艺

# 传统手工技艺





## 14、 咀香园杏仁饼 传统制作工艺



民国三十七年(1948年)咀香园在《建中日报》上刊登的打假广告

### ◎ 项目简介

杏仁饼诞生于清光绪二十九年(1903年)的香山县城石岐,由兴宁里一清官后裔诗礼传家——萧家的女佣潘雁湘在萧友柏侍妾林大姑指导下而创制。杏仁饼选用绿豆粉用木制饼模打制出形如杏仁的饼样,并加入特制猪肉做夹心,经过一系列传统烘焙工艺制成,入口甘甜松化,令人齿颊留香。1918年正式以“咀香园杏仁饼家”挂牌经营,产销两旺。随着社会环境的变迁,咀香园经过多次的改造、改革,代代相传,秉承传统手工技艺并不断创新发展。咀香园杏仁饼从家庭作坊式生产,发展到企业化生产;从自家食用,发展到畅销全国各地乃至海内外的传统食品,特别是在港澳地区,更是大受欢迎。1935年,咀香园杏仁饼获美国檀香山国际食品博览会“金鸡奖”。



当年香山知县覃寿堃为咀香园杏仁饼题字——“齿颊留香”

经历百年变迁,如今,“咀香园”已成为一个著名品牌,2006年被商务部授予“中华老字号”称号。但是,咀香园杏仁饼在历经百年的发展过程中,传统手工技艺渐渐丢失,后继乏人。了解咀香园始创历史、掌握杏仁饼传统制作工艺的人不多,其传统制作工艺的传承处于濒危状态。

## ◎ 分布区域及地理环境

咀香园杏仁饼诞生地——中山，地处珠江三角洲腹地，毗邻港澳。中山人自古以来心灵手巧，一直以来有结合本地风俗、选取本地的物产因地制宜地制作出风味食品的传统。咀香园杏仁饼是中山百姓根据祝寿款待亲友宾客的传统习俗，利用本地物产绿豆、猪肉、砂糖等原材料，用自制的木质饼模，打制出形如杏仁的小饼，然后，利用本地特制的炭炉将杏仁饼烘焙，使之成为有杏仁香味的饼食，深受百姓喜爱。

历史上，澳门归属香山管辖，咀香园杏仁饼传统制作工艺诞生后，也从石岐流传至澳门。

## ◎ 历史渊源

香山自南宋绍兴二十二年（1152年）立县以来，经济得以逐步发展。及至明末清初，毗邻珠江出海口的香山迎来了商贸繁荣时期，其时，也吸引了中原地区文人墨客迁居香山，中原文化与岭南文化传统习俗相融，形成了中山独特的起居饮食习俗。从清末民初开始，受到社会环境的影响，中山商贸逐渐低落，但是，百姓的传统生活习俗却一直沿袭下来。比如为家中长者祝寿的习俗，就一直被民间所重视。

清光绪二十九年（1903年），香山县兴宁里8号有一书香世家——萧友柏，家道日渐衰落。时值其老夫人寿辰，萧友柏为经济拮据难以招待亲友而发愁。其家中婢女潘雁湘（籍贯顺德，自梳女，曾跟糕点师傅做帮工），在萧友柏的侍妾林大姑指导下，采用绿豆粉、用糖腌制过的肥猪肉片，精心制作绿豆夹肉饼用作孝



二十年代咀香园使用的梅鹤商标图案



民国时期咀香园杏仁饼销售传单



民国时期咀香园杏仁饼包装



民国36年咀香园梅鹤商标续展登记



民国36年咀香园梅鹤商标续展登记

咀香园杏仁饼民国时期的工商登记、注册商标等



敬老夫人之用,并以此招待宾客。此饼入口甘香松化,肥而不腻,咀嚼之有杏仁香味,宾客品尝后,赞不绝口。从此,绿豆夹肉饼成为节日送礼招待亲友的佳品,因其形状似杏仁和有杏仁香味,故称杏仁饼。后来,主人萧友柏向时任香山知县的覃寿堃呈奉该杏仁饼,知县品尝后大加赞赏,当即挥毫写下“齿颊留香”四字。

萧家为帮补家计,1911年,咀香园杏仁饼开始了作坊式生产,并使婢女到泰东戏院等叫卖,广受欢迎。民国七年(1918年)因政府规范工商税收,萧家正式进行工商登记生产杏仁饼,店号“咀香园”;1928年注册商标为“玫鹤牌”,又名“梅鹤牌”,产品全部零售。后来,港澳同胞、海外华侨也来光顾,并通过香港“金山庄”销往北美洲、东南亚,使咀香园声誉更佳。在萧友柏逝世后,其儿子萧干伟接管咀香园饼店生意,并于1930年更换新的营业执照。1935年,咀香园杏仁饼获美国檀香山国际食品博览会“金鸡奖”。1956年,国家对咀香园饼家进行公私合营后开设加工厂,萧干伟担任车间主任一直到1961年病逝。后来,该企业历经改制,如今的咀香园健康食品(中山)有限公司继续生产咀香园杏仁饼,产品畅销全国各地及海外市场。2006年,“咀香园”被商务部授予“中华老字号”称号。



当年咀香园使用的账簿

## ◎ 基本内容

咀香园杏仁饼由绿豆粉、白砂糖、猪肉等材料，经过浸豆、烘干、磨粉、拌粉、倒模成型、烘焙、冷却到包装多个工序做成。

(为保护工艺技术知识产权，本书将制作工序的具体流程省略)

## ◎ 所需材料及工具

**材料：**

**绿豆：**采用种皮为绿色、深绿色，有光泽的绿豆占95%以上的明绿豆。

**猪肉：**选用100千克左右的成品猪的猪背肉4千克左右。

**砂糖：**选用本地产优质砂糖。

**工具：**

**饼模：**一般用桃木制成，中间挖制一个饼型凹位，并根据杏仁饼的表面设计，在凹位中，雕刻出相关的图形花纹，通常有心形、圆形等。

**滚粉棒：**用坚硬的桃木做成，长约40厘米，中间横截面直径10厘米，两头抓手部分横截面直径5厘米。用来将做饼的粉压实在饼模上。

**敲饼锤：**用桃木制成。长约30厘米，直径10厘米。

**炭炉：**用陶制成，直径约30厘米，高约50厘米。

**焗炉：**用泥砖制成，高约1.5米，宽2米多。

**粉槽：**用桃木制成，高约80厘米，长2米多，宽60厘米。

**烘盘：**用铁制成平底锅状，根据炉的大小而定尺寸。

**竹筛：**用篾子织成，直径有1米左右，高5厘米。用作烘焙后的杏仁饼散热降温之用。

**成品：**

制成的杏仁饼呈直径5.5厘米的淡黄色圆饼，外观完整，花纹清晰，有独特清香，饼身松脆，饼心香甜，入口松化，风味独特。



咀香园最初使用的杏仁型饼模



咀香园晚清时期使用的陶瓷制饼模



咀香园的各式杏仁饼饼模

## ◎ 传承谱系

代别	姓名	性别	出生年份	文化	传承方式	学艺时间	居住地
第一代	林大姑	女	不详	不详	自创	1911年	中山石岐
第一代	潘雁湘	女	1880年	不详	自创	1911年	中山石岐
第二代	萧干伟	男	1906年	不详	家族传承	1940年	中山石岐
第三代	郑培	男	1933年	小学	师承	1948年	中山石岐
第四代	任洁玲	女	1950年	初中	师承	1967年	中山石岐
第五代	卢炜森	男	1958年	初中	师承	1979年	中山石岐



潘雁湘是咀香园杏仁饼的创始人之一

## ◎ 代表性传承人

## 潘雁湘(1880—1954年)

清光绪六年生于顺德县,年幼丧父,随母在富裕人家为佣,在厨间糕饼师傅身边帮工。及长大后成为自梳女,后来经人介绍到香山县石岐兴宁里萧屋为佣。其东主萧友柏是香山县商会筹组人之一,但家计日见入少支多。某日,萧友柏母亲生日,萧家因为经济拮据而为招呼宾客发愁。出生于隆都大涌、擅长制作茶点的萧友柏侍妾林大姑,指导女佣潘雁湘磨幼绿豆粉,夹以蜜饯肥猪肉,混合砂糖浆,用模印饼,烘焙而熟。宾客品尝后,赞不绝口。此后,咀香园杏仁饼面市,产销两旺。

## 萧干伟(1906—1961年)

萧干伟为萧家主人萧友柏之子,经历了杏仁饼的创制、销售、畅旺的全过程。40年代后,接任“咀香园杏仁饼家”经理。1956年国家私营商业进行社会主义改造后,其加入了公私合营的咀香园食品厂,任杏仁饼加工厂主任,成为该厂生产杏仁饼的重要技术骨干,对杏仁饼制作工艺的传承发展起着至关重要的作用。

## 郑培

1933年出生,15岁开始在咀香园杏仁饼店当学徒,学习杏仁饼制作工艺。1956年正式进入当时公私合营的石岐食品厂,及后由技工晋升为咀香园食品厂的分厂厂长。掌握咀香园杏仁饼的传统制作技艺,深谙杏仁饼的制作技巧,并研制开发出新品种“杏花夹心饼”,广受好评。

**任洁玲**

1950 年出生,1967 年进入咀香园食品厂工作,向前辈郑培学习杏仁饼制作工艺。

**卢炜森**

1958 年出生,1979 年进入咀香园食品厂工作,向前辈郑培、任洁玲学习杏仁饼制作技艺。



20 世纪 50 年代的咀香园杏仁饼制作场景

◎ 主要特征

1、咀香园杏仁饼由中山百姓取自普通食材,采用传统的、原始的、精湛的手工艺制作而成,反映出中山民间的饮食文化特色。

2、咀香园杏仁饼最初以家庭作坊式生产售卖,到如今的企业化生产,成为特色食品产业,传统技艺得以代代相传。

3、杏仁饼一直以来大获食客好评,早在 20 世纪 20 年代就销往北美及东南亚,品牌享誉全球。

4、早在 1935 年就获美国檀香山国际食品博览会“金鸡奖”。2006 年被商务部授予“中华老字号”称号。

5、传统手工技艺发展成为传统食品产业。

6、咀香园杏仁饼传统制作技艺辐射到了澳门,使咀香园杏仁饼成为澳门地区特色食品之一,受到海内外华人的欢迎。



民国时期咀香园的杏仁饼饼模及卖饼用的竹篮



## ◎ 重要价值

1、工艺严谨,传统手工制作工艺具有较高的传承价值。

咀香园杏仁饼是香山地区百姓取材本地物产,结合独特的手工技艺,经多个传统工序制作而成,其精湛的手工技艺具有较高的传承价值。

2、历史悠久,具有传承中华传统饮食文化的价值。

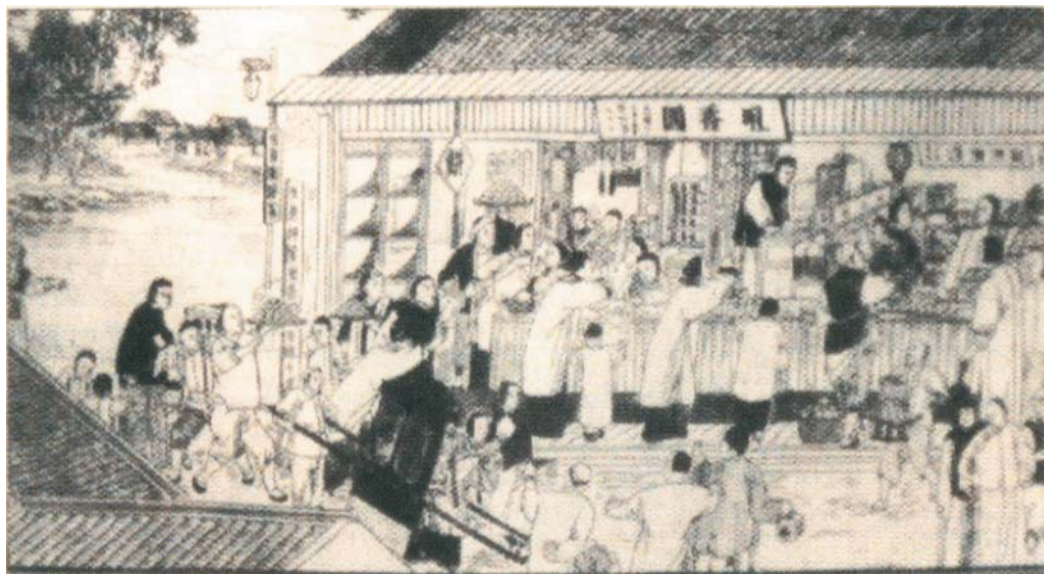
杏仁饼是诞生于清光绪末年的中山传统风味食品,距今已有百年历史,2006年获得商务部授予“中华老字号”称号,体现了中华传统饮食的文化价值。

3、影响广泛,在省港澳及海外地区具有较高声誉。

由于用料纯正、工艺讲究,咀香园杏仁饼自诞生以来,就在省港澳及海外地区具有较高声誉,早在1935年获美国檀香山国际食品博览会“金鸡奖”,成为宣扬中华饮食传统文化的一个良好载体。

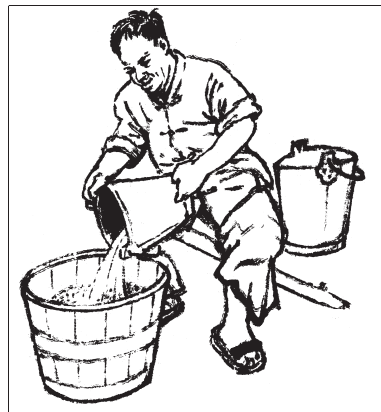
4、脉络清晰,具有较高的史料参考价值。

咀香园杏仁饼诞生百年以来,其有关生产历史资料及传统生产工艺等得到较好的整理和保留,对研究中华传统饮食文化发展脉络具有较好的参考价值。



再现民国初年众人争买咀香园杏仁饼盛况的绘画

◎ 咀香园杏仁饼传统制作工艺流程图



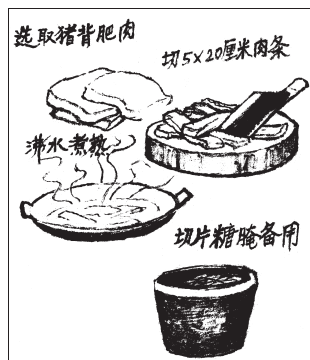
1、浸豆



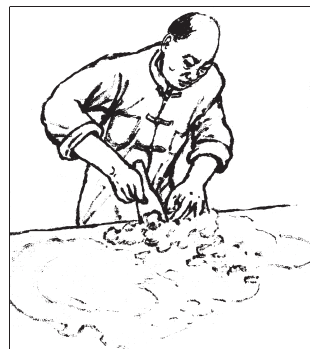
2、翻匀炒熟



3、脱壳磨粉



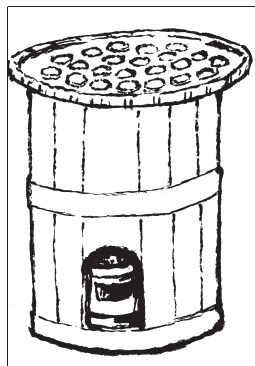
4、秘制肥肉



5、磨糖拌粉



6、打饼成型



7、炭炉烘焙



8、包装售卖

## 15、

# 黄圃腊味传统制作工艺

## ◎ 项目简介

黄圃镇位于中山市北部地区。历史上,以农业和食品加工业以及民间商业贸易为显著特点。曾经被誉为中山三大名镇之一。

黄圃腊味起源于清光绪十二年(1886年),由黄圃民间小食作坊的主人王联盛(人称老洪先生)利用当地原料,加上独特的手工技艺制作而成。经过不断发展,黄圃腊味成为色、香、味俱佳的广式腊味典型代表。其刀工、腌制、晾晒、烘焙等技术,均达到较高水平。由于黄圃腊味色香味俱佳,甚受百姓欢迎,当地民间纷纷仿效制作,从而形成了腊味制作行业。到了清末民初,黄圃人还到广州、佛山、梧州等大城市创办腊味商号,从而推动了独具特色的广式腊味食品行业的形成和发展,使广式腊味成为风行省港澳甚至是深受世界各地华人欢迎的传统食品。

黄圃腊味诞生一百多年来,其传统手工制作技艺得到了较好的传承和发展。黄圃腊味也从最初单一的腊肠品种发展为有腊肠、腊肉、腊鱼、腊鸭、腊鸡等众多品种,产品销量占全国市场的60%,黄圃镇在2004年被中国食品协会命名为“中国腊味食品名镇”。

随着现代社会的工业化程度日益提高,黄圃腊味的生产环境发生了很大变化,传统手工技艺日渐被现代化生产设备所代替。随着老一辈艺人年事已高和逐渐离去,年轻人缺乏学习的热情,黄圃腊味传统制作工艺的传承处于濒危状态。



黄圃腊味以当地上百年的传统手工技艺制作而成



## ◎ 分布区域及地理位置

黄圃镇位于中山市北端,毗邻顺德、番禺,是农作物地区和沙田地区的交接地,鸡鸭水道绕镇而过,水陆交通十分便捷,民间商贸发达。黄圃镇 83 平方公里地域面积,以种植稻米和饲养禽畜为主,为腊味生产提供了丰富的原材料。

黄圃腊味主要分布在广东的广州、佛山、中山和广西的梧州等“两广”地区,以及香港、澳门和海外华侨居住地区。



晒是黄圃镇的特色景象  
将一排排的腊味放在阳光下晾

## ◎ 历史渊源

东晋元熙二年(420年)黄圃已涉人迹。南宋绍兴二十二年(1152年)香山立县,黄圃属香山县古海乡。明初形成聚居地“五古坊”——北头坊、灵会坊、鼓楼坊、三社坊、后岗坊。从清末到民国期间,黄圃经济除了传统农业之外,以米机为盛,以及传统手工技艺等为主。黄圃飘色和黄圃腊味是清末民初当地两大特色文化。每逢庙会、诞社喜庆,均有出飘色、扒龙船、打醮唱戏、七夕聚会等民间艺术节目上演;每到入秋季节,民间就有腌制晾晒腊味的习惯。

黄圃腊味由当地百姓王联盛(人称老洪先生)首创。王联盛生于道光十六年(1836年),他将卖粥剩下的粥料切成粒状,掰猪粉肠衣装填后,以草绳分段绑扎,悬挂于坊间烧猪炉中,用余热烘干。如法炮制的腊肠广受食客欢迎,从此开始了广式腊肠的生产。之后,王联盛将制作黄圃腊味的传统手工技艺传给了儿子王炎明,再由王炎明传给了自己的儿子王锦全,又由王锦全传给了儿子王汇财,再由王汇财传给了侄子王献



章，王献章将黄圃腊味的传统手工技艺发扬光大，创办了大型腊味生产企业制作传统腊味。

在黄圃，还有一批传承人继承了黄圃腊味的传统手工技艺，并在推动广式腊味生产发展方面起到重要作用。其中，1897年出生的王添(现已去世)曾在广州的“广安”和“东昌”等著名的腊味商号做师傅。还有王德明、王社带、王拱望、刘九、刘敦、黎敦潮、黎炳联、黎元财、何世友、李龙、王珠宝、黄均洪、王大簦等均是广州的沧州(皇上皇前身)、东昌、八百载、唯一(金麒麟前身)、信丰、佳棧、巧然、有然、王甘然、亚洲、美都、王旗馨以及黄圃永记、元棧腊味铺的老板或师傅。

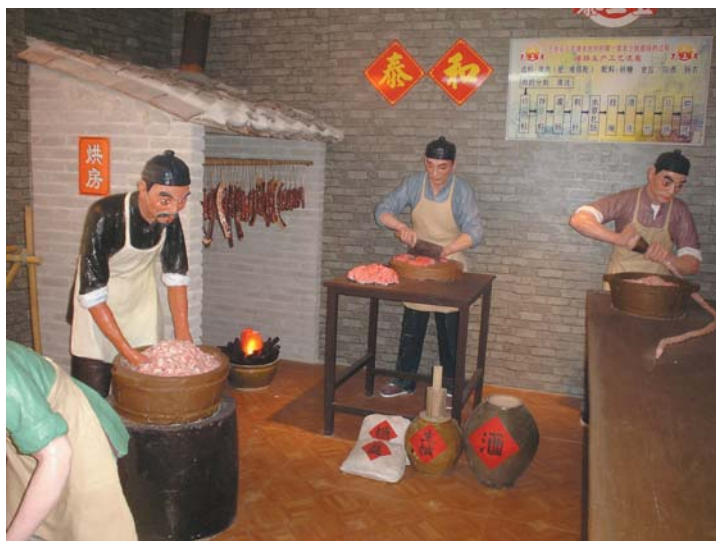
特别值得一提的是，广州著名的腊味品牌“皇上皇”，其师傅是黄圃人，连品牌名称也是黄圃灵会坊人何念富所起。

自从黄圃腊味诞生以来，就受到百姓的欢迎。到清末民初，黄圃腊味在中山黄圃以及邻近的广州、佛山一带已十分风行，并涌现了许多由黄圃人创办或者是担任制作师傅的广式腊味商号。经过一百多年的发展，广式腊味已成为深受省港澳和世界各国华人喜欢的传统食品。

黄圃腊味诞生于民间，一直以民间的批发零售为主，随着黄圃人将传统的手工技艺发扬光大，在广州、佛山乃至世界各地创办腊味商号担任主要制作师傅，大大推动了广式腊味的生产发展。黄圃腊味从过去的腊肠、腊肉、腊鸭等少量品种，发展至现在 50 多个品种，涵盖禽、畜、鱼类等各种腊制加工，制作工艺大部分保留了手工制作、晾晒与炭火烘干等传统做法。



当年黄圃腊味师傅被梧州聘作工艺指导的用工协议



再现当年黄圃腊味的传统制作场景

## ◎ 基本内容

黄圃腊味的制作严格按照传统手工技艺完成，主要原材料猪肉按不同肥瘦搭配，拌糖酒味料腌制到一定时候，装灌于风干的猪肠衣内。经分段扎绑、刺孔透水、索绳悬挂、晒晾、烘干等程式，使之成为色香味俱佳之传统美味食品。

### 一、原材料：

1、肉类：原材料产地不限，以农家原始方法饲养的禽、畜、鱼产品做材料品质最佳。一般采用猪精瘦肉、肥膘肉、去骨猪排肉等适于腊制的猪肉。

另外，鸭、鸡、雀鸟肉、鱼类整体肉或切状肉等，也可以作为腊味的材料。

2、经晒干制作的猪小肠衣。

3、上好的酒，以山西汾酒或玫瑰露酒较好。

4、酱油。

5、盐。

6、糖。

二、具体做法(以黄圃腊味的主要制品为例)：

#### (一)腊肠

1、选精肉：把夹杂于精瘦肉中的网状肥肉和肉筋分切出来，以增强成品的观感和产品的口感。然后是切肉粒，分别把精瘦肉和肥肉切成3毫米直径的粒状。

2、调味：按不同地域人群的口味要求和不同季节的饮食习惯，把酒、糖、盐等味料按一定比例调配。同时，按不同产品级别搭配肥、瘦肉分量，用热水洗净后，充分与味料拌匀，腌渍5-10分钟后便可灌肠。



黄圃腊味品种多样，有腊肉、腊肠、腊鸡、腊鸭、腊鱼等几十个品种

3、灌肠：选用经风干薄如蝉翼的猪小肠衣，把已调好味的肉粒通过漏斗用手工方法装填于肠衣内，装填饱满，以放置于案板上有弹性为佳。

4、针刺：灌好肠后，就开始了针刺，其目的是使随肉粒填装于肠衣内的水分能蒸发出来。方法是在一块20×30厘米的木板上，相隔8毫米左右竖满6-8厘米长度的刺针。把填装好的肉肠整齐排放于案板上，手执针刺板均匀拍打，使肠衣被刺出小孔透水。

5、草扎：在经刺孔的肠体上用小草每隔40厘米定位(视产品要求长度而变化)分扎成段。要求动作快而不散草为佳。

6、扎绳索：选用直径约1.5-2毫米的小麻绳，打结成25厘米的绳圈用作索结经草扎分段的肠体，即在每段40厘米的肠体选定中点为绳索点，以索好悬挂后下垂的两段肠体齐平、绳结口被索点肠体遮蔽、动作快而落点准为艺佳。

7、清洗去脂：把上好绳索后的肠体在热水中清洗以去脂肪，以使肠体爽洁。

8、晾晒。

9、烘干。

(备注：为保护传统手工技艺的知识产权，这里省略晾晒和烘干这两道关键

技术的相关介绍,下同。)

## (二)腊肉

1、选料:选中等猪只的五花肉(带皮为佳),剔除骨刺,修割成上下肉皮结实的方块肉。

2、切肉:把五花肉切成宽 1.5 厘米、长 35-40 厘米的条状,要求切成的肉条均匀,切口顺滑,条款上下一致。以落刀快速准确利索者为艺佳。

3、腌制:把切好的肉条用热水清洗去脂后,倒入瓦缸内,以适量糖、酒、盐、酱油等味料拌匀,腌渍 5-6 小时,中途经常上下翻转。

4、晾晒。

5、烘干。

## (三)腊金银润

1、选料:选新鲜猪肝,洗净去除筋络,切成长 1.5 厘米、宽 2.5-3 厘米、厚 1 厘米的羊角形条状。选肉质结实的肥猪肉(不带瘦肉),切成 2-2.5 厘米的肉板,用精盐反复搓擦后,叠置于瓦缸中腌渍 2 天。

2、制作:把腌渍好的肥肉用温水洗

去盐分和油脂,切成比猪肝条状稍大的肉条,再以适量糖、酒腌渍 1 天。把切成条状的猪肝拌上盐腌渍半天,用温水洗去胶脂,晾干,再以糖酒腌渍半天。用绳索穿起烘晒至半干。用剑形小刀切开猪肝成袋状,把肥猪肉条填塞入内,再放入烘房烘干。

3、金银润制作技艺关键在于猪肝条切开成袋状时不被小刀刺穿;烘干温度适当,避免猪肝收缩过多;食用时入口酥化。

## (四)腊鸭

1、选料:以家养麻花鸭为佳。宰杀后及时剖清洗净内腔血污,修整好翼、头、颈,然后用精盐内外反复搓擦鸭体,放瓦缸中腌渍两天备用。

2、制作:把腌渍好的鸭体以温水洗去盐分油脂,再以清水浸泡至适当的咸淡度,然后把鸭的体型整理好后,摊晾于竹筛上晾晒。

8、晾晒。

9、风干。

## (五)腊鱼

1、选料:选每尾重约 500 克的活鲮鱼。

2、剖鱼:将鲮鱼剖好洗净后,在背鳍两侧肉厚处切一刀口,以便入味和腊干。

3、腌制:将鱼放入适量糖、盐拌匀腌渍 1 天。

4、晾晒。

5、风干。



丰富多样的黄圃腊味制品





腊味制作工具

## ◎ 主要工具 工作原理

主要工具：

刀：薄而锋利的菜刀。

砧板：圆形松木质，厚 10 厘米，

直径 40—50 厘米。

针刺板：在 1 块 20×30 厘米的木板上，满钉 6 厘米×8 厘米长的刺针。

竹竿：直径 1—1.5 厘米，长 2 米的直条小竹。

晾晒架：用 3×3 厘米的角铁制成，上下两层，层距 1 米，下层距地面 120 厘米。

漏斗：铁片卷成开口约 15 厘米的圆锥形漏斗。斗柄 18—20 厘米；出口斗孔直径 2 厘米。

炭盆：陶制品。开口直径 40 厘米左右；盆高 18—20 厘米。

烘房：砖墙砌体，砖或水泥地面，内高 5 米左右。内空 30 平方米为宜。

工作原理：

把一定比例的精瘦肉与肥肉切成小粒状，拌以酒、糖、盐等味料，稍经腌制后灌充于风干的猪小肠衣内，再经针刺小孔透水，草扎分段，小圆绳索悬挂晾晒和烘房干燥至一定程度即成为风味独特广式腊肠。烘房烘干技术是制作腊味的关键。第一天刚入烘房时，要结合气温、风向、空间湿度、材料含水量等因素，考虑烘房中火力增温的大小使用。若火力不宜肠体透水不及或中空干涸会使肉粒变质而报废。

功能：

刀具和砧板用以切肉、针刺板用以拍打肠胚体刺小孔透水；漏斗用以诱导肉粒填充于肠衣内；瓷盆盛装木炭在烘房中燃烧使烘房升温；竹竿用以穿挂经绳索扎好的肠体；铁架用以支承悬挂于竹竿晾晒，炭盆用于烘干腊肠。

### 瓦缸装满制作黄圃腊味的调味腌

料在阳光下晾晒发酵





## ◎ 传承谱系

代别	姓名	性别	出生年份	文化	传承方式	学艺时间	居住地	
第一代	王联盛	男	1836年	不详	自创	创始人	黄圃镇	
第二代	王炎明	男	1868年	不详	家传	1888年	黄圃镇	
	王财洋	男	1880年	不详	家传	1900年	黄圃镇	
	黎敦潮	男	1890年	不详	师传	1905年	黄圃镇	
	王锦全	男	1898年	不详	家传	1910年	黄圃镇	
	王添	男	1897年	私塾	师传	1930年	黄圃镇	
	王珠宝	男	1923年	私塾	师传	1939年	黄圃镇	
	王德明	男	1900年	小学	师传	1930年	黄圃镇	
第三代	王拱望	男	1927年	不详	师传	1940年	黄圃镇	
	王老健	男	1930年	不详	师传	1946年	黄圃镇	
	黎炳联	男	1928年	不详	师传	1948年	黄圃镇	
	黎勤乐	男	1931年	不详	师传	1948年	黄圃镇	
	范带	男	1912年	不详	师传	1932年	黄圃镇	
	王社带	男	1929年	不详	师传	1946年	黄圃镇	
	韩纯	男	1920年	不详	师传	1936年	黄圃镇	
	何牛昌	男	1915年	不详	师传	1931年	黄圃镇	
	黎世友	男	1931年	不详	师传	1946年	黄圃镇	
	黎元财	男	1929年	不详	师传	1946年	黄圃镇	
	李龙	男	1924年	私塾	师传	1945年	黄圃镇	
	刘九	男	1927年	不详	师传	1945年	黄圃镇	
	刘墩	男	1928年	不详	师传	1945年	黄圃镇	
	王伟和	男	1915年	不详	师传	1930年	黄圃镇	
	王大簪	男	1932年	小学	师传	1952年	黄圃镇	
	黄均洪	男	1934年	小学	师传	1952年	黄圃镇	
	何簪	男	1920年	私塾	师传	1945年	黄圃镇	
	陈苏九	男	1928年	私塾	师传	1948年	黄圃镇	
	王汇财	男	1930年	小学	家传	1946年	黄圃镇	
	陈建文	男	1938年	小学	师传	1962年	黄圃镇	
	第四代	范敬	男	1936年	小学	家传	1955年	黄圃镇
		刘权	男	1934年	初小	师传	1955年	黄圃镇
		林纯	男	1930年	小学	师传	1946年	黄圃镇
何耀玲		男	1936年	小学	师传	1953年	黄圃镇	
朱永		男	1932年	小学	师传	1950年	黄圃镇	
黎铨开		男	1953年	初中	师传	1970年	黄圃镇	
何建华		男	1947年	小学	师传	1975年	黄圃镇	
王恩柏		男	1943年	小学	师传	1971年	黄圃镇	
叶坤芳		男	1952年	初中	师传	1975年	黄圃镇	
刘六根		男	1950年	初中	师传	1973年	黄圃镇	
陈兆根	男	1952年	初中	师传	1975年	黄圃镇		
第五代	王献章	男	1968年	高中	家传	1988年	黄圃镇	
	苏卓荣	男	1965年	高中	师传	1985年	黄圃镇	
	黄华照	男	1972年	高中	师传	1985年	黄圃镇	
	何冠昌	男	1976年	大专	家传	2002年	黄圃镇	
	陈小梅	女	1980年	大专	家传	2003年	黄圃镇	
	刘全斌	男	1980年	大学	家传	2004年	黄圃镇	
	黎桂芬	女	1980年	大学	家传	2005年	黄圃镇	
何龚瑜	女	1977年	大专	家传	2000年	黄圃镇		

## ◎ 代表性传承人

**王联盛**:生于1836年。发明制作黄圃腊肠。

**王炎明**:王联盛的儿子。生于1868年,继承父亲王联盛的腊味传统手工技艺。

**王锦全**:王炎明的儿子。生于1898年,继承父亲王炎明的腊味传统手工技艺,并将腊味生产技艺带进了广州,曾在广州创办了美都腊味店,在番禺大岗也开办过腊味店。

**王汇财**:王锦全的儿子。生于1930年,继承父亲王锦全的腊味传统手工技艺。十多岁开始生产腊味一直至20世纪80年代。

**王献章**:王汇财的侄子,生于1968年,继承伯父王汇财的腊味传统手工技艺,并且发扬光大,创办了大型腊味生产企业生产传统腊味。

在黄圃,还有一批黄圃腊味的传承人继承了黄圃腊味的传统手工技艺,并在推动广式腊味生产发展方面起到重要作用。其中,1897年出生的王添(现已去世)曾在广州的“广安”和“东昌”等著名的腊味商号做师傅;还有王德明、王社带、王拱望、刘九、刘敦、黎敦潮、黎炳联、黎元财、何世友、李龙、王珠宝、黄均洪、王大簦等均是广州的沧州(“皇上皇”前身)、东昌、八百载、唯一(金麒麟前身)、信丰、佳棧、巧然、有然、王甘然、亚洲、美都、王旗馨以及黄圃永记、元棧腊味铺的老板或师傅。还有,著名的腊味品牌“皇上皇”其师傅也是黄圃人,“皇上皇”的名称也是黄圃灵会坊人何念富所起。

黄圃腊味自发明后,“五古坊”有多个家族的技艺传承人出现,其中北头坊有:何世友和何铭开;灵会坊:王伟和和王富荣;三社坊:范带、范敬、范炎昌;古楼坊:何蔘、何冠昌。



传承。图为工艺之一的「转竹」工序  
黄圃腊味传统手工技艺依靠一代代人的



## ◎ 主要特征

1、黄圃腊味运用传统的手工技艺,利用本地的原材料,经过多种传统手工工序制作而成,色、香、味俱佳,是广式腊味的典型代表。其刀工、腌制、晾晒、烘焙等技术,均达到炉火纯青的境界。

2、黄圃腊味传统工艺的发明,带动了广式腊味的生产发展,在广州、佛山乃至世界各地的腊味商号,绝大部分由黄圃人创办或担任主要制作师傅。

3、黄圃腊味诞生于民间,随着黄圃人将传统的手工技艺的发扬光大,大大推动了广式腊味的生产发展。

## ◎ 重要价值

1、利用传统制作工艺制作腊味具有首创价值。

黄圃腊味是当地百姓在生活实践中,根据本地的物产资源和季节气候而独创的一种传统食品。其生产工艺包括了刀工、腌制、晾晒、烘焙等多种手工技术。以传统制作工艺生产出来的腊味制品,深受群众欢迎,成为历经百年而畅销不衰的传统食品。

2、具有引领广式腊味行业生产发展的重要价值。

由于黄圃腊味传统制作工艺的诞生而推动了广东、广西两地的广式腊味生产发展。在广州、佛山和梧州等城市的著名广式腊味老字号,大多由黄圃人担当手工技艺的师傅,黄圃腊味具有引领广式腊味生产发展的重要价值。

3、具有可持续发展的传承价值。

黄圃人在一百多年前首创了广式腊味之后,其传统制作工艺得到一代代的传承,现在,黄圃腊味手工技艺已传到第四代、第五代、第六代手上,并得到了较好的掌握。

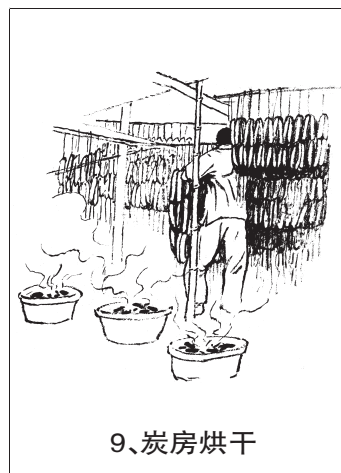
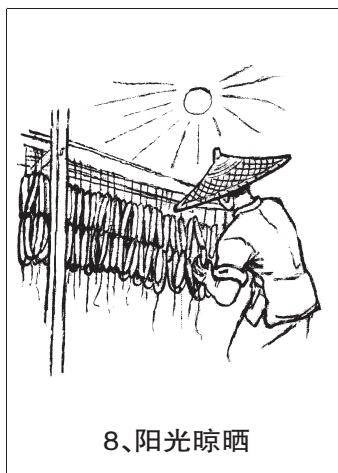
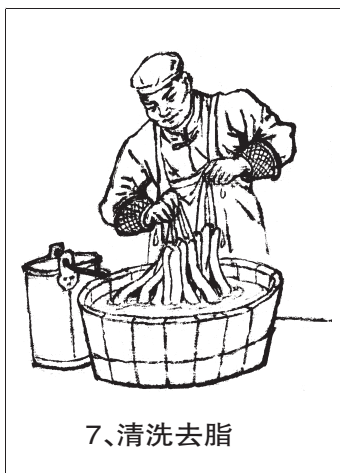
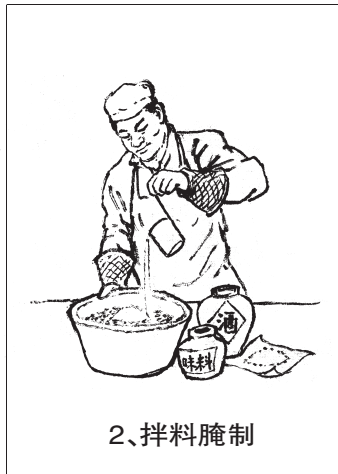
4、具有巨大的市场发展前景。

随着黄圃腊味传统手工技艺的传承,黄圃腊味从最初单一的腊肠品种发展成为有腊肠、腊肉、腊鱼、腊鸭等众多品种,产品销量占全国市场的60%。黄圃腊味生产成为当地的特色区域经济。黄圃镇在2004年被中国食品协会命名为“中国腊味食品名镇”。



黄圃腊味成为当地的特色产业

◎ 黄圃腊味传统手工工艺流程图





## 16、

# 沙溪凉茶传统工艺

### ◎ 项目简介

沙溪凉茶诞生于中山市沙溪等隆都地区。由当地轿夫黄汇潜心收集民间药方而首创,从清光绪年十一年(1885年)创制至今已有120多年历史。

根据史料记载,沙溪凉茶的创始人黄汇原是沙溪的一名轿夫,他

平时爱好研究中草药,经常利用抬轿外出的机会潜心收集民间验方,采集中草药为平民百姓治病。后来,黄汇在民间中医的指点下,研制整理出一个专治四时感冒、外感传里和夹色伤寒、苏痲撞红的药方,治好了不少病人,在中山逐渐传开。再后来,黄汇的儿子黄国屏从国外学医归来,在西山寺脚下开了一间西医诊所,为百姓送医送药,成为中山最早从事西医的名医。他在开办诊所的同时,还将父亲经营的小药铺改为“黄潮善堂”,将黄汇凉茶改为“伤寒圣茶”,声誉日益提高。黄汇创制的凉茶所选用的药物都是沙溪出产的中草药,因此后来又逐渐将这种凉茶称为“沙溪凉茶”。此药对治疗伤寒有特效,故又称为“沙溪伤寒茶”。由于该凉茶药性平和,疗效甚佳,故流传至今。

新中国成立后的1956年,私人凉茶作坊变为公私合营的凉茶加工场,1978年经广东省卫生厅、燃化工业局、商业局批准为“中山县沙溪凉茶厂”,“伤寒茶”相应更名为“沙溪凉茶”。进入20世纪80年代,沙溪凉茶厂在实行归口管理后,又开发出沙溪凉茶冲剂、沙溪凉茶袋泡茶、沙溪凉茶饮料等产品。

2006年,沙溪凉茶传统工艺被列入首批国家级非物质文化遗产名录。



沙溪凉茶历经百年流传至今

## ◎ 分布区域及地理环境

中山市沙溪镇位于广东省中南部，属热带和亚热带季风气候区，由于地处低纬，面临广阔的海洋，气温偏高，夏季风影响华南各地，特别是沿海地区偏南气流带来丰沛的水汽，雨水天气多，因而相对湿度偏大，形成了温暖潮湿的气候特征，适合多种南方中草药的生长。

沙溪凉茶主要流传于广东省内，尤其在珠三角盛行，并辐射到港澳、东南亚、美加等众多广东华侨聚居的国家和地区。



新中国成立前沙溪凉茶的包装印刷木刻板

## ◎ 历史渊源

广东省属热带和亚热带季风气候区，生活在此种环境的人群，因久处高湿高温地带，或淋雨涉水，或烈日当空野外作业，湿邪侵入肌表，或因食生冷、烟酒过度导致水湿困脾，或脾虚失运，湿从内生，或常食煎炒食物而致湿热上火等原因，出现四时感冒、身倦骨痛、寒热交作、胸膈饱滞、痰凝气喘、头痛、喉咙痛等湿滞伤风的症状，因此，广东人自古就有饮凉茶防病治病的民间饮食习惯。

沙溪凉茶诞生于中山市沙溪镇。由当地轿夫黄汇潜心收集民间药方而首创，从清光绪十一年(1885年)创制至今已有120多年历史。

根据史料记载，沙溪凉茶的创始人黄汇原是沙溪的一名轿夫，他平时爱好研究中草药，经常利用抬轿外出的机会潜心收集民间验方，采集中草药为平民百姓治病。后来，在民间中医的指点下，他研制整理出一个专治四时感冒、外感传里和夹色伤寒、苏癆撞红的药方，治好了不少病人，在中山逐渐传开。后来，黄汇的儿子黄国屏从国外西医归来，在西山寺脚下开了一间西医诊所，为百姓送医送药，成为中山最早从事西医的名医。他在开办诊所的同时，还将父亲经营的小药铺改为“黄潮善堂”，将黄汇凉茶改为“伤寒圣茶”，声誉日益提高(现今还保存有“伤寒药”、“伤寒圣药”的木刻印刷版)。黄汇创制的凉茶所选用的药物都是沙溪出产的中草药，因此后来又逐渐被称为“沙溪凉茶”。此药因对治疗伤寒有特效，故又被称为“沙溪伤寒茶”。

新中国成立后的1956年，私人中药作坊变为公私合营的凉茶加工场，1978年经广东省卫生厅、燃化工业局、商业局批准为“中山县沙溪凉茶厂”，在对“伤寒茶”进行

功能主治审批过程中，因现代医学病理与中医病机分析对于伤寒症的理解不同，为方便广大群众用药和适应岭南地区凉茶较普遍的特点，决定将“伤寒茶”功能主治中“夹色伤寒、苏痲撞红”等字眼去除，“伤寒茶”相应更名为“沙溪凉茶”。进入20世纪80年代，沙溪凉茶厂经过整顿，在广东省医药、卫生和工商管理等主管部门审查验收后，发给了制药许可证。随后又开发出沙溪凉茶冲剂、沙溪凉茶袋泡茶、沙溪凉茶饮料等产品。



传统沙溪凉茶的配药杆秤

沙溪凉茶厂几经易名，现今已更名为“广东益和堂制药有限公司”。“沙溪凉茶”一直流传至今，经久不衰，遍及中山大街小巷的凉茶铺都有出售。具有120多年历史的沙溪凉茶成为广东省名牌产品和“中华老字号”产品，其配方、专用术语及传统工艺被认定为国家级非物质文化遗产和广东省食品文化遗产。





## ◎ 基本内容

凉茶一般由清热解毒、生津止渴、祛湿的中草药组成配方熬制而成。经常饮用凉茶,可以缓解或治疗因高温高湿气候引起的身体不适,还可以防病治病。

沙溪凉茶由岗梅、金钮扣、蒲桃、臭茉莉、野颠茄五种中草药组成,煎成汤剂,对四时感冒、感冒伏热、外感传里、寒热交作、四肢骨痛、胸膈饱滞、劳倦伤寒等症有独特疗效,还具有消暑散热、祛湿导滞的功效。沙溪凉茶药材为广东中草药,就地取材于沙溪本土,具有浓厚的地方用药特色。

沙溪凉茶传统上是煎煮茶包,其水煎液呈浅棕色,味苦、甘。药方中的岗梅为主药,性味甘,微苦寒,功效清热解毒,利咽生津,对一切外感热病、发热咽痛,每多选用,为广东地区凉茶常用之品;另外药方中的金钮扣、蒲桃药性味均为甘、微苦、微寒,功效清热解毒,化痰止咳,前者并能消肿止痛,后者兼有降逆平喘之功,广东民间多用于咽喉肿痛、咳嗽痰多之症;臭茉莉性味甘、微苦,功效祛风利湿,化痰止咳,每用于痰湿内阻、咳嗽痰多者;野颠茄性味辛,微苦微温,功效止咳平喘,消肿止痛,兼能辛散表邪,对外感热病初起兼有恶寒身痛以及多种喘咳症,用之每收效果。诸药合用,共起清热解毒、利湿化痰之效,用于外感热病初起,症见发热恶寒、头身疼痛、口干咽痛,或内挟痰湿,而兼见咳嗽痰多、胸腹胀闷、肢酸体倦等症。对于湿温病脘闷体倦、骨节酸痛,效果尤佳。

沙溪凉茶的独特之处在于药性平和、不寒不燥,男女老少皆可用,如加入少许粳米同炒后再煎煮,更适合年老体弱者使用。沙溪凉茶适用于四时感冒引起的头痛、四肢骨痛等症状,还有止痛作用。沙溪凉茶口感最大的特点是“苦尽甘来”,初服时觉得有轻微的苦涩味,当饮了几口之后,立即会感到口舌甘凉,喉咙舒服,这就是沙溪凉茶

主要草本植物的独特风味。

1999年和2000年,沙溪凉茶颗粒、沙溪凉茶、沙溪凉茶袋泡茶等系列产品被列为国家中药保护品种。

沙溪凉茶由清朝末期创始至今,历经百多年沧桑,蜚声四海,一直是广东人尤其是珠江三角洲民众和海外华侨防病治病的必备良药,成为生活在亚热带季风气候区的中国人防病治病的保健药品。



传统的沙溪凉茶配方



沙溪凉茶传统包装



## ◎ 相关材料

沙溪凉茶主要由五种中草药组成：

- 1、岗梅：性味甘，微苦寒，功效清热解毒，利咽生津，对一切外感热病、发热咽痛，每多选用，是沙溪凉茶的主用药。
- 2、金钮扣：药性味甘、微苦、微寒，功效清热解毒，化痰止咳，并能消肿止痛。
- 3、蒲桃：药性味甘、微苦、微寒，功效清热解毒，化痰止咳，兼有降逆平喘之功，广东民间多用于治疗咽喉肿痛、咳嗽痰多之症。
- 4、臭茉莉：性味甘、微苦，功效祛风利湿，化痰止咳，每用于痰湿内阻、咳嗽痰多者。
- 5、野颠茄：性味辛，微苦微温，功效止咳平喘，消肿止痛，兼能辛散表邪，对外感热病初起兼有恶寒身痛以及多种喘咳症，用之每收效果。

## ◎ 制作工序

- 1、传统的沙溪凉茶，首先是采集岗梅、金钮扣、蒲桃、臭茉莉、野颠茄等五种中草药。
- 2、岗梅、金钮扣、蒲桃、臭茉莉、野颠茄五种中草药采集回来后，经净制后切成一小块一小块，洗净晾晒。
- 3、按配方分量入药（因为保护知识产权的需要，配方分量从略）。
- 4、按使用说明熬药。
- 5、药茶稍凉后饮用。



出售沙溪凉茶的凉茶专门店遍布全市

## ◎ 传承谱系

由于沙溪凉茶的传承经历了不同的历史时期，由最初的个人传承到后来的集体传承再到今天的企业传承，因此没有完整的传承谱系，只能列出一个发展的脉络：

1、清光绪十一年(1885年)黄汇创制沙溪凉茶。

2、1896年，黄汇及其子黄国屏开设一间药店，名为“黄潮善堂”，专门售卖“伤寒圣药”。

3、新中国成立后的1956年，私人凉茶作坊变为公私合营的凉茶加工场，“伤寒圣药”仍以手工作坊式生产。

4、1975年，凉茶加工场由中山县人民公社接管，1978年经广东省卫生厅、燃化工业局、商业局批准为“中山县沙溪凉茶厂”。

5、1984年，沙溪凉茶厂更名为中山市沙溪中药厂，方乐尧任厂长，随后开发出沙溪凉茶冲剂。

6、1990年，沙溪凉茶厂更名为广东省中山市沙溪制药厂。

7、2002年，沙溪制药厂转制成为广东益和堂制药有限公司，方乐尧任总经理。



沙溪凉茶获得“中华老字号”荣誉

## ◎ 代表性传承人

**黄汇**：沙溪凉茶的创始人。原是沙溪的一名轿夫，平时爱好研究中草药，经常利用抬轿外出的机会潜心收集民间验方，采集中草药为平民百姓治病。后来，在民间中医的指点下，研制整理出专治四时感冒、外感传里的药方，这就是后来沙溪凉茶的“源”。

**黄国屏**：黄汇的儿子。从国外学医归来，在石岐西山寺脚下开了一间西医诊所，为百姓送医送药，成为中山最早从事西医的名医。在开办诊所的同时，他还将父亲经营的小药铺改为“黄潮善堂”，将黄汇凉茶改为“伤寒圣茶”，声誉日益提高。

**方乐尧**：1975年9月至2002年3月于中山市沙溪人民公社凉茶厂（后更名为广东省中山市沙溪制药厂）工作，期间师从作坊老师傅学习凉茶制作、中草药的鉴别、炮制，中药提取、中成药生产等知识。1984年任厂长，尝试将沙溪凉茶煎煮茶剂制作成颗粒剂取得成功，1992年把沙溪凉茶成功制成袋泡茶剂。2002年，沙溪制药厂改制，更名为广东益和堂制药有限公司，方乐尧任职总经理。

## ◎ 主要特征

1、沙溪凉茶具有浓厚的岭南特色,是针对广东高温高湿的热带和亚热带季风气候,利用本地物产而配制的传统中草药。

2、沙溪凉茶药性平和、不寒不燥,适合男女老少饮用,对四时感冒、感冒伏热、外感传里、寒热交作、四肢骨痛、胸膈饱滞、劳倦伤寒等症有独特疗效,还具有消暑散热、祛湿导滞的功效。

3、沙溪凉茶口感最大的特点是“苦尽甘来”,初服时只觉得有轻微的苦涩味,之后会感到口舌甘凉,喉咙舒服。

4、沙溪凉茶不仅可以治病,亦可作为夏季的清凉饮料,具有消暑散热、生津止渴的保健作用,适合四季饮用。

5、沙溪凉茶拥有广泛的群众基础,一直受广东地区尤其是珠江三角洲地区百姓的欢迎,是家庭必备良药,并通过港澳同胞和海外华侨带到港澳和东南亚、美加等国家和地区,大受欢迎。

## ◎ 重要价值

1、具有丰富祖国传统中医药宝库的重要价值。

沙溪凉茶是针对广东高温高湿的热带和亚热带季风气候,由中山百姓根据本地物产的药用功效而配制的传统中草药,沙溪凉茶的问世,丰富了祖国的传统中医药宝库。

2、具有防病治病的药用价值和保健价值。

沙溪凉茶是本地百姓根据民间验方而配制的传统中草药,对四时感冒、感冒伏热、外感传里、寒热交作、四肢骨痛、胸膈饱滞、劳倦伤寒等症具有独特疗效,同时,还有消暑散热、祛湿导滞的保健价值。

3、具有维系海内外乡情的纽带作用。

沙溪凉茶自问世以来,以其独特的保健功效受到本地百姓和海内外乡亲的欢迎,并通过华侨将沙溪凉茶带到世界各地,使世界各地的华侨和外国人都认识到沙溪凉茶的精髓。



沙溪凉茶获得的广东省食品  
文化遗产证书 37-38 号



沙溪凉茶获得的广东省食品  
文化遗产证书 39 号



◎ 沙溪凉茶传统工艺流程图



1、上山采摘



2、洗净切碎



3、晾晒



4、按配方分量入药



7、熬药



6、药茶稍凉后饮用



17、

## 大涌红木雕刻工艺

建于清代的大涌北极殿内,仍存留着菩提花卉吊屏等精致木雕

### ◎ 项目简介

大涌的红木雕刻工艺历史悠久。在宋元之间,随着大涌原著居民将祖先一直沿袭下来的茅寮居住环境改为草木结构的房屋,需要大量的木材用于房梁等构筑,因此,大涌居民利用本地卓旗山等一带树木丛生等天然条件,上山采伐木材,原木用于建房的木结构所需,剩余的边角料用于家具制作和雕刻庙宇、宗祠供奉的神像。到了明清时期,由于经济条件趋好,当地村民在各乡村大兴土木建造各氏族的庙宇、宗祠,大涌的木雕工匠根据各自的艺术风格及技术水平去精雕细刻,因而为后世留下了无数艺术瑰宝,也为家具木雕工艺的发展积累了丰富的经验。除此之外,大涌木雕工匠还从事日用木器上的装饰雕刻以及木雕像的雕刻,用途广泛。

大涌红木雕刻用材考究,除了在本地取材外,还通过大涌的海外华侨众多这一有利条件,从东南亚、非洲、南美洲等地大量进口红木,并经挑选、烘干、加工等技术处理,由木雕工艺师傅制作,加上打磨、喷漆等工序流程,使红木家具雕刻工艺品质量稳定。近年,大涌红木雕刻工艺已发展成为当地特色区域产业。

2003年,大涌镇凭借其历史文化内涵深厚的红木雕刻艺术,获文化部授予的“中国民间艺术(红木雕刻)之乡”称号。



## ◎ 分布地区及地理环境

大涌镇是古称“龙眼都”、俗称“隆都”地区的一部分,是我国著名的侨乡。大涌境内有海拔 164 米的卓旗山,山上树木茂盛,风景秀丽。各村依山而建,土地肥沃,物产丰富。卓旗山上的繁茂古木,为大涌民间红木雕刻技艺的发展提供了必备的原材料。

大涌红木雕刻传统手工技艺主要流传于中山市大涌镇以及有海外乡亲居住的国家 and 地区。

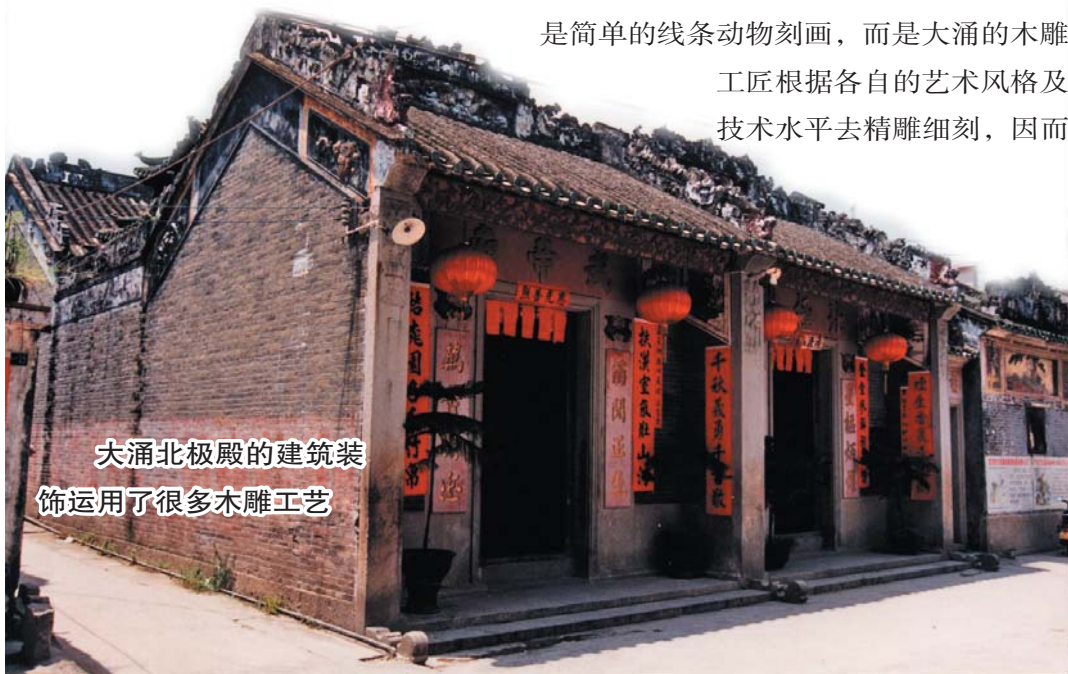
## ◎ 历史渊源

早在春秋战国时期,木雕工艺就分成了建筑装饰木雕、木俑、宗教造像、礼祭等不同的木雕行业。

大涌镇历史悠久,在新石器时期,古代人类就在大涌这块土地上劳作、生息、繁衍。在大涌镇青岗村的后山,古称为青薑山,据历代的《香山县志》记载:“青薑山在县西南二十四里,高洁雄伟,土人名曰卓旗山,在叠石村东、青薑村南,高卓为群山之冠……”在这个山上,有一块极像“船”的花岗岩石头。相传,大涌一带的邑民,凡是出洋者必定要去拜祀石船,以求风顺水早登大洋彼岸。这些侨民在回乡“祭祖”,或是“喜结良缘”又或是“建房立业”的同时,将其居住国的建筑材料、建筑艺术等也带回家乡,从而促进了大涌村民生活习惯的变化。在宋元之间,随着大涌原著居民将祖先一直沿袭下来的茅寮居住环境改为草木结构的房屋,需要大量的木材用于房梁等构筑,因此,大涌居民利用卓旗山等一带木材丛生等天然条件,上山采伐木材,原木用于建房的木结构所需,剩余的边角料就用于家具制作和雕刻庙宇、宗祠供奉的神像。到了明清时期,由于经济条件趋好,当地村民在各乡村大兴土木建造各氏族的庙宇、宗祠,如现存安堂村的北极殿·武帝殿(建于清代)、大觉古寺(又称独觉庵,始建于明代,清同治重修)、处善公祠(又称麦公祠)、林氏宗祠(始建于明代,清代重修)等庙宇宗祠内的斗拱台梁、飞檐雀梯、翔龙彩凤、菩提花卉等雕梁画栋工艺,已不是简单的卷云图案或

是简单的线条动物刻画,而是大涌的木雕

工匠根据各自的艺术风格及技术水平去精雕细刻,因而



大涌北极殿的建筑装饰运用了很多木雕工艺





大涌工匠正在制作“百鸟朝凤”木雕作品

为后世留下了无数艺术瑰宝，也为家具木雕工艺的发展积累了丰富的经验。除此之外，这些木雕工匠还从事日用木器上的装饰雕刻以及木雕像的雕刻。过去在大涌一带，经常有一些肩挑斧子、锯子、木钻、刨子等工具的木匠，行走在大街小巷、乡间村落，大声吆喝：“箍桶补锅盖”、“修

补酸枝杂木椅”、“斗门窗安大床”……这些民间的木匠名不见经传，没有图典资料可仿制，但他们能够承袭先贤的经验，以自己的智慧创作出极富生命力的木雕工艺品和生活用品。从清代中期开始，大涌这些民间工匠由分散的穿街过巷模式，发展成为较集中、家族式、群体性、专业化等模式进行雕刻工艺。另外，始建于明代、清代改建的林氏宗祠中的人物故事浮雕台梁等雕刻艺术；建于清代的安堂北极殿中的盘龙木雕、菩提吊屏；摆放在“大觉古寺”大殿内的清末广东仅有两套精美的“十八罗汉”木雕之一的工艺品等，都反映出大涌红木雕刻艺术的精湛。

木雕工艺包括了绘画、篆刻、构图等多种艺术内涵。大涌较早期的民间工匠制作的家具，很多已渗透了雕刻艺术。到了清代，大涌的庙宇宗祠中那些台梁斗拱，大部分都雕刻上各式各样的花卉雀鸟、人物故事、盘龙飞凤等，这些已经不是单纯的木雕工艺，而是精雕细刻的艺术品了。同一时期的日用品，包括百姓家的大床、门窗、台椅、神龛、祭台；文房四宝中的笔架、墨盒、镇子、屏风或小摆设等等的木像制品，也融入了精湛的雕刻工艺。

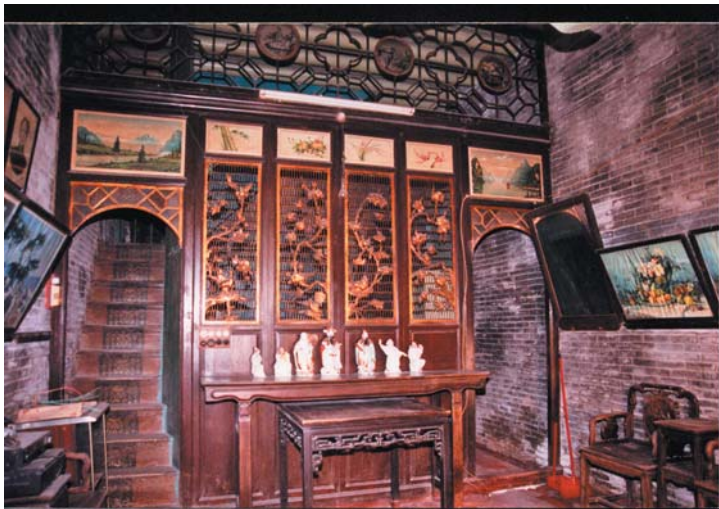
另一方面，从大涌历代遗传下来的民间艺术中，有许多项目的道具与木雕工艺联系甚密，也因此促进了民间雕刻艺术的发展。在大涌，凡农历的四月初八、五月端午节、八月十五中秋节等传统民间节日，当地的群众都有舞龙舞狮的习俗。在这些活动中，最引人注目和最受人们喜欢的就是青岗、南文等村的“舞柴龙”（又称柴龙舞、舞龙船头、舞醉龙等）。从现存在大涌民俗展览馆和青岗、南文村祠堂里的清代木龙来看，其选材、雕工、造型、彩绘等方面，都保留了大涌古代红木雕刻艺术的传统技艺。

除了本土文化的承袭外，西方文化和中原文化、闽南文化等中外文化的融合，也是大涌红木雕刻艺术自成一格的原因。追溯到宋代，因为生活所迫，大涌的邑民开始到海外谋生，分布在全球多个国家和地区，渐渐，大涌的侨胞将居住地的原材料以及雕刻艺术引进来，从而更加促进了大涌红木雕刻工艺的发展。从大涌的古建筑中可以发现，先民运用了大量从东南亚一带进口的坤甸、酸枝、东京楠等木料；而从雕刻艺术上来看，除了保留传统的线条刻画、镶嵌云石板等平面工艺外，浮雕、彩色玻璃、镂雕等西方艺术风格，也融汇于大涌红木日用品和古建筑装饰等工艺之中，逐渐形成了大涌独具特色的红木雕刻手工技艺。

## ◎ 基本内容

大涌镇现有 300 多家红木雕刻生产厂家,前店后厂,极具特色,产品畅销全国及远销东南亚国家和地区。红木家具行业的发展,使其成为远近闻名的红木家具特色镇。

大涌红木雕刻用材考究,从东南亚、非洲、南美洲等地大量进口酸枝、花梨、波罗格、黑檀、红



大涌旧式民居里的木雕装饰

檀、鸡翅木等名贵木材,并经挑选、烘干、加工等技术处理,保持木材适当的含水量,减少开裂、收缩等质量问题,全过程由木雕工匠制作,加上打磨、喷漆等工序流程,使红木雕刻产品具有实用价值和艺术价值。

### 一、大涌红木雕刻的具体工序

#### 1、选材工序

木材的密度是影响红木雕刻产品的最重要因素,大涌红木雕刻一般采用酸枝、花梨、黑檀、红檀、鸡翅木等优质木材作为雕刻的原材料。

#### 2、开料工序

雕刻工匠根据木料的用途进行开料,不同的用途有不同的开料方法,开料决定了木材的制作方向。

#### 3、拉花工序

工匠按照设计的艺术图案,对木材进行精细的切割、镂空,使木料外形更精确、完美。

#### 4、雕刻工序

大涌红木雕刻分原雕、浮雕、空雕等技法,选用不同的技法有不同的效果。比如浮雕,它接近绘画,线条流畅,有多层次效果;空雕可以使画面多层次的镂空,重重叠叠,内容有很大的容纳性和高度的表现性。雕刻的题材很多,有植物纹、动物纹、山水纹、人物纹等。雕刻艺术在工艺品上可以起到画龙点睛的作用。

#### 5、装配工序

装配就是将雕刻产品配件组合成一件完整的工艺品或日用品,组合的难度相当大,雕刻工匠要有丰富的经验、精湛的技艺才能装配得浑然一体,天衣无缝。

#### 6、烘干工序



所有的红木原料都要进行二次烘干,二次刮磨,杜绝成品出现裂缝。大涌的红木雕刻手工技艺十分注重木材的烘干环节。

#### 7、刮磨工序

刮磨是红木雕刻工艺品最重要的环节之一,直接影响到美观程度。古时有“雕一铲二磨三工”的说法,磨工是其最细致的一道工序,非常讲究,对刮磨的工艺师有着很高的要求,而大涌的雕刻工匠能用其独特娴熟的技艺使工艺品光彩照人。

#### 8、上漆工序

上漆又叫打生漆,即在木雕工艺品表面涂上生漆液、桐油或蜡。传统上,大涌工匠多采用植物漆,植物漆分生漆和熟漆两种。将生漆加入适量的桐油,在阳光下不停搅拌30天,让漆和油充分调和,变得柔和而有光泽,不干燥。涂于木雕工艺品表面形成硬膜,坚韧耐久。生漆经搅拌熬制成熟漆,在木雕工艺品表面烫蜡,能使木雕工艺品颜色变得深浓,表面更细润。一般是用上好的方蜡,将蜡液均匀洒在木雕工艺品的表面上,用炭火烘热使它溶化,均匀渗入木材,再用纱布反复擦拭,使漆表面光滑如镜。

### 二、大涌红木的雕刻图案

#### (一)、明代大涌红木雕刻图案:

- 1、以植物花卉为题材:菊花、芍药、石榴、海棠,以及松、竹、梅等。
- 2、以动物为题材:双龙戏珠、孔雀、仙鹤、喜鹊、黄鹂、狮子、群鹿等。
- 3、以几何纹样为题材:各种攒接的纹样,如波纹等。
- 4、以吉祥图案为题材的:聚宝盆、六鹤同春、风调雨顺、麒麟醒狮、万寿、长生永寿等富有吉祥寓意的想象和文字被组织到雕刻图案里而成为主题画面。



始建于明代的林氏宗祠内,台梁上的祥龙雕刻栩栩如生



5、其他纹饰：云纹等。

(二)、清朝大涌红木雕刻图案：

1、动物纹样：各类龙纹、凤纹等。

2、植物纹样：莲花、梅、兰、竹、菊、松、葡萄等。

3、仿古图案：仿古玉纹、古青铜器纹、古石雕纹等。

4、西洋纹饰和中式纹样相结合的图案：大涌红木雕刻常采用舒卷纠缠的草叶、扇贝、蔷薇等西洋图案。

5、几何纹：绳纹、回纹等。

6、吉祥文字和书法：如“福”、“寿”、“喜”等诗文。

7、琴棋书画、山水楼阁、四时景色等在家具上也有所刻画。

严格、细致、考究的选材，严密的工序，中西融合的丰富图案，大涌雕刻技师工艺以其独具匠心、精湛细致的雕刻艺术赋予了红木雕刻以生动的魅力。



清代遗存的青岗村木龙，是大涌红木雕刻技艺与传统民间艺术相结合的典型

## ◎ 相关工具

### 1、开料工具：

大锯、开料锯、烘干窑、横裁锯、齐边锯、纵解锯、大压刨、小压刨、平刨、开齿刀、接齿刀、铣、拼板等

### 2、雕花工具：

(1)圆刀：刃口呈圆弧形，多用于圆形和圆凹痕处，在雕刻传统花卉上也有很大用处，如花叶、花瓣及花枝干的圆面都需用圆刀适形处理。

(2)平刀：刃口呈平直，主要用于劈削铲平木料表面的凹凸，使其平滑无痕。

(3)斜刀：刀口呈45度左右的斜角，主要用于作品的关节角落和镂空狭缝处作剔角修光。

(4)玉婉刀：俗称“和尚头”、“蝴蝶凿”，刃口呈圆弧形，是一种介乎圆刀与平刀之间的修光用刀，分圆弧和斜弧二种。

(5)中钢刀：刃口平直，两面都有斜度。也称“印刀”，用于印刻人物服饰及道具上的图案花纹。

(6)三角刀：刃口呈三角形，因其锋面在左右两侧，锋利集点就在中角上，主要用于刻毛发，刻装饰线纹。

### 3、辅助工具：

敲锤、木锉、斧子、锯子。

### 4、操作设备：

带交叉拉条的特别稳定坚固的工作台和木钳台。



大涌红木雕刻所需要的工具

## ◎ 传承谱系

大涌红木雕刻技艺能历经多个朝代发展至今天，主要原因是大涌有一代又一代掌握红木雕刻技艺的民间工匠通过家族传承或依靠师傅带徒弟等师承形式，口传心授，使大涌红木雕刻传统手工技艺代代相传。

## ◎ 代表性传承人

### 李金昶(1888年出生,已故)

大涌岚田人。1911年,23岁的李金昶从大涌漂洋过海到南美洲的岛国——斐济谋生,在那里,他发现当地的百姓十分喜爱木制的家具和装饰品,而他自己利用家乡带出去的红木雕刻手工技艺制作的乐器、舞台道具、钟表外壳等木制品也深受当地人的欢迎,很快,李金昶的名字在斐济传开了,而具有几百年文化历史的大涌红木雕刻艺术也渐渐让世人所熟悉。1915年在海外掘到第一桶金后,李金昶回到了家乡大涌,并成立了“广利行”,专门从事建筑、木工雕刻的制作和经营。而在同一时期,其弟李金海离开故乡踏上了斐济这片土地,继续制作、经营木雕制品。当时,红木雕刻还没有广泛流传,但是良好的经济效益吸引了众多的年轻人前来拜师学艺,红木雕刻这一行业在大涌开始走俏。

### 李亮波(1913—2005)

大涌岚田人,其祖父辈都是木匠出身。1925年,年仅12岁的李亮波随叔父李金海远赴斐济,从事木工雕刻制作,是大涌第一批正式到海外谋生的红木雕刻工匠。1957年,他考取了6级技工。他巧夺天工的木雕技艺在同行之中享有较高的声誉。现在大涌岚田颐老院内还留存了他雕刻制作的红木家具和装饰木制品。



已故的大涌木雕传人李亮波从事木雕艺术70多年

### 林申活(1911—2001)

大涌安堂村人,家中几代祖传木雕工艺。1980年他创办了鸿艺家具厂,大力发展红木雕刻艺术,并引进红木雕刻家具的经营模式。在其带动下,林卓荣、林华亦、林寿康等50多名工匠先后办起红木雕刻家具厂,为大涌的红木雕刻艺术发展作出了贡献。2000年2月,大涌商会红木家具同业会向他颁发了“红艺先导,惠泽乡梓”的牌匾,表彰他为传承红木雕刻工艺所作出的贡献。



## ◎ 主要特征

1、大涌一向崇文重艺,明清时期中山先后建有九大书院,其中规模较大的卓山书院就坐落在大涌镇。深厚的传统文化沉积,为大涌红木雕刻工艺赋予深厚的文化内涵。

2、大涌红木雕刻工艺与传统民间习俗、民间艺术联系密切,如农历的四月初八、五月端午、八月十五中秋等传统的民间节日,当地的群众都有舞龙舞狮的习俗。民间节日里的表演道具从其选材、雕工、造型、彩绘等方面,都保留了大涌红木雕刻艺术的传统技艺。

3、大涌红木雕刻手工技艺除承袭本土传统文化外,还很好地将中原文化、闽南文化以及西方文化等中外文化进行大融汇,形成别具特色的大涌红木雕刻艺术风格。

4、大涌红木雕刻艺术历经多个朝代一路发展至今,产品在国内市场占有重要份额,并远销世界各地,在国内外产生了重要影响,成为当地一大特色产业。

## ◎ 重要价值

1、具有重要的雕刻工艺研究价值。

大涌红木雕刻起源于民间的图腾崇拜、建筑工艺、日用家居等方面所需的雕刻用品,其工艺融汇了用材、雕刻、图案、色彩等多种工艺,传承大涌红木的雕刻艺术,对研究我国的雕刻工艺发展脉络具有参考价值。

2、具有丰富中国雕刻艺术文化内涵的价值。

大涌红木雕刻在承传岭南传统文化的基础上,很好地吸收了中原文化、闽南文化,以及巧妙地融汇了西方文化,从而形成了其独特的雕刻艺术风格。在丰富中国雕刻艺术文化内涵方面具有重要价值。

3、具有可持续发展的传承价值。

大涌红木雕刻工艺从宋代开始形成,到明清时期有了长足发展,传承至今天,更是形成了当地的特色产业,大涌镇现有 300 多家红木雕刻企业,从业人员 3 万多人,2007 年红木雕刻家具的产值达到 35 亿元。大涌红木雕刻工艺具有较好的经济价值。



“百鸟朝凤”红木雕刻家具

### ◎ 大涌红木雕刻工艺流程图

