

25、

石岐赛龙舟

◎ 项目简介

地处珠江三角洲下游的中山石岐,过去是一个水网交错的地带。赛龙舟是石岐一项源远流长的传统民俗文化活动。

石岐的赛龙舟,以紧邻河涌的张溪、南下、基边、员峰、西厂、上基、大墩、岐头、厚兴等最为盛行。其中,以员峰牛根、员峰长龙、基边康龙、张溪祖庙、南下城南武侯庙,以及民国时期建造的大墩北龙、上基康龙等为代表,时间最久远的至今已有 500 多年历史。每年的农历四月下旬,各乡选好吉日,在宗祠、庙宇拜祭龙舟头、龙舟尾后,由村内最年长的老人率众将上一年埋藏在河涌里的龙舟起出,洗净修补上油。然后由村中德高望重者用碌柚叶等为龙舟净身,在龙舟插上龙头、龙尾,并在龙头龙尾上簪花戴红进行龙舟下水仪式。村中年轻力壮的男子就会将龙舟扒到河涌上演练,谓之“出龙”。到了五月初五,石岐各乡的龙舟就会在岐江河上进行赛龙夺锦,胜出者奖励大埕烧酒和大只烧猪。胜者夺取奖品后的当晚,在乡中大摆“龙舟饭”筵席。参加龙舟竞渡和为龙舟赛出力的人士都可以吃龙舟饭,吃完龙舟饭,一番拜祭仪式后,将龙舟重新埋到河涌的龙舟坞里,谓之“收龙”。

石岐的龙舟分别参加过中山和澳门举办的龙舟赛并获一、二名,在参加 1993 年中山市龙舟赛和 1998 年广州国际龙舟邀请赛中均获第一名,20 世纪 90 年代至今,石岐曾举办过多届龙舟赛,使龙舟赛这项民俗得以传承。但是,随着老一辈龙舟制作艺人和龙舟赛事组织者的日渐年迈,石岐龙舟的制作、习俗仪式等,面临着后继乏人的濒危状态。



岐江河上的赛龙舟活动传承百年,流传至今

◎ 分布区域及地理环境

石岐地处珠江三角洲地区下游的河网地带。邑内计有张溪涌、员峰涌、后岗涌、九曲河、方基涌、南门河、白石涌等河涌。河涌纵横为每年的龙舟竞渡提供了必需的自然条件。

石岐的龙舟，以紧邻河涌的张溪、南下、基边、员峰、西厂、上基、大墩、岐头、厚兴等最为盛行。

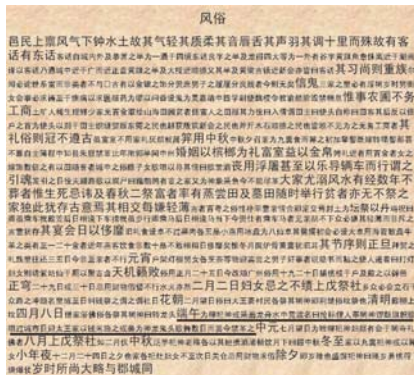


宽阔的岐江河为赛龙舟提供了天然条件

◎ 历史渊源

据历史学家和民俗学家考证，端午节最初起源于吴越国龙图腾部族的图腾祭，至今已有三千多年历史。先人为了求得龙的保佑，每年农历五月初五这一天，都会举行隆重的龙图腾祭祀活动，同时，还要在锣鼓声中划着刻上龙形的独木舟，在水面上作竞渡。后来，爱国诗人屈原于端午节在汨罗江投江，人们因此把在端午节划龙舟也看作是对屈原的一个纪念节日。如今，在端午节这一天，我国很多地方都有举行各种的祭祀活动。而在汨罗江和珠江三角洲一带，至今还保留着每年端午节赛龙舟的习俗。

地处珠江三角洲下游的中山石岐，自南宋绍兴二十二年（1152年）立县以来，一直是香山县的县城所在地。过去石岐曾是一个水网交错的地带。邑内计有张溪涌、员峰涌、后岗涌、九曲河、方基涌、南门河、白石涌等河涌。纵横河涌为龙舟竞渡提供了



明代嘉靖《香山县志》卷一“风俗”中有关赛龙舟的记载



清代道光《香山县志》卷一“风俗”中有关赛龙舟的记载

必需的自然条件。加上石岐邑内建有多处庙宇,每到良辰吉日,百姓都有到庙中祈求风调雨顺、身体安康的风俗,而很多庙宇都拥有一艘绘画了龙的鳞片等形状的龙舟,命名大都与庙宇有关联,龙舟的龙头龙尾平时就供奉在庙宇里,到每年的端午节,就从庙宇中请出龙头龙尾进行祭祀,并从河涌的龙舟坞里起出龙舟,洗净翻新后插上龙头龙尾划到岐江河上,与邻乡的龙舟进行竞渡。

赛龙舟是石岐一项源远流长的传统民俗文化活动。早在明代嘉靖年间出版的《香山县志》中,就有本邑端午节赛龙舟的记载:“端午为粽祀神或采画龙舟,水中竞渡……”到了清代同治年间出版的《香山县志》中,更有了有关赛龙舟的生动描述:“五月端阳以粽祀神(各乡皆五月以粽祀神较邑城尤盛)。龙舟竞渡,画船彩色……”并称“龙舟竞渡盛行”。可见端午节“赛龙舟”在石岐一带历史悠久。

在石岐的赛龙舟活动中,以紧邻河涌的张溪、南下、基边、员峰、西厂、上基、大墩、岐头、厚兴等最为活跃。其中,石岐的龙舟以员峰牛根、员峰长龙、基边康龙、张溪祖庙、南下城南武侯庙,以及民国时期建造的大墩北龙、上基康龙为等较有代表性。



岐江河上赛龙舟活动历史悠久

南下龙舟

位于岐江河边的南下村（现为南下社区），是历史上石岐赛龙舟最活跃的村落之一。在南下，最早的龙舟名为“城南武乡侯”，出自于村中的汉武侯庙。在南下，汉武侯庙是一座历史悠久的庙宇，每当农历初一十五或是重要的岁时节令，武侯庙里就香火缭绕，村民以及周边地区的百姓前来祈求风调雨顺，身体安康，这一习俗至今已有 200 多年历史。而到了每年的农历四月下旬，各乡选好吉日，在宗祠、庙宇拜祭龙舟头、龙舟尾后，由村内最年长的老人率众将上年埋藏在白石涌、南下码头等一带龙舟坞里的龙舟起出，洗净修补上油。然后由村中德高望重者用碌柚叶等为龙舟净身，然后在龙舟插上龙头龙尾，并在龙头龙尾上簪花戴红进行龙舟下水仪式。村中年轻力壮的近 80 名男子就会将龙舟扒到河涌上演练，这个过程谓之“出龙”。到了五月初一，南下龙舟就会扒出白石涌，扒到张溪、员峰等邻乡进行“探亲”，与邻乡的龙舟在岐江河上一起进行演练。到了端午节，“城南武乡侯”代表南下到岐江河上参加龙舟竞渡活动，屡获佳绩。

在“城南武乡侯”出现之后，南下还相继出现了“武侯庙”、“康华龙”、“南下长龙”等 6 艘龙舟，其中，“武侯庙”这艘龙舟原名“赵龙”，由南下一位早年在国外谋生的老华侨出资购置，后来，随着南下河涌改造等原因，“赵龙”改名为“武侯庙”。以往每年端午节赛龙舟，这艘历史悠久的龙舟都会出动。

20 世纪 40 年代，澳门曾邀请中山县龙舟赴澳门参赛，当时南下的城南武乡侯和

张溪北龙、上基、大墩四只龙舟，一起赴澳门参赛获得了好成绩。近年来，南下的龙舟在参加本地及周边地区的各种龙舟赛中均有不俗表现。

南下的李锦联、杨淦等，都是村中出色的龙舟活动组织者，对南下龙舟的传承和发展倾注了大量心血。



南下龙舟起源于村中的武侯庙



端午节前，南下龙舟完成“起龙”程序准备出征

张溪龙舟

张溪村依山傍水,阡陌纵横,河网交错。自古以来,村民依靠种植、捕鱼、捞虾蚬为生。由于地理环境的缘故,村民日常劳作和日常生活依靠船只作为交通工具,一切生计与船只息息相关,所以造就了乡民扒船撑艇的高超技术,赛龙舟自然也成了乡民重要的娱乐之一,自古以来已形成了“水上扒龙船,陆上要龙船头”的乡间传统龙舟文化氛围。据历史记载,乾隆五十八年(1793年)重修张溪麦相公庙,乾隆十三年(1748年)曾重修北帝庙,张溪村民祈求安康,供奉相公庙、北帝庙,庙内都有所属龙船。张溪龙舟近百年来一直保持着强势的局面,在每年各乡龙舟自发性的竞赛或政府举办的竞赛活动中,一直都获殊荣。民国年间,龙舟活动未有停止过。1920年,张溪北龙夺冠获取“捷足先登”锦标,直至日寇侵华期间各乡龙舟才偃旗息鼓。光复后,当时旧政府又连续三年举办龙舟竞赛,张溪每年都取得良好成绩,“飞龙夺锦”就是当年张溪北龙摘冠的锦标。

距今60年(20世纪40年代)前,澳门澳督加冕,邀请中山县龙舟赴澳门参赛,当时有张溪北龙、上基、南下武乡侯、大墩四只龙舟,挑选了优秀的运动健儿赴澳门参赛。当年比赛地点在澳门青洲为起点至妈阁庙为终点,全程是比力量、比意志的一场大赛,结果张溪北龙摘冠,从澳督手上接受了“风驰电掣”的锦标荣誉。

新中国成立后,民间赛龙舟活动得到了重视与支持,多次举办了大型龙舟赛,特别公社化大跃进时期,石岐的龙舟比赛最为鼎盛,张溪多次取得了较好成绩。20世纪60年代,城区的龙舟赛主要聚焦在张溪北龙与安山龙舟上。有歌谣为证:“张溪人力壮,安山出龙王”,1964年张溪北龙与老对手安山龙舟的一场龙舟决赛最是令人难忘,两只龙船赛得难分难解,最后张溪北龙夺标,获取“力争上游”桂冠。

“文革”之后,龙舟活动曾一度中止,1973年,当时提倡“深挖洞、广积粮”,为了筹备资金挖防空洞而将北龙卖去(张溪麦龙早于1963年因日久失修而毁烂)。一直延至改革开放后才开始恢复龙

舟活动。1983年,张溪重新添置两只龙舟,张溪北龙、张溪麦龙同时下水,次年齐齐参加了全市举办的龙舟大赛,最后夺得冠军,摘取“勇冠群龙”锦标。1998年石岐区举办第三届龙舟邀请赛,乙组亚军均由张溪北龙、张溪麦龙夺得。近年的龙舟赛中,张溪龙舟也有不俗表现。



张溪龙舟很有历史



大赛前,员峰龙舟在岐江河上作准备

员峰龙舟

员峰村紧邻岐江河,岐江河流经全村,历史上,员峰村民以种养、捕捞为生。员峰的龙舟起源于 200 多年前。古时,员峰建有北帝庙、邻村的拱北村也建有北帝庙,两村的庙宇都供奉有龙舟。员峰龙舟名为“员峰长龙”,拱北村的龙舟名为“拱北牛根”。古时每年的农历五月初一至初五、十五至二十期间,两村龙舟经常进行竞赛等活动。后来,拱北村因为人口少,就将龙舟送给了员峰村,员峰村民为了纪念拱北龙舟的历史,保留了“拱北牛根”的龙舟名号,出赛时就冠以“员峰拱北牛根”的名号。

每到农历五月初一出赛前,员峰人都进行“装龙舟”的仪式祭祀,在庙中将菩萨请出来,由拱北村有名望的长者进行送菩萨仪式,由醒狮开路,将菩萨送到河边搭起的神台前进行祭祀。神台上写有对联,插有旗幡,当菩萨送到时,开始燃放爆竹、送利是,然后,就开始多天的龙舟竞渡。每有龙舟竞渡,村民就带着小孩子首先登上龙舟,取其龙马精神之吉祥好兆头。在五月初一至初五、十五至二十期间举行龙舟竞渡活动。完成赛事后,参加龙舟赛事的健儿就到村中开阔的地方吃龙舟饭,同时,村民也会拿小碗装一碗龙舟饭回家吃,祈求吃过龙舟饭身体健康。一年一度的龙舟赛事结束后,供奉在河边神台的菩萨就被送回庙宇中继续供奉。而龙舟也会被重新埋在河床的龙舟坞里。每年出赛,员峰村一般都会将员峰长龙、员峰拱北牛根两只龙舟一起出动。

◎ 基本内容

1、起龙

起龙亦称祭龙。每逢临近端午节,各会社便选择黄道吉日的早晨,兴师动众到供奉龙舟头和龙舟尾的宗祠、庙宇中拜祭。村民在长辈的带领下拈香酬神,烧衣纸等。一般是参加扒龙舟的青壮年跳入埋有龙舟的河里洗龙舟水,然后潜



“起龙”十分讲究仪式

下水去,将埋于河床中的龙舟抬起,搬上岸,恭恭敬敬地将龙舟用碌柚叶浸的清水洗净,再用船灰执漏、上油,并从宗祠中“请出”供奉的龙舟头和龙舟尾,重新上彩、点睛,然后在船头插上龙头,于船尾装上龙尾和青绿的树叶,贴上金花等吉祥物,请画师在龙舟的船身上绘画龙鳞等,这叫“起龙”。

2、下海

下海亦称游龙。龙舟重新上油,维修好后,便择吉日、吉时,召集村中、族中之健硕的划艇力士先到宗祠祀神,然后到宗祠前的河边,烧衣鸣炮,拜祭一番,再合力抬起龙舟放下水中,全船人员一起合力,擂起狮鼓,敲响铜锣,岸上的村民燃放鞭炮、地趺炮等,健儿们齐声呐喊,合力起桨,划出河面,沿途边划边放鞭炮。这次下海游龙,只是练习,往往是沿着村边的河流兜上几圈,然后扒回下海的地方,将龙舟抬上岸,在阴凉处撑起或悬挂起来,待端午节赛龙舟时再用。这种形式也称之为“试舟”。



龙舟下海后,通常都会在河涌试划

3、赛龙夺锦



赛龙夺锦是最激动人心的场面

石岐过去赛龙舟，多在农历五月初五端午节这天早上进行。每年到端午节早晨，各村的赛手们及村中父老们便到祠堂或社稷那里拜神，祈求在比赛中有好成绩，夺标耀祖。然后便饱餐一顿，抬起龙舟放到河中，摇旗呐喊划到比赛的起点。到达起点后，烧衣放炮，然后参加比赛。比赛大致分三节进行：

一是放龙。待全部参赛队伍到达比赛起点时，吉时一到，鸣炮响锣，各队选手则一起涌到排列在浅水的龙舟上，合力将龙舟推向深水处，在锣鼓声的指挥下，拼力向前划去。因为水手上船，稍有乱子便会人仰舟翻，影响比赛。现在已改为划桨者先坐在船上待令了。每年的端午龙舟竞渡，放龙的场面是很壮观的。

二是竞赛。五月端午，由于气候、节令的关系，多是涨潮之日，中山俗话讲：“龙舟水猛过虎”。因而，端午节扒龙舟时，水又涨又急，比赛是一个上午或十多个小时的竞技。因此龙舟比赛实际上又是考验耐力、体能、意志的一项群体性的运动竞技。也因此，过去多是男性扒龙舟。

三是夺标。龙舟比赛最终是夺标，也称为过“龙门”。经过一段长时间的竞争，到最后往往是剩下为数不多的几只龙船，这样，就形成了最后的冲刺决赛了，也就是要过龙门夺标，这是最刺激的关头了。龙门横跨搭在较窄的河面上，龙门两岸更是聚集着成千上万的观众，情不自禁为各队呐喊助威，争得头名的队伍，则抢先摘下彩球，这就意味着龙舟比赛的结束。

4、收龙

一番龙争虎斗的赛龙夺锦后,赛龙舟到达尾声了,相应的,每年的龙舟竞赛也鸣金息鼓了。比赛结束后,夺标的队伍高擎锦标沿水路绕村一周。此时,村中男女老幼早已齐集在宗祠前或晒谷场上,摆开筵席,待龙舟健儿上岸便一齐饮宴,俗称食龙舟饭。席间,有健儿将卸下的龙舟头和龙舟尾举起,借着酒意舞动起来,逐渐演变成舞龙船头和舞醉龙的民间艺术。在庆功之后,便由族中、村中父老、教头师傅等带领,将龙舟头和龙舟尾抬入祠中,供奉在佛像前。拜谢神恩后,将龙舟埋于龙舟坞里,等来年再起龙,这就是俗称为“收龙”了。这种习俗,沿袭至今不变。

5、龙舟饭

吃龙舟饭是中山人五月初午赛龙舟的重要内容之一。过去,石岐的乡村物质贫乏,村中就派出代表挨家挨户募捐柴火酱油。群众都积极出钱出力捐出自己的一份热心。以前的龙舟饭都很简单,一般是节瓜、大豆、猪肉等。后来,生活条件改善了,龙舟饭的菜式比以前丰富多了,增加了烧猪之类,但是,菜



龙舟饭是端午节的重头戏之一,自然要精心烹饪

式上仍然保留了传统风味,比如“粉丝虾米”、“猪手焖眉豆松”等就是传统菜式。摆设龙舟饭的地点一般是在村中的大祠堂、大禾坪等。参加龙舟赛的健儿和为龙舟赛出力的

村民,都可以前往吃龙舟饭,就算没有被邀请的村民,都可以拿个小碗前来盛上一碗龙舟饭给家中小孩吃,寓意快长高长大。



龙舟饭是一场隆重的盛宴

◎ 相关道具及制品

1、龙舟。传统的龙舟称之为长龙，一般长 39.8 米，宽 1.2 米，由坤甸等实木等做成，每只龙舟的构造由一条底骨板做船底，由两块弯成 45 度角的弧形木板做船舷。龙舟上有 45 条横梁做成凳子，每条横梁可坐 2 个健儿。

2、木桨。一般以杂木做成，总长约 1 米、桨柄 60 厘米、直径 3 厘米的圆柱状；桨板为一长方形木板，木板尺寸为长 30 厘米、宽约 20 厘米、厚约 1 厘米。

3、龙头。用红木雕刻成龙头状，长约 1.5 米，雕出龙鳞，漆上红、黄、绿、黑、白、金等多种颜色。龙头上镶有龙珠，用水松木做成两个红色的 3 厘米直径的小球。有时，还插有两条龙须和龙角，龙须、龙角分别用藤条做成，龙须长约 40 厘米，龙角长约 50 厘米，并插上碌柚叶和簪上金花装饰。

4、龙尾。用红木雕刻成龙尾状，长约 1.5 米。雕出龙鳞，漆上红、黄、绿、黑、白、金等多种颜色，并插上碌柚叶和簪上金花装饰。

5、鼓。以牛皮做成。直径约 1.2 米、高 1.5 米。鼓面为原色，鼓身漆成黑色，并写上各自龙舟的名字，如员峰长龙、南下长龙等红字。

6、鼓槌：用红木为材质，1 个鼓预备 1 个鼓槌；每个直径 3 厘米、长约 35 厘米。

7、锣：以黄铜为材质，每个直径 40 厘米，厚为 1 厘米。

8、钹：以黄铜为材质，每个直径 30 厘米，厚度为 0.5 厘米。

9、烧猪：根据赛事所设奖项确定所需烧猪数量。以上百斤肉猪割净去内脏去毛后烧至表皮金黄色为标准。

10、烧酒：用土制酒埕盛满 30 度以上米酒，用作奖品奖励龙舟赛的健儿。数量根据赛事设置奖项所需要而定。

11、罗帐：直径 60 厘米，红色棉布，上绣有龙等图案；伞柄长约 1.5 米。



埋在龙舟坞里的龙舟起出来了



桨桡是划赛龙舟的主要工具



备上大埕烧酒等待庆功一刻



赛龙夺锦的奖品大烧猪



龙舟鼓在龙舟赛中起指挥作用

◎ 传承谱系

(一)南下龙舟传承谱系

代别	姓 名	性别	出生年份	文化	传承方式	学艺时间	居住地
不详	李锦联	男	1913 年	不详	师承	不详	石岐南下
不详	陈观照	男	1912 年	不详	师承	不详	石岐南下
不详	杨 淦	男	1933 年	小学	师承	1945 年	石岐南下
不详	徐卓伦	男	1934 年	小学	师承	1946 年	石岐南下
不详	李宝秋	男	1954 年	高中	师承	1965 年	石岐南下
不详	陈卓光	男	1951 年	高中	师承	1965 年	石岐南下
不详	陈桂根	男	1958 年	高中	师承	1970 年	石岐南下
不详	李灿成	男	1978 年	高中	师承	1989 年	石岐南下
不详	霍汉宏	男	1978 年	高中	师承	1989 年	石岐南下

(二)员峰龙舟传承谱系

代别	姓 名	性别	出生年份	文化	传承方式	学艺时间	居住地
不详	梁 基	男	1866 年	不详	师承	不详	石岐员峰
不详	梁 昌	男	1917 年	不详	家传	1928 年	石岐员峰
不详	何润昌	男	1917 年	小学	家传	1930 年	石岐员峰
不详	何锡球	男	1926 年	小学	家传	1940 年	石岐员峰
不详	卢焕廉	男	1925 年	小学	师传	1941 年	石岐员峰
不详	徐用兴	男	1930 年	初中	师传	1945 年	石岐员峰

(三)张溪龙舟传承谱系

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	杜云鹏	男	不详	不详	家传	1879 年	石岐张溪
	林万青	男	不详	不详	师传	1889 年	石岐张溪
	黎财时	男	1885 年	不详	师传	不详	石岐张溪
	萧凤飞	男	1895 年	不详	师传	不详	石岐张溪
	戴社全	男	1885 年	不详	师传	不详	石岐张溪
第二代	曹 海	男	1900 年	私塾	师传	1920 年	石岐张溪
	李天全	男	1905 年	私塾	师传	1925 年	石岐张溪
第三代	戴 林	男	1915 年	小学	家传	1930 年	石岐张溪
	何 然	男	1912 年	小学	师传	1930 年	石岐张溪
	林惠贤	男	1912 年	小学	师传	不详	石岐张溪
	苏 玉	男	1925 年	小学	师传	不详	澳门
	黎 八	男	1925 年	小学	师传	1940 年	澳门
第四代	何 根	男	1943 年	小学	师传	2003 年	石岐张溪

(注:张溪的传承谱系为舞龙船头的传承谱系。舞龙船头与赛龙舟有着紧密联系)



南下乡的杨淦老人对龙舟传承倾注了深厚感情

在南下乡，也有一批龙舟好手努力地传承着五月赛龙舟的习俗。年逾七十的杨淦，是如今南下龙舟赛的核心人物之一。他从小就跟着前辈赛龙舟，对龙舟赛的各个环节了如指掌。现在，每有龙舟大赛，他就担当总顾问的角色。从起龙、下海、放龙等各个程序都亲自指挥。陈卓光是土生土长的南下人，自小也跟随前辈学划龙舟，如今，他担任南下

◎ 代表性传承人

赛龙舟在石岐有着深厚的历史渊源。主要以各村村民群体传承为主。而在群体性传承人中，也有一些极有代表性。

在员峰村，91岁的龙舟传承人梁昌，他的父亲梁基乃至祖父一辈人，已经有五端午划龙舟的传统了。到了梁昌这一代，更是10多岁就开始与村中的同龄人一起跟着长辈划龙舟。现年73岁的黄金惠，自小就跟着大人学划龙舟，还学会了做龙舟头，是村中做龙舟头的好手。



员峰乡的这两位老人是龙舟赛的热心传承人



石岐赛龙舟习俗因为有传承人的努力而得到传承

经联社的负责人，负责端午节期间龙舟赛的整体策划协调工作，并亲自担任龙舟的鼓手，指挥选手勇夺桂冠。

在张溪村，也有一群龙舟的传人在努力传承龙舟的历史。他们致力搜集整理龙舟的历史资料，同时，也将赛龙舟的习俗相传下去。

◎ 主要特征

1、石岐的龙舟赛活动,是当地百姓根据自身的生活和劳动环境而沿袭下来的一项民间习俗,在每年五月端午节期间举行,具有浓厚的民俗性。同时,石岐龙舟赛的活动大都与庙宇有关,起源于信仰拜祭,寄托着百姓祈求风调雨顺的良好愿望。

2、石岐的赛龙舟是一项群众广泛参与的民俗活动,每当龙舟赛举行,往往是万人空巷,赛龙舟的所在村庄和附近的群众,都会涌到河边看龙舟竞渡,使赛龙舟成为一项民众广泛参与的民俗活动。

3、石岐的赛龙舟活动民俗内涵丰富。包括了祭祀、赛龙夺锦、吃龙舟饭等多项内容。同时,也伴随着挂菖蒲、饮雄黄酒、包粽子、吃五色豆粥等众多民俗活动内容。

◎ 重要价值

1、丰富了中国龙图腾的文化内涵。

中国是龙的故乡,以龙为题材的民俗活动丰富多彩。石岐赛龙舟民俗活动,是中华民族对龙图腾崇拜的一种形象体现。通过赛龙舟,将作为龙的传人的中华民族对龙图腾的崇拜内涵大大丰富。

2、承载了中华民族对人与自然和谐共处的美好祈求。

石岐的赛龙舟大都出自于庙宇,每到赛龙舟都有隆重的祭祀活动,体现了人民群众祈求风调雨顺,从而达致人与自然和谐共处的美好愿望。



石岐赛龙舟传承至今已经成为当地极具特色的传统民俗文化活动

3、激发中华民族力争上游的奋发精神和弘扬爱国主义精神。

石岐赛龙舟举行时,百舸争流,力争上游,令人热血沸腾,激励人们奋发向上。同时,由于端午节在历史发展的长河中又与纪念屈原联系在一起,因此,赛龙舟对弘扬爱国主义精神具有重要的促进作用。

4、具有丰富的民间艺术欣赏价值。

石岐赛龙舟活动民俗内涵丰富。包括了祭祀、赛龙夺锦、吃龙舟饭等多项内容。同时,也伴随着挂菖蒲、饮雄黄酒、包粽子、吃五色豆粥等众多民俗活动内容。具有丰富的民间艺术欣赏价值。

5、具有维系海内外乡亲感情纽带,加强中华民族凝聚力的积极作用。

中山是著名侨乡,石岐有众多旅居海外和港澳地区的乡亲。每当赛龙舟举行,旅外乡亲会赶回家乡观看龙舟大赛、吃龙舟饭等。石岐的赛龙舟活动,成为维系海内外乡亲的一条重要纽带。(本文部分内容 by 甘建波提供)



赛前游龙场面

26、

沙岗墟传统商贸习俗

◎ 项目简介

中山市石岐一带的沙岗墟集市,于南宋时期成型,从明代开始繁荣,经过 800 多年历史一路发展起来,至今成为省港澳地区极具影响力的一个民间贸易集市。



沙岗墟是从明代流传至今的传统商贸习俗

中山的沙岗墟,与中山建县的历史相随。

南宋绍兴二十二年(1152 年),香山正式立县,立县后,官府在东城的孙文中路良鹏里与莲塘路交界附近建起了学宫,聚集了人气,学宫附近一带的农民拿出自家种养的农产品出来摆卖,渐渐成为一个民间集市,因为集市附近有一处莲峰山脚的大沙丘,因此,民间将这个集市称为沙岗墟,又称为“塹头市”。

沙岗墟的诞生地——中山,毗邻港澳,是著名的侨乡,华侨分布在全世界 180 多个国家和地区,许多中山百姓通过外汇和洋货的邮寄和馈赠等而与外国贸易发生联系。另外,由于当时澳门归属香山县管辖,通过澳门这个我国最早对外贸易的桥头堡,在清康熙二十四年(1685 年)开放蕃舶禁令,洋货可以进口之后,香山地区成为我国最早与欧洲有商贸往来的地区,因此,沙岗墟集市所销售的物品,除了农民拿出自家种养的农产品出来销售换取生活和生产必需品之外,从澳门进入中山的洋货等也在沙岗墟销售。因此,沙岗墟除了具有我国典型的民间集市特性外,还是我国最早与国外民间贸易有联系的一个缩影。

沙岗墟自南宋时期设立至 21 世纪的今天,一直没有间断,期间,历经搬迁。20 世纪 90 年代后期迁到现在的起湾道旁,成为一个闻名省港澳的大型民间贸易集市,每至墟期,除了有数以万计的市民前来趁墟外,还有港澳地区组织的旅行团乘旅游大巴前来沙岗墟观光购物,影响广泛。

◎ 分布区域及地理环境

沙岗墟主要分布在中山石岐城区及周边乡镇。

沙岗墟的诞生地中山市,地处珠江三角洲下游,紧邻珠江出海口,历史上是典型的鱼米之乡,同时,因为地理位置毗邻港澳,是著名的侨乡,华侨分布在全世界 180 多个国家和地区,香山地区百姓通过外汇和洋货的邮寄和馈赠等而与国外的民间贸易发生联系。另外,由于当时澳门归属香山县管辖,通过澳门这个对外贸易的桥头堡,香山地区成为我国最早与欧洲有民间商贸往来的地区。



石岐的太平路榕树头,曾经是沙岗墟的重要集中地之一



太平路上的蓑衣街也是当年沙岗墟的遗存



太平路的卖鸭街是当年沙岗墟的遗存之一



太平路上的染布巷与沙岗墟密切相关

◎ 历史渊源

南宋绍兴二十二年(1152年),香山正式立县,立县之后,在城区的孙文中路良鹏里与莲塘路交界处,官府大兴土木建起了学宫,带来了人气。而学宫附近一带的农民就拿出自家种养的农产品出来摆卖,渐渐形成了一个民间集市。因为集市附近有一处莲峰山脚的大沙丘,因此,民间将这个集市称为沙岗墟,又称为“埗头市”。

沙岗墟自南宋形成至21世纪的今天,一直没有间断,期间历经搬迁。明初洪武年间,因为墟市的叫卖声影响学宫的安静,就搬到石岐的迎恩街(今中山石岐工人文化宫一带);到了弘治年间,沙岗墟又搬迁到拱辰市五街(太平路的前身),染布巷、猪仔街、卖鸭街、猪糠厂(街)、猫儿狗仔巷(今三帅坊)一带,墟期定为农历三、六、九日。

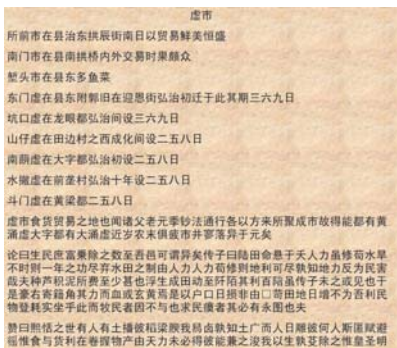
清光绪初年,沙岗墟搬往十八乡(即今天的南区渡头乡),方便农民用船只从岐江河上运载货物到沙岗墟出售。后来,居住在石岐的居民觉得沙岗墟设在渡头乡不方便购买物品,又将沙岗墟迁回到南下的麻洲街、南洲街、码头街一带,人们称之为“新墟”。到了光绪十八年(1892年),太平路正式开通,沙岗墟从南下麻洲街搬回到“五街”。

新中国成立后的50年代初,沙岗墟更加畅旺。但是,1954年4月,县市场管委会成立,并成立了打击投机倒把办公室,对民间集市开始管制。到了1958年,中山实施公社化,农民凭大队证明才可以入墟出售“非统购”产品,随着计划经济农村交售各类农产品任务愈来愈重,墟市十分凋零。1962年后,允许完成计划外超任务农产品上市,部分自负盈亏的合作厂社,将超计划产品拿到沙岗墟出售,买者不需供应凭证可买到所需用品,沙岗墟重新复苏。

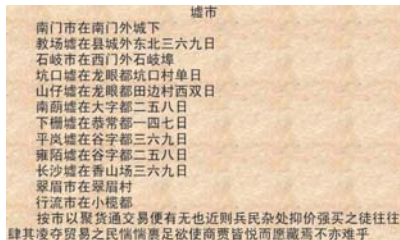
1966年“文化大革命”开始,沙岗墟受到重创。1970年,有关部门还将沙岗墟迁往悦来中路与中山路交界的花圃周围,这里没有任何遮拦,日晒雨淋,政府试图用这种方法限制沙岗墟的发展,令群众怨声载道。后来,沙岗墟迁往石岐湖滨路,按新历3、6、9日开墟,令群众不习惯。

改革开放之后,沙岗墟得到了真正的恢复,1985年,沙岗墟迁往华柏市场附近;接着迁往柏苑新村与竹苑新村交界的马路一带;20世纪90年代后期,迁到现在的起湾道,成为一个闻名省港澳的大型民间商贸集市。

明代《香山县志》之《嘉靖志》卷二“民物志”记载:“所前市在县治东拱辰街南日以贸易鲜美恒盛”、“埗头市在县东多鱼菜”、“东门虚(墟)在县东附郭(廓)旧在迎恩街弘治初迁于此其期三六九日”等文字,反映的就是当时中山沙岗墟的景象。



明嘉靖《香山县志》卷二“墟市”中有关沙岗墟的记载



清康熙《香山县志》卷二“墟市”中有关沙岗墟的记载

◎ 基本内容

中山百姓对固定设置的肉菜市场叫“街市”，定期集市称为“墟”。

香山正式立县之后，学宫附近一带的农民就拿出自家种养的农产品出来摆卖，渐渐成为一个民间集市。弘治元年(1488年)沙岗墟迁到县城的东附廓拱辰市的

“五街”时，太平路还没有成型，但是，因为沙岗墟的存在，使这里形成了五条具有强烈经济特色的街巷：染布巷、猪仔街、卖鸭街、猫儿狗仔巷、猪糠厂(街)。沙岗墟集市的货物，大致依照以上分类进行摆卖，日积月累，这些集中摆卖的货物就成为具有特色的街名。虽然数百年过去，沙岗墟历经无数次搬迁，但在太平路的以上街巷如今依然存在。

因为墟市向东移，当年因墟市而带旺的迎恩街，有实力的商贾就在墟市原来的位置开设批零大户“十八间”，形成了三元庙至大庙下一带(今孙文路)清末民初商贸空前繁荣的局面。中国近代四大百货公司之一的先施公司在孙文西路上建设了先施大楼，“贩布大户”林明引进外资建起了汇丰公司(今孙文西路邮政局所在)。而在迁离了迎恩街之后的沙岗墟，在拱辰市“五街”这里得到了很好的发展，除了农民出售农副产品外，还“贩布为盛”(见明代《香山县志》之《嘉靖志》卷二“民物志”)，相对于“十八间”在商铺里成捆卖布，沙岗墟布摊上零售的布匹更受群众的欢迎。

清光绪前半年期，沙岗墟迁往渡头乡，再后来，迁到石岐的南门外麻洲街、南洲街、码头街一带，地理位置全部靠近河流，目的是便于农民运送物资到沙岗墟出售。到



沙岗墟至今还保留着传统商贸模式



沙岗墟的商品大都以本地物产为主

了光绪十八年(1892年)官府正式创设“沙岗墟”之后，沙岗墟继续与水为邻，从拱辰市“五街”的小巷一址延伸到榕树头，再向西到达打铜巷、陂木厂、板坊街、后岗涌，衔接青云桥。从西江等地运来的犁头、镰刀、杉木以及雨帽等竹制品，一般是不会通过天字码头上岸运到沙岗墟的，而是从大船



花木成为今天的沙岗墟的商品之一,反映当地百姓生活水平的变迁



沙岗墟里卖鲜花的档摊

卸下装到小船上,进入青云桥从后岗涌直达榕树头一带的墟市。另外,墟市上除了大部分是农产品和生产物资外,还有一些杂货出售,比如收音机、火水大光灯等从澳门进来的洋货,在沙岗墟地摊上也经常可见。另外,还有卖中药的、耍武艺的、医牙的,在墟日上也会出现,其中一档中药铺出售的“苏氏女真丸”是妇女调经止痛的良药,受到妇女的信赖。还有花轿、寿衣等民间红白事用品等,沙岗墟也有出售。每到农历三、六、九墟日,沙岗墟就会出现万人趁墟的热闹景象。沙岗墟的繁荣,为榕树头一带的商铺带来了极大商机,其中,得云、新嘉宾、古记几间茶楼和街边粥粉面档和甜品店,生意很兴隆。地处榕树头的“新嘉宾”茶楼,后半部分是利用原有的庙宇建筑,前半部分是后来新建的,

这间茶楼在清初已经存在,直到黄姓老板去了美国后,还由其儿子黄玉林继续开办,新中国成立后历经改造,但是,仍然由黄玉林主持营业。虽然沙岗墟已经迁走多年,但榕树头下的“新嘉宾”依然营业至今。

因为形成年代悠久,沙岗墟集市在中山及周边地区百姓的生产和生活中扮演着重要角色。到了新中国成立后,农民的产品可以不经二道贩子转手买卖而在上午直接进入墟,下午在墟市买回生产资料和生活用品回乡下,促成了沙岗墟集市的繁荣。不过,到了1954年政府加紧对农贸集市的管制后,沙岗墟受到了打击。直到进入20世纪80年代才全面恢复沙岗墟,逢农历的三、六、九日集墟。在数度搬迁之后,最后迁到现在较为固定的起湾道1万多平方米的经营面积之后,除了摆地摊的散户之外,还有了1000多户固定商户在这里设置了各种门面销售生活用品及花鸟鱼虫、茶叶等休闲商品。每年春节前夕,这里还是中山最大的年花市场,到了年卅晚,还成为市民逛花街的主要去处。沙岗墟不仅成为本地区百姓喜爱的集市,还成为闻名省港澳的一个旅游点。

◎ 传承谱系

沙岗墟是以民间自发形式所形成的民间贸易,形成 800 多年以来,历经南宋、明朝、清朝、民国时期及新中国成立至今,一直以民间自发的形式进行自然传承,新中国成立前曾经由治安部门管理过,新中国成立后由工商部门管理,搬至起湾道之后,成立了沙岗墟物业管理公司进行管理。

◎ 主要特征

1、沙岗墟与中山建县的历史紧密相随。南宋绍兴二十二年(1152 年),香山正式立县之后,就逐渐形成一个民间集市。

2、沙岗墟集市所销售的物品,均带有强烈的地域特色,农民拿出自家种养的农产品出来销售换取生活和生产必需品。

3、由于旧时澳门归属香山县管辖,清康熙二十四年(1685 年)开放蕃舶禁令,通过澳门这个对外贸易的桥头堡,从澳门进入中山的洋货等也在沙岗墟销售。

4、沙岗墟的商贸色彩明显。墟市上除了大部分是农产品和生产物资外,还有一些日用杂货,比如收音机、火水大光灯等洋货,在沙岗墟地摊上也经常可见。另外,还有卖中药的、耍武艺的、医牙等等。

5、沙岗墟经历无数次搬迁,但所到之处都能带旺墟地的商贸流通和经济繁荣。



沙岗墟成为见证中山传统民间商贸发展的活化石



从明代发展起来的沙岗墟今日依然畅旺

◎ 重要价值

1、具有记载中山民间商贸习俗发展历程的史料价值。

沙岗墟经过 800 多年的发展历程,一路发展成为一个大型民间集市。记录沙岗墟的发展历程,对研究中山民间商贸习俗发展历程具有史料参考价值。

2、具有促进中外经济贸易发展的推动作用。

自清康熙二十四年(1685 年)开始,从澳门进入的洋货开始在沙岗墟销售,香山地区成为我国最早与欧洲有民间商贸往来的地区,对促进中外经济贸易发展有积极的推动作用。

3、具有促进城乡交流的经济价值。

沙岗墟一直以民间形式形成和发展,由城区周边的农民自发地将农产品拿到墟场中出售。沙岗墟促进了农产品、生产物资、生活杂货的贸易流通,对中山石岐及周边乡镇的零售商贸等第三产业的发展起到重要的促进作用。

4、具有较强的民间习俗传承价值。

沙岗墟是民间自发形成的商贸习俗,每逢农历三、六、九举行,约定俗成的民间贸易形成 800 多年以来,一直以民间自发的形式传承至今,具有较强的民间习俗传承价值。

5、具有维系海内外乡亲爱国爱乡热情的纽带作用。

沙岗墟商贸习俗传承至今,受到海内外乡亲的高度关注。每逢墟日,就会有省港澳地区及海外乡亲赶回中山趁墟,一边购物,一边感受浓浓的乡情,对维系海内外乡亲爱国爱乡热情具有纽带作用。

27、

小榄菊花传统饮食习俗

◎ 项目简介

小榄是中山市北部重镇,位于珠江三角洲中部,古为珠江口的一个小岛,因境内小山丘形似橄榄而得名。

小榄自南宋开村距今,已有 850 多年的历史,南宋咸淳十年(甲戌,1274 年)的金秋,从南雄珠玑巷南迁小榄的先民,为小榄遍野黄菊所吸引,便在此垦荒定居,先民种

上可以餐饮的菊花,用以入餐,伴随世代生息繁衍。俟后,先民将野菊移植于园圃中作欣赏之用。到了明代,小榄艺菊之风兴盛,爱菊者众,每年菊花盛放之时,借菊会友,聚集三五知己,酌酒赏花,对菊吟咏,借此遣兴,已成习俗。到了清代,这种原本流行在中原地区的菊花民俗文化已在北京及广东小榄盛行起来,形成了以北京地区为代表的北派艺菊和以广东小榄为代表的南派菊花会。2006 年,小榄菊花会被列入首批国家级非物质文化遗产名录。

小榄镇深厚的菊花文化底蕴,造就了丰富多彩的菊花饮食习俗,当地居民喜种食用菊花并在餐饮、馈赠、雅集及日常保健中,形成了独特的菊花饮食习俗。

小榄人善用菊花作配料,制作出包括菊花肉、菊花水榄、菊花八宝糯米饭、茶薇蛋卷、茶薇酒等地方小食,并制作出菊花鱼球、菊花三蛇羹、菊花鱼头羹等的菜式拼成为“菊花宴”。每年秋天菊花盛开时节,小榄当地都会举行菊花美食评比活动,推动菊花传统饮食文化的传承。

小榄传统菊花美食消费习俗经历数百年传承至今,年轻一辈对其历史渊源和制作技艺了解甚少,处于濒危状态。



琳琅满目的小榄菊花传统食品

◎ 分布区域及地理环境

小榄菊花饮食习俗主要分布于中山市小榄镇和周边地区。

小榄是中山市北部重镇,位于珠江三角洲中部,开村于宋代,古为珠江口的一个小岛,因境内小山丘形似橄榄而得名,有着 850 多年的历史。

小榄濒临南海,属亚热带海洋性季风气候。光热充足,气候温暖,全年平均气温为 22.3℃,年平均降水量 1700 毫米,镇内河涌密布,山明水秀,土地肥沃,四季常绿,是典型的岭南水乡,素有鱼米之乡之称。历史上,小榄是经济作物区,镇内桑基鱼塘星罗棋布,园圃和田基适于菊花栽植。小榄栽种菊花已有 700 多年的历史,数百年来栽菊、赏菊、赛菊、餐菊之习由来已久,承传至今,构成了独具一格的民间传统饮食消费习俗。



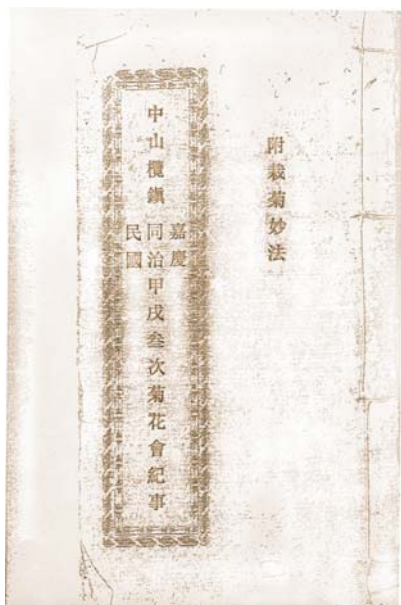
小榄悠久的菊花栽种历史为菊花饮食提供了必备的条件

◎ 历史渊源

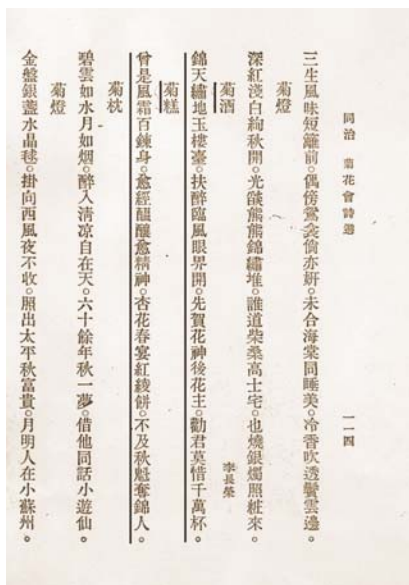
追本溯源,我国食菊的习俗由来已久。在春秋战国时期,楚国士大夫屈原就在《楚辞·九章》中写道:“播江离与滋菊兮,愿春日以为糗芳”,这里所讲的糗,就是用菊花混合于米麦中,捣粉以后制成的干粮。屈原在《离骚》中也曾写道:“朝饮木兰之坠露兮,夕餐秋菊之落英。”唐·元《菊谱记》云:“在药品是食药,在蔬菜是佳蔬。”明代的《五杂俎》也有记载:“今人有采菊叶煎饼食之者,其味香尤胜枸杞饼也。”可见,自古以来,我国都有将菊花作为蔬食的记述,在我国,杭州一带的白菊花主要是入药,而种菊最多而又作蔬食的首推小榄。

小榄自南宋开村距今,已有 850 多年的历史,而小榄人最初与菊花结缘,可溯自宋末金元时期。其时,中原战乱,士大夫纷纷避难南迁,南宋咸淳十年(甲戌,1274 年)的金秋,从南雄珠玑巷南迁小榄的先民,为小榄遍野黄菊所吸引,便在此垦荒定居。先民种上可以餐饮的菊花,用以入餐,伴随世代生息繁衍。俟后,先民将野菊移植于园圃中作欣赏之用。到了明代,小榄艺菊之风兴盛,爱菊者众,每年菊花盛放之时,借菊会友,聚集三五知己,酌酒赏花,对菊吟咏,借此遣兴,已成习惯。到了清代,这种原本流行在中原地区的菊花民俗文化已在北京及广东小榄盛行起来,形成了以北京地区为代表的北派艺菊和以广东小榄为代表的南派菊花会。2006 年,小榄菊花会被列入首批国家级非物质文化遗产名录。

伴随着菊花文化的发展,小榄的菊花饮食习俗得到很好的传承和发展。在清代康熙年间的《岭南杂录》中记载:“小榄之菊花饼,中含菊花,较之杏仁饼尤为美味。菊花肉风味亦殊不俗,非他处所可比拟者也。”记载的就是小榄人



嘉庆、同治、民国《菊花会纪事》记载菊花饮食习俗



嘉庆、同治、民国《菊花会纪事》有关菊花饮食习俗的文字

何焕章

字景临,号藜阁。嘉庆二十二年丁丑邑武学生。

南塘题壁

何必蓬莱始是仙,板桥九折绝尘缘。
溪环绿水疑无岸,地隔蓝田别有天。
坚石苔封难计日,乔松鳞老几经年。
湖亭十景多芜没,惆怅疏杨咽晚蝉。

挹翠楼宴菊

笛声何处起,问迹到松林。
银烛千重焰,黄花一洞金。
楼高尘不到,韵雅俗难侵。
偷得忘忧乐,醉醒聊学吟。

清代嘉庆年间何焕章有关菊花饮食诗句

疗原理,结合本地的气候和土壤等自然条件,种植黄地菊等食用菊品种广泛用于民间的餐饮,比如做菊花肉、菊花饼、酿菊花酒、做菊花鱼球、菊花水榄、菊花八宝糯米饭等(茶薇蛋卷、酿茶薇酒也是菊花饮食习俗的一大种类)。当地百姓每天早餐吃及第粥时,也喜欢加入洗干净的菊花瓣。小榄的酒楼纷纷以菊花入馔制作菊花宴,接待从海内外前来小榄赏菊的游客,令人对小榄菊花有“齿颊留香”的美好印象。早在清代,就有文人墨客写下了对菊花饮食的赞美诗篇。其中,清代嘉庆二十二年丁丑(1817年)邑武学生何焕章在一首题为《挹翠楼宴菊》诗中写道:“笛声何处起,问迹到松林。银烛千重焰,黄花一洞金。楼高尘不到,韵雅俗难侵。偷得忘忧乐,醉醒聊学吟。”还有,清同治年间,小榄菊花会举行期间,小榄当地还专门为菊酒、菊糕作过专题征诗,清代的文人墨客留下了大批有关咏诵小榄菊灯、菊酒的诗篇。同时,在每年秋天金菊盛开的季节,都会举行菊花美食评比活动,推动菊花饮食文化的传承。

在小榄的饮食习俗中,以菊花鱼球最有代表性。其中,公记、中记、罗富记三家所做的菊花鱼球闻名省港澳。随着小榄百姓后来到海外谋生,小榄菊花饮食习俗也随之传到海外,其中,“罗富记”的后人将制作菊花鱼球的手艺带到香港,小榄菊花鱼球成为当地极有影响力的风味食品之一。

种菊、赏菊,并盛产食用菊花的民俗。

在我国的传统医学中,菊花是清肝明目的保健食品,在我国李时珍的《本草纲目》中,就有详尽记载菊花的食疗作用。我国的菊花品种有2000多种,然而,真正能够食用的菊花却只有黄莲羹和白莲羹、紫凤牡丹等数个品种。杭州一带的白菊主要用于入药,而小榄一带的居民,根据民间的菊花食



清同治《香山县志》卷五“物产”中有关菊花饮食习俗的记载

◎ 基本内容

小榄菊花饮食习俗的主要内容有：

一、栽种

历史上,小榄人都有栽种食用菊花的习俗。过去,人们利用桑基鱼塘的田基或是屋前屋后的空地,在初秋到来的时节,将可食用的黄莲羹和白莲羹、紫凤牡丹等数个品种广泛种植,到了深秋时节,栽种的菊花就可以摘下来食用了。

二、食法

小榄百姓食菊花,首先是将可食用的菊花一朵朵摘下来,剪掉带有苦涩味道的菊花托,然后,将菊花瓣倒入清水中洗干净捞起,滤干水分后,可以拌上砂糖直接食用,清香爽口,回味无穷;也有将菊花瓣直接倒入米酒中浸泡成为菊花酒;也有将菊花撒在做好的三蛇羹、鱼头羹或是拌在鲮鱼球、水榄、八宝饭等上面,成为清香扑鼻的菊花美食;也有将菊花做成菊花糠。每年秋季,小榄百姓就采集新鲜的黄地菊,去掉花托,取花瓣风干。制作时,将白砂糖加入少量水,放在锅里熬至成糊状,稍凉,加入预先备好的菊花瓣,搅拌,待温度慢慢冷却,菊花与糖浆开始凝固时,以饭铲压碎,成为花瓣碎,小榄人称之为“菊花糠”。菊花糠广泛应用于各种菊花小食的制作中。



菊花饮食习俗已经成为一项传统文化

三、主要饮食品种

小榄菊花鱼球

外观呈球状,金黄色,有菊花瓣相伴。以鲮鱼剝肉剁碎,以浆粉、生油、水、味料,搅拌成鱼胶状,亦可加入已切成小颗粒状的肉类,用汤匙拨成圆球,放入油锅中炸,熟时一般膨大三分之一左右。上碟时加菊花瓣,吃时以菊花瓣相伴,蘸上小榄特制的蚬蚵吃,别有风味。



菊花鱼球是最具代表性的菊花传统饮食品种之一



清香甘甜的菊花肉

菊花肉

精选猪的肥膘肉,切成四方块状、片状,将小黄菊花瓣晒至稍干,用适量糖浆拌匀花瓣,再用其余糖浆熬煮猪肉薄片,装入罐中密封,等到肥猪肉腌成水晶般通透的时候,糖肉就做好了。然后取出腌制好的糖肉,加上糖浆,蘸上菊花糠,美味可口的菊花肉就做好了。菊花肉表面金黄色,内部晶莹剔透,菊花肉虽用肥肉制作,但吃起来爽脆不腻、清香可口。

菊花水榄

做水榄要用精选的糯米,先把糯米淘洗好,放在水里浸上3个小时,然后再磨成米浆,沥干水分之后,再用晒干的糯米粉和着煮好的白糖糖浆,加入热水搓成可以用作包水榄的湿粉待用。传统的“水榄”用红豆沙或麻蓉为馅料,也有只包一小块片糖的,有的还加菊花肉在里面。做好了的水榄,就可以直接放到锅里去煮,煮到水榄浮在水面上就算熟了。煮熟了水榄之后,加上菊花糠,就成为菊花水榄了。



菊花水榄

菊花八宝饭

首先将主要材料糯米先用水浸泡 3 个小时,然后滤干水分,注入适量的水,煮焗至够软。同时,将红枣先浸软,去核。取出糯米饭,拌入适量的糖与油。涂少量油在碗底及周围,八宝料、菊花瓣分砌碗底。加入糯米饭,中央填进莲子、红枣、冬瓜、榄仁、红豆沙等并压实,隔水蒸 7 分钟,在外面拌撒一层半鲜半干的菊花糠。蒸好覆入碟上,便成颜色缤纷的八宝糯米饭。切开散发着菊香气息的八宝饭,莲子、红枣、冬瓜、榄仁、红豆沙等赫然可见,令人垂涎。



菊花八宝饭

菊花酒

以菊花为主粮酿制,酒香扑鼻,清醇可口。将白菊花浸入白酒内,入瓶封闭,浸泡 15 天左右即成。菊花酒可活血行气,防衰老,延年益寿;如再加入地黄、当归、枸杞子同泡,对头晕目眩、疲劳、多梦,有较好的疗效。

茶薇酒

小榄人自清乾隆年间开始种植茶薇,小榄茶薇酒闻名遐迩,20 世纪 40 年代后半期,过万人口的小榄,竟有酿酒作坊 50 多间,酿制茶薇酒已达百年之久。茶薇酒被列为高级露酒,驰名中外。



茶薇酒

茶薇酒与米酒酿制是异曲同工,只是酿制茶薇酒要求技艺更高,工序更讲究。其制作的方法主要可分为以下工序:1、采花。茶薇花每年只开在清明的前后 10 天左右,取其花瓣。2、浸泡。新鲜的茶薇花按一定比例倒入米香型的白酒,浸泡 1 个月左右。3、蒸馏。通过蒸馏来提取茶薇花的独特香味。4、澄清。让酒内的一些悬浮的微粒沉淀下来,让酒质更清澈。5、贮存。贮放一定时间后,再加少许糖等醇醇。一瓶茶薇酒大概贮存 1 年左右时间可以饮用。



茶薇蛋卷

茶薇蛋卷

茶薇花每年才开一次,产量低,比较珍贵,小榄人在赏花之余,将茶薇花加工制作食品。其中,茶薇蛋卷用茶薇花的花瓣为主要原料,配以精面粉、鲜蛋、椰蓉、白砂糖等,以鸡蛋浆烘干为皮,茶薇花为馅,既有蛋香,又有浓郁的茶薇香,入口即化。

◎ 相关制品及材料

小榄菊花传统饮食习俗，主要依托小榄本地特产的食用菊花花瓣作为原材料，配以猪肉、鱼肉、砂糖、片糖、糯米、面粉、绿豆粉、米酒、莲子、红豆等原材料，按照不同的品种，以不同的比例和制作方法，制作小榄菊花鱼球、小榄菊花肉、小榄菊花水榄、小榄菊花酒、小榄菊花八宝饭等传统菊花美食，在每年秋季菊花会举行期间大量供应，让游人在赏菊的同时还能品尝菊花美食。另外，还将食用菊晒干或做成菊花糠，用于制作各种菊花食品并形成了独特的地方传统饮食习俗。



黄莲羹花瓣是制作菊花饮食的主要材料



小榄蚬蚶是伴随着菊花鱼球而诞生的传统食品



当地厨师在精心烹制菊花美食

◎ 传承谱系

小榄菊花传统饮食习俗,是小榄地区百姓利用本地特产菊花为主要材料烹制出传统特色食品,供赏菊游人品尝菊花美食,是一种群体性的传统饮食习俗,因而没有较为完整的传承谱系。

◎ 代表性传承人

栽种食用菊代表性传承人:

何植芳(1858—1936)小榄当地从事食用菊花的主要栽种人之一。

何兰泉(1909—1989)传承父亲何植芳的技艺种植食用菊花。

何尧申(1930年出生)传承祖父何植芳和父亲何兰泉的技艺种植食用菊花。

菊花美食制作代表性传承人:

肖贤(1919—1988)小榄镇永宁北村人,1950年进入“龙凤茶室”向当时的厨房师傅学习小榄菊花小吃的烹调技艺,并发扬光大,将此传统饮食小吃习俗传承发展,有徒弟三人。

麦才(1926年出生)从事小榄菊花传统小吃的烹调技艺近40年。

李守刚(1930年出生)从小受父辈及乡民的影响学会烹制菊花传统食品。

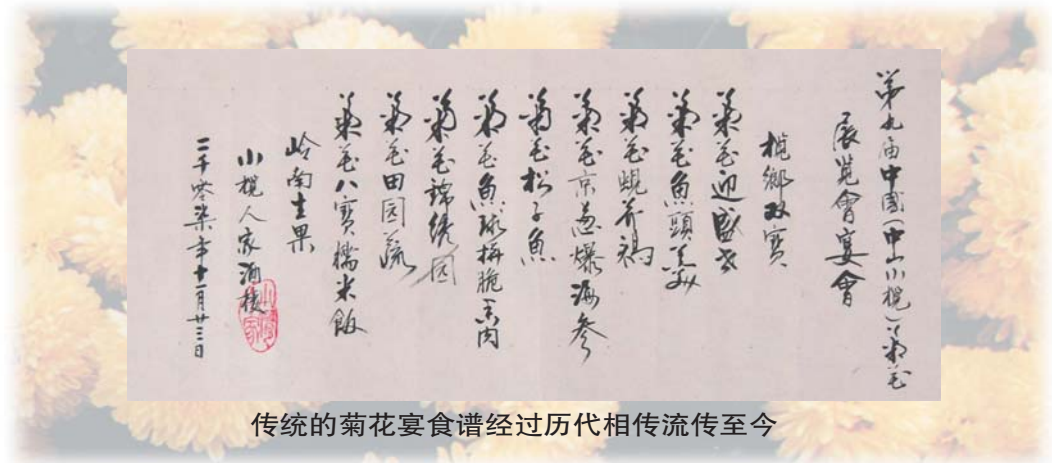
李婉文(1962年出生)由其父亲李守刚传承教授,掌握小榄菊花传统饮食习俗的烹调技艺,尤其擅长菊花水榄制作。



李守刚是小榄菊花饮食习俗的传承人之一



当年的小榄鱼球名店“罗富记”如今在香港得到延续



传统的菊花宴食谱经过历代相传流传至今

◎ 主要特征

1、小榄菊花传统饮食习俗历史悠久，伴随着首批国家级非物质文化遗产项目——小榄菊花会同源发展，自明代诞生以来，已有数百年历史。

2、小榄菊花传统饮食习俗既有中原菊花文化风俗的继承，又有岭南文化特色的吸纳，具有鲜明的地域饮食文化特色。

3、小榄菊花传统饮食习俗是当地百姓利用本地的物产资源而制作的美味时令食品，具有价廉物美的优势。

4、小榄菊花饮食习俗内容丰富。具有代表性的菊花传统美食包括：菊花肉、菊花鱼球、菊花水榄、菊花八宝饭、茶薇蛋卷、茶薇酒等等，并逐渐发展成为一套完整的菊花菜系，形成风味独特的“菊花宴”。

5、小榄每年都举行菊花美食的评比，推动菊花饮食文化的发展。

6、小榄菊花饮食习俗内容在海内外具有颇高的知名度，深受当地百姓及海内外乡亲的欢迎。



小榄菊花传统饮食在本地取材制作，清新可口



色香味俱全的菊花传统饮食

◎ 重要价值

1、具有悠久的历史价值。

小榄菊花传统饮食习俗伴随着首批国家级非物质文化遗产项目——小榄菊花会同源发展,自明代诞生以来,已有数百年历史,具有悠久的历史价值。

2、具有深厚的文化价值。

小榄菊花文化是中原菊花文化与岭南菊花文化融合的遗存,而同源于小榄菊花会的小榄传统菊花饮食习俗,具有强烈的地方文化色彩。

3、具有较高的经济价值。

小榄菊花会由于是一项群众参与性极强的活动,而具有强烈文化色彩的小榄菊花传统饮食习俗,使菊花不但具有观赏性,还对推动地方商贸、旅游起着重大作用,并在发展中得以传承。

4、具有健康的食疗价值。

菊花在我国食源中是一种有益身心的健康食材。运用菊花为主要原料制作食品的小榄传统菊花饮食,对人们的身体健康大有裨益。



小榄菊花传统饮食习俗深受海内外乡亲和广大游客欢迎

28、

三乡茶果传统饮食习俗



品种多样的三乡茶果

◎ 项目简介

位于中山市五桂山南麓的三乡镇,山青水秀,物产丰富,先民于北宋期间从福建一带移居中山,将闽南地区的咸茶饮食习俗带到三乡,同时,结合本地的实际,创制了极具地域特色的三乡茶果饮食习俗。其中,以三乡人在岁时节令食濑粉、蒸白水饺、蒸芋头糕、蒸萝卜糕和做豆捞最有代表性。

按照传统习俗,在每年的农历三月初三、端午节、七月节、中秋节、重阳节、春节等,三乡人家都会制作茶果供奉拜祭祖先,然后再食用。三乡糕点的品种有三丫苦茶果、竹叶包兼粽、兼糕、白水饺、芋头糕、萝卜糕、角仔、叶仔、豆捞等,这些传统食品也是人们在喜庆节日馈赠亲朋的必备礼物。

三乡茶果饮食习俗历史悠久,深受当地村民和省港澳地区百姓的欢迎,但是,由于受到日渐丰富的现代饮食文化冲击,三乡茶果饮食习俗的制作面临后继乏人的局面,三乡茶果饮食习俗处于濒危状态。

◎ 分布区域及地理环境

三乡镇为中山市辖镇，在中山市南部，历史上，三乡原来主要由乌石乡、桥头乡、平岚乡三个乡构成，三个乡地似三角形，中间有一市集俗称三乡圩仔。三乡镇地处山区与冲积平原中间，山丘环列，自然环境良好。

三乡茶果饮食习俗主要分布于中山市三乡镇各村。



三乡妈坑仙境般的自然环境为茶果制作提供了必要条件

◎ 历史渊源

根据三乡郑氏族谱记载：八百多年前的北宋期间，路判郑菊叟自福建福州荭阳郡南迁而来，并题《始祖入粤西山》，又记西山原属广府东莞县西山文顺乡（后称香山、中山）乌石村“丹山”脚下“山头坊”，继后发展到乌石乡安静祠、桥头乡桥西祠、平岚五房乐平祠，均属郑氏祠堂，后人俗称“三乡老郑”。每有亲友聚会，三乡老郑均按福建俗例以茶相敬，并制作点心茶果供品茶者享用。这些来自福建的茶果饮食习俗，后与三乡本地风俗相结合，成为独特的三乡茶果饮食习俗。

按照传统习俗，三乡茶果在每年不同的岁时节令有不同的品种：年初一大清早做豆捞奉神。三乡人喜欢用糯米粉做成汤圆状，煮熟沥干冷却后，沾上砂糖、芝麻、花生碎等，成为极具特色的小食——豆捞。由于豆捞在粤语中是“有捞有捞”的意思，寓意一年有好收成、做生意有好收入，因此深得百姓喜欢。到了农历二月，当地种植的萝卜正值盛产季节，村民利用萝卜蒸出鲜美的萝卜糕供奉祖先然后自己品尝。到了三月，地处五桂山南麓的三乡村民，采集山上野生的三丫苦，树杆用作凉茶，树叶和大米一起舂成粉后制作成三丫苦糕点供家人及亲友食用。三丫苦有淡淡的苦涩味，但三乡村民流传“三月初三，吃了三丫苦不怕蚊咬”的谚语，正是看中了三丫苦的清热消炎作用，三乡百姓对三丫苦茶果十分喜爱。“三月清明插柳，三日采三丫苦叶擣作粉团蒸熟以荐祖考”，以上文字，是清同治年间出版的《香山县志》所记载的三乡这个民间习俗。到了五月端午节，三乡村民除了利用本地野生的芦菀叶包芦菀粽之外，还利用当地一种俗称树仔头的野生植物烧成灰烬提取汁液成为碱水，包裹成极具地域特色的兼粽子和炊蒸兼糕，取其清爽解毒之食疗作用。到了农历七月，从初一到十四，三乡村民就会一条村一条村地轮流吃濑粉。到了九月初九重阳节，三乡村民喜欢蒸白水饺供奉祖先和自己食用。到了年末，就有蒸角仔压岁的习俗。

在三乡茶果中,以三乡濑粉最有特色,其制作始于清代嘉庆年间。三乡白石村后山的一条绕经天后庙和观音庙旁流淌的“妈坑”溪水,因为流经三乡所处丹山的丹红色朱砂泥土过滤之后变得水质清冽甜美,是早年三乡村民的主要食用水源,用“妈坑”溪水制作出来的濑粉香滑爽口。在农历七月十一至七月十四,三乡每条村轮流吃濑粉,家家户户制作濑粉食用;后来,三乡濑粉发展成为村民天天食用的食品,并每天供应澳门的酒楼饭馆。三乡濑粉加上用猪骨、大地鱼熬成的上汤,配以烧鹅、白切鸡、叉烧等配料,味道鲜美可口,是一道驰名于省港澳的地方食品。

据三乡的郑氏村民记忆,三乡濑粉最早做出名堂是在清代嘉庆年间。而著名的三乡大记濑粉,应由店主郑惠媚创制的“丹山芦”濑粉算为起源。郑惠媚在“妈坑”溪水边搭起了一间竹棚濑粉档经营濑粉。后来,郑惠媚的堂兄郑惠本遗下的女儿郑罗彩与母亲一起前来濑粉档帮工谋生,从而学到制作正宗三乡濑粉的技艺。20世纪40年代,郑罗彩嫁给平岚村的梁大记为妻,郑罗彩和母亲一起为梁家做濑粉,梁大(字世昌)和他小弟梁亚细在三乡圩仔桥头开设“大记濑粉档”经营三乡濑粉,成为后来远近驰名的三乡大记濑粉,其四子梁少楠等将大记濑粉代代经营下来。后来,大记濑粉店发展成为大记酒家,菜式多样化,但大记濑粉仍是其主要品牌。

同时,在20世纪60年代,当时的三乡供销社派出擅做濑粉的郑耀新,在竹溪边建成了濑粉生产厂,利用“妈坑”溪水加工濑粉,除了供应本地村民食用外,还在每天早上搭头班公共汽车将濑粉运到毗邻的澳门,供应澳门的酒楼食肆。

三乡濑粉的食法有汤濑、捞濑、炒濑等多种做法,比较常见的有烧鹅濑粉、叉烧濑粉、切鸡濑粉、鲜虾濑粉、牛腩濑粉等。后来,三乡的黄河生等茶果制作传承人,还用烧酒煮母鸡作为配料,制作出适合产妇食用的“月婆鸡濑粉”,深受村民欢迎。

在20世纪80年代后期,随着三乡旅游业的发展,回乡旅游的港澳乡亲和海外侨胞大增,尝过三乡粉果之后,港澳乡亲从三乡请去擅长制作粉果的师傅前往亲自制作,使港澳很多酒家都有三乡茶果供应。



清同治《香山县志》卷五“风俗”有关三乡人食用三丫苦茶果的文字记载

◎ 基本内容

按照传统习俗,三乡茶果在每年不同的岁时节令有不同的品种:

一、年初一大清早做豆捞奉神:三乡人喜欢用糯米粉做成糯米汤圆状,煮熟沥干冷却后,沾上砂糖、芝麻、花生碎等,成为极具特色的小食——豆捞。由于豆捞在粤语中是“有捞有捞”,寓意一年有好收成、做生意有好收入,因此深得百姓喜欢。

豆捞的具体做法:

- 1、选取优质糯米,最好为“猪油糯”;
- 2、糯米经过多次洗漂程序,直至清净,再晾干;
- 3、用米舂将晾干的糯米打成细粒米粉;
- 4、用适量冷开水将糯米粉搅拌混合成粉糊;
- 5、锅中煮水,水开后,将粉团捏成粒状,放入开水中煮熟到浮起,盛上碗;
- 6、煮熟的粉团沥干后加入花生芝麻粉拌匀,使每粒粉团表面都包裹一层金黄色的花生芝麻粉,此为豆捞。

二、到了农历二月,当地种植的萝卜正值盛产季节,当地村民利用萝卜蒸出鲜美的萝卜糕供奉祖先,然后自己食用。具体做法:

选用新鲜、水分充足的白萝卜刷丝再煮熟,按一个萝卜加入半斤米粉的分量搓揉成粉糊,再加入虾米、咸肉粒、油、盐等材料,搅拌混合好粉浆,铺于盘中约2厘米厚,隔水蒸1个小时左右,蒸熟后再切割成矩形块状。

三、到了三月,地处五桂山南麓的三乡村民,采集山上野生的三丫苦,树杆用作凉

茶,树叶晒干后和大米一起舂成粉制作成三丫苦糕点供家人及亲友食用。具体做法:上山采集新鲜的三丫苦为原材料,将三丫苦的叶子混在糯米中一起舂烂,如果是蒸三丫苦糕,就将片糖煮成糖浆与糯米粉搓在一起用蒸笼隔水蒸熟而成;如果是做三丫苦茶果,就用椰丝或红豆沙做馅料蒸熟。



大年初一三乡人喜欢做豆捞祈福



三丫苦糕是在清代就已经由县志记载的传统食品

四、到了五月端午节,三乡村民喜欢用竹叶、禾秆或是当地一种叫树仔头的野生植物烧成灰烬提取汁液成为碱水,包裹成极具地域特色的兼粽子和炊蒸兼糕,取其清爽解毒之食疗作用。具体做法:将竹叶、禾秆叶或树仔头的野生植物燃烧熬成灰烬,提取天然碱水,将碱水按一定比例掺和糯米,不加任何调料,用竹叶或蕉叶包裹成为兼粽;或用天然碱水兑糯米粉制成粉浆,不加任何调味料,放入盆中隔水蒸兼糕,蒸到糕体出现棉花眼为熟。金黄色的兼糕配以糖浆食用。



兼糕是三乡特有的传统食品

五、到了农历七月,从初一到十四,三乡村民就会一条村一条村地轮流吃濑粉。三乡濑粉的具体制法:

- 1、选取含淀粉质高的纯粘米;
- 2、粘米经过多次洗漂程序,直至清净,再晾干;
- 3、用米舂将晾干的粘米舂成精细米粉;
- 4、以生、熟浆混合做糕的方法,用优质井水或矿泉水把米粉搅拌混合,取出一半加热煮成粘稠状,成为熟浆;把生、熟浆混合均匀,搓揉成柔韧粉团;
- 5、于粉团中加入适量冷开水,兑成粉糊,手拿起粉糊自然成条状,粉条落入糊中呈半沉淀状,则为最佳;
- 6、在锅中煮水,水开后加入一勺冷开水,取一椰壳做的九孔漏斗,将粉糊盛于椰壳上,粉糊通过漏斗成条状落入锅中开水;
- 7、待锅中粉条浮上水面,再煮几分钟;



濑粉是三乡茶果中的主角

8、捞起粉条,过三次冷水后再按分量卷起待用。

六、中秋节,三乡人喜欢蒸芋糕。具体做法:

选用粉嫩松软的香芋切成粒状,下锅炒熟。用粘米粉制成粉糊,再加入虾米、咸肉粒、芋头粒、油、盐等材料,搅拌均匀好粉浆于盆中,隔水蒸熟后切割成矩形块状。

七、到了九月初九重阳节,三乡村民喜欢蒸出白水饺供奉祖先然后自己食用。白水饺由稀释的粘米粉浆浇在盆中,加入虾米、咸猪肉等调味,蒸熟后切件。白水饺的具体制法:

- 1、选取含淀粉质高的纯粘米;
- 2、粘米经过多次洗漂程序,直至清净,再晾干;
- 3、用米舂将晾干的粘米打成精细米粉;
- 4、以生、熟浆混合做糕的方法,用优质井水或矿泉水把米粉搅拌混合,取出一半加热煮成粘稠状,成为熟浆;把生、熟浆混合均匀,搓揉成柔韧粉团;
- 5、于粉团中兑入冷开水稀释,大概 150 克米粉开成一盘粉糊的分量;
- 6、将粉糊平铺于蒸钵中,加入虾米、咸猪肉、盐等配料,于锅中隔水蒸成白水饺。

八、到了除夕的年卅晚,三乡村民喜欢制作角仔作压岁之用。角仔用粘米粉薄片包入炒熟的椰菜丝、萝卜丝、肉粒、马蹄粒等材料,对折粉皮再封口,成半圆形粉果角仔,隔水蒸熟而成。按照传统习俗,春节前的年卅晚,三乡人制作角仔压岁,待到年初二再以角仔、生鸡、猪利、大蒜、生菜等食物开年。角仔的具体做法:

- 1、选取含淀粉质高纯粘米;
- 2、粘米经过多次洗漂程序,直至清净,再晾干;
- 3、用米舂将晾干的粘米打成精细米粉;
- 4、以生、熟浆混合做糕的方法,用优质井水或矿泉水把米粉搅拌混合,取出一半加热煮成粘稠状,成为熟浆;把生、熟浆混合均匀,搓揉成柔韧粉团;
- 5、将粉团碾平,切割成薄片,包入炒熟的椰菜丝、萝卜丝、肉粒等材料,对折粉皮再封口,成半圆形粉果角仔,隔水蒸熟即可。

九、按照传统习俗,农历三月初三、七月节、中秋节等节日,三乡人都会制作叶仔供奉祖先神灵,再自家食用或馈赠亲友。叶仔为蕉叶包裹的圆筒状糯米粉糕,内有豆沙、花生碎、莲蓉、椰丝或咸猪肉虾米冬菇等馅料。蒸熟即可上碟食用。



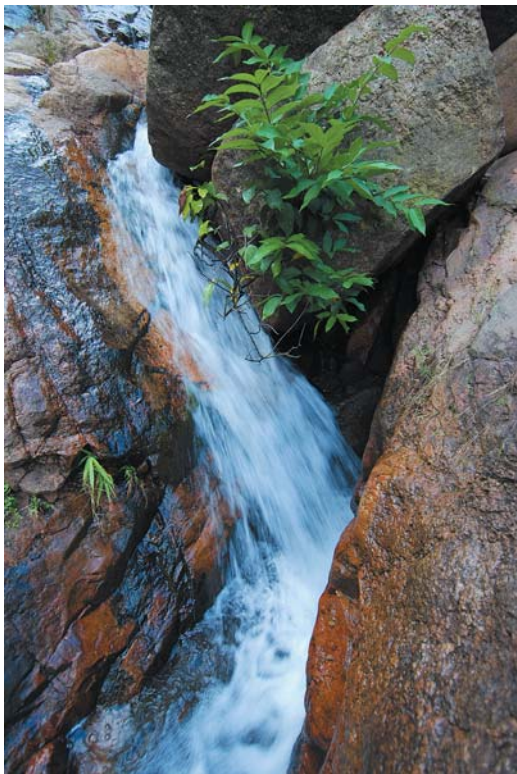
三乡茶果的品种非常丰富

◎ 主要材料

三乡人以粘米粉、糯米粉等主要材料,加上萝卜、芋头、椰菜、猪肉、虾米、豆沙、花生、芝麻等材料创制出濑粉、白水饺、叶仔、豆捞、萝卜糕、芋头糕、兼糕、角仔等三乡地道特色茶果,成为三乡人民代代相传的传统饮食消费习俗。主要原材料:

一、粘米粉

- 1、选取含淀粉质高的纯粘米;
- 2、粘米经过多次洗漂程序,直至清淨,再晾干;
- 3、用米舂将晾干的粘米打成精细米粉;
- 4、以生、熟浆混合做糕的方法,用优质井水或矿泉水把米粉搅拌混合,取出一半加热煮成粘稠状,成为熟浆,把生、熟浆混合均匀,搓揉成柔韧粉团;
- 5、于粉团中加入适量冷开水,兑成粉糊,手拿起粉糊自然成条状,粉条落入糊中呈半沉淀状,则为最佳;
- 6、粘米粉糊经过不同的后期加工程序,制成濑粉、白水饺、粉果、萝卜糕、芋头糕等传统小吃。



清冽甘甜的妈坑山泉是制作濑粉的主要水源

二、糯米粉

- 1、选取优质糯米;
- 2、糯米经过多次洗漂程序,直至清淨,再晾干;
- 3、用米舂将晾干的糯米打成精细米粉;
- 4、用适量冷开水将糯米粉搅拌混合成粉糊;
- 5、糯米粉糊经过不同的加工程序,制成叶仔、豆捞、兼糕等传统小吃。

◎ 传承谱系

三乡茶果传统饮食习俗,是三乡地区百姓利用本地农产物粘米、糯米为主要材料,烹制出多种传统特色小吃,是一种群体性的传统饮食习俗,因而没有较为完整的传承谱系。

◎ 代表性传承人

“大记”三乡濠粉代表性传承人：

郑惠媚(出生年月不详):清末民初,在三乡设立“丹山芦”濠粉档制作濠粉等茶果。其堂兄郑惠本的妻女跟随郑惠媚学做濠粉等茶果。

郑罗彩(1904年出生):自小跟随堂叔郑惠媚学做濠粉和茶果。后嫁给平岚村梁大为妻。

梁大(字世昌,1904年出生):与小弟在三乡圩仔文昌桥头开设“大记濠粉档”,其妻郑罗彩等成为制作三乡濠粉的主力。后来,“大记”夫妇还开起了“大记酒楼”,并在城区石岐等开设了多间专营三乡粉果的连锁店,深受顾客欢迎。

梁少楠(1930年出生):自幼跟随父亲梁大学习制作濠粉等三乡粉果的技巧,并将三乡茶果的制作技巧传给后辈从而发扬光大。

“河生”三乡粉果代表性传承人：

郑瑞金(1907年出生,已故)

郑瑞金在世时为传统的农村家庭妇女,专心照顾家庭成员的起居饮食。郑氏从上一辈和村中乡亲处学来濠粉、粉果等小吃的制作技艺,按照村中习俗,逢年过节都会制作不同的粉果小吃给家人食用或馈赠亲友。

黄河生(1933年出生)

黄河生自小就在母亲郑瑞金的耳濡目染之下,熟悉三乡濠粉、粉果的制作技艺。成年后逢当时的三乡供销社在乡中设宴,黄河生前去帮工,在厨间吸收掌握了许多煮食秘技。1986年黄河生在三乡沙岗开设大排档,1990年生意扩充,搬到大布新址,设“河生酒楼”。他一直专注于三乡濠粉、粉果的制作传承和改良发展,其饮食事业以这些三乡传统糕点为主,逐渐发展到高档饮食。由其所创制的“月婆鸡汤”,加入濠粉,营养保健又价廉,最适合产后妇女食用补身,故名“月婆鸡濠”,广受好评。其出品的其他粉果糕点也闻名省港澳。

黄婉新(1968年出生)

黄河生之女。继承了父亲制作传统小吃的手艺,现任“河生酒楼”副总经理,对各样传统小吃进行传承发展和改良。目前河生酒楼出品的濠粉、白水饺、粉果、叶仔、豆捞、萝卜糕、芋头糕、兼糕等特色小吃远近驰名,销售畅旺。



年逾七旬的黄河生积极传承三乡茶果传统饮食习俗

◎ 主要特征

1、三乡粉果饮食习俗是当地村民将福建地区的咸茶习俗带到三乡,结合当地的传统生活习俗,取材于当地种植的主要粮食、蔬菜品种等原材料而制作出的各种不同的传统小吃,具有地域文化兼收并蓄的特点。

2、三乡粉果饮食习俗与中国民间的岁时节令紧密相连,在春节、农历三月三、五月初五、七月节、中秋节、重阳节、除夕等不同的岁时节令里,分别制作不同的三乡茶果祭祀祖先后食用。

3、三乡茶果传统饮食习俗品种丰富,分别有濑粉、角仔、白水饺、叶仔、豆捞、萝卜糕、芋头糕、兼糕等多个品种。

4、三乡茶果传统饮食习俗在珠江三角洲及省港澳地区和海外华人聚居的地区知名度颇高,深受当地百姓和海内外乡亲的欢迎。

◎ 重要价值

1、具有将不同地域饮食习俗兼收并蓄的文化价值。三乡茶果传统饮食习俗是当地村民将福建地区的咸茶习俗带到三乡,结合当地的传统生活习俗,取材于当地种植的主要粮食等物产而制作出的传统饮食习俗,具有浓厚的地域饮食文化特色。

2、具有独特的民俗文化价值。三乡茶果传统饮食习俗与中国民间的岁时节令紧密相连,在春节、农历三月三、五月初五、七月节、中秋节、重阳节、除夕岁时节令以三乡茶果祭祀祖先,然后供人们食用,具有独特的民俗色彩。

3、具有价廉物美的经济价值。三乡茶果传统饮食习俗取材普通,品种丰富,美味可口,深受当地百姓和海内外乡亲欢迎,对满足当地百姓的饮食需求和推动当地的饮食业、旅游业发展起着积极作用。

4、具有维系海内外乡亲的纽带作用。三乡茶果传统饮食习俗在珠江三角洲及省港澳地区和海外华人聚居的地区知名度颇高,港澳地区的很多酒楼都有供应濑粉、叶仔等三乡茶果,深受海内外乡亲的欢迎,成为维系海内外乡亲与家乡联系的一条重要纽带。



一碗小小的濑粉,成为维系
海内外乡亲的重要纽带

29、

隆都传统饮食习俗



隆都百姓年晚炊年糕的习俗由来已久(本照片由沙溪镇文化站提供)

◎ 项目简介

隆都原是香山县一个行政区域的名称,始自南宋,现在的沙溪、大涌两镇是其主要构成部分。

隆都传统饮食习俗在民间代代相传,隆都人利用自家种养的五谷、蔬果、牲畜等食材资源,制成独具乡土特色和传统文化气息的传统饮食,如年糕、芦菟粽、三稔包等。

时至今日,沙溪、大涌仍然保留传统的隆都饮食习俗,过年炊年糕压岁,端午节包芦菟粽,年末开始制作三稔包……作为著名侨乡,旅居港澳的同胞及海外乡亲,对隆都传统饮食习俗更是赞誉有加,并将历史悠久的传统饮食习俗带到了港澳地区以及东南亚、美加等各国。

隆都传统饮食习俗经历数百年流传至今,年轻一辈对其历史渊源和文化底蕴了解甚少,处于濒危状态。

◎ 分布地区及地理位置

隆都传统饮食习俗主要流传于沙溪镇、大涌镇,并辐射到中山的城乡各地。

沙溪镇位于中山市城区西部,是珠江三角洲著名的侨乡和“广东省民族民间文化之乡”。沙溪镇,旧时属于香山县一个地方行政区域——隆都,俗称西乡。隆都历史悠久,源远流长,是鱼米之乡、文化之乡和著名侨乡。沙溪的农业以城郊型为特色,丰富的农产品资源,为隆都传统饮食提供了充足的原材料。

◎ 历史渊源

蒸年糕习俗

年糕作为一种传统食品,在中国具有悠久的历史,在国内很多地区都讲究年糕的做法和吃法。中山也有独特的“炊年糕”饮食习俗,历代相传沿袭至今,是中山人过年或喜庆时节的一件大事。在清同治年间出版的《香山县志》中就有“除夕易桃符烧爆竹炊笼糕大者至米数斗其以糖炊者曰甜糕……”的记载,反映了包括隆都地区在内的炊年糕习俗。在中山的隆都地区,民间流传有“沙溪年糕,米好水好,猪油香滑,便宜年糕”的谚语。

按照隆都地区的习俗,村民将自己种植的糯米稻谷储存到年底,然后脱壳成为糯米,选择吉日烧香拜神再将糯米舂成粉,然后,在除夕前一两天开始蒸年糕,将糯米粉混合黄糖浆搓成糊状,放入蒸笼里隔水炊十多个小时而成。按习俗,在炊年糕期间,家中的小孩不能说错话或不吉利的话,只能讲好兆头的话,否则就会炊成半生不熟的“生米糕”。而炊年糕炊得好坏,是将来一年运景好坏的象征。炊好年糕后,在糕的表面放上几粒红枣和一些榄仁、一对利是、一对红桔等吉祥物品,先供奉神灵、祖先,等到正月年初二,将年糕拜过当天、门官后,才开始食用。

隆都地区的百姓普遍认为,吃年糕,是取其“年糕年糕,步步高升”的寓意。在潮湿温暖的天气下,糯米蒸成的年糕容易发霉,表面长出五颜六色的霉菌,本地区百姓视之为“发财”的征兆。

除了在年晚蒸年糕之外,隆都一带的百姓,在嫁女时也会炊年糕作为新娘的嫁妆,以此祝愿新人名禄双收。

立春日有司逆勾芒土牛竟以米洒之以消一岁疾疹元日拜年烧爆竹禁洒扫元夕张灯为谜语悬赏中衢曰灯信
正月灯节添丁者挂花灯于祠以酒脯祀其先曰开灯亦曰挂灯约俟清明则焚之曰结灯
元宵灯火装演故事游戏通衢舞者击鼓以三为节歌者击鼓以七为节
二月上戊祭社烧大彩爆竹
花朝后四日插桃花祀门
三月清明插柳上三日采三丫苦叶搗作粉团蒸熟以荐祖考
拜山九月曰拜重阳腊月曰送年饭
四月八日浮屠浴佛诸神庙雕饰木龙细民金鼓旗帜醉舞中衢以逐疫曰转龙
五月端阳以粽祀神各乡皆七月以糍祀神
八月十五月下曰豆中秋
九月重阳登高放纸鸢
十月获稻团焦比栉于野农事毕饷耕
十一月冬至以丸糍祀神腊月念四日小年祀灶除夕易桃符烧爆竹
炊笼糕大者至米数斗其以糖炊者曰甜糕否则曰白糕豆壳灰和粉炊者曰糕黄叶汁和粉炊者曰黄叶糕其炊糯米为饭揉作饼者曰白糕

清代同治《香山县志》卷五“风俗”

中有关隆都百姓炊年糕的记载

◎ 基本内容

一、蒸年糕

按照隆都人的生活习俗,人们在农历腊月的廿十至廿八之间,选择吉日吉时(一般在凌晨)开始蒸年糕。负责蒸年糕的家庭主妇首先洗净双手,烧香拜神,然后开始蒸年糕。

蒸年糕的制作流程:

- 1.选取优质糯米,洗净晾干后舂成粉,用筛子反复过滤使粉质幼细柔滑(提前几天做好这一工序);
- 2.按比例,用水煮溶红片糖;
- 3.待煮好的红糖浆放凉后,加入糯米粉搓揉;
- 4.在粉团中加入猪油,使其更加香滑(按各自口味,还可加入猪肉、咸蛋黄等,也可不加);
- 5.将搓好的粉团放入蕉叶或竹叶垫底的竹笼中,铺平;
- 6.几个竹笼层叠垒起,大竹笼在下,小竹笼在上,每层竹笼之间有开孔隔板,以便蒸汽热力流通;
- 7.层叠好的竹笼放锅里,加上密封的盖子,于柴火炉上隔水蒸,由专人负责看管,定时加柴加水;
- 8.数小时后蒸熟,上层竹笼的糕比下层快熟,蒸的时间越长,年糕的质量越好;
- 9.蒸好年糕后,在其表面放红枣、榄仁、一对利是、一对红桔。



隆都年糕寓意快高长大,步步高升



芦菟粽的制作采用原始的泥砖灶煨煮

二、芦菟粽

- 1、制作芦菟粽的关键在于芦菟叶,人们在乡间田里收割种植满三年的百合科野生植物——芦菟的叶子,去刺、刨平整,开水煮熟后晒干;
- 2、选取优质糯米,洗净后浸泡加入食盐;
- 3、将浸泡后的糯米,按口味喜好,加入红豆、绿豆、花生或烧腩肉、咸蛋黄、鸡肉、冬菇等材料;
- 4、将糯米和馅料包入卷成圆筒形的粽叶内,按两头交错一字平口的形式封口;
- 5、在空地围起砖头,堆入谷糠生火,把粽子放入特制的大瓮中煨数个小时,时间越长,粽子就越绵糯好吃。

隆都人至今仍然保留包芦菟粽、吃芦菟粽的传统饮食习俗,并且将此习俗流传到港澳地区。港澳称它为中山芦菟粽,深受港澳同胞欢迎。目前,中山沙溪镇的龙头环、象角等村落仍有很多村民包裹芦菟粽售卖。



采用传统制法的芦菟粽清香诱人



三稔包是隆都地区的传统食品

三、三稔包

制作三稔包一般需等到每年年末、春节前的木瓜、三稔丰收时节,才能大量生产制作。

- 1、选取新鲜成熟的酸三稔,去芯洗净,分五瓣切开后,再分切成约5厘米长的条状,经两天晒干后,再用剪刀修剪成型;
- 2、将青木瓜去皮、刨成细丝,榨干水分后,在日光下晒干,约两三天时间;
- 3、将生姜去皮、刨成细丝,榨干水分(姜汁备用),姜渣晒干后与木瓜丝拌匀;
- 4、用锅煮片糖,加入预留的姜汁,再拌入木瓜丝、姜渣;
- 5、加入丁香、玉桂、槟榔叶、甘草粉、盐、醋等调味料,一并煮匀;
- 6、用片糖煮三稔干,将煮好的三稔干包入馅料,要饱满、成元宝状;
- 7、包好后的三稔包,平铺在木板或竹筛上,用纱布盖好,在日光下晾晒;
- 8、晒好后的三稔包即可食用,或包装售卖。

◎ 相关工具及其制品材料

一、炊年糕的主要道具及材料

1、竹笼：在中山的隆都地区，炊年糕的人家都会自制竹笼，一个竹笼蒸一钵糕，吃完年糕后，洗净竹笼又可重复使用。

竹笼是由竹篾织成，每个竹笼还配有一条小竹席，称作“高围”。蒸糕时先在竹笼铺上一层蕉叶或竹叶，将“高围”围在竹笼内壁，放入搓好的糯米粉团，再拿到锅里蒸熟。竹笼起到承载、固定、保存年糕的作用。

2、材料：糯米粉、糖、猪油、猪肉、咸蛋黄等。

二、包芦菟粽的主要道具及材料

1、芦菟叶：种植满三年的百合科野生植物——芦菟的叶子，去刺、刨平整，开水煮熟后晒干备用。

2、材料：选取优质糯米、红豆、绿豆、花生或烧腩肉、咸蛋黄、鸡肉、冬菇等材料。

3、大瓮：用大糖缸作瓮，将包好的粽子放到瓮里，放水浸过粽的最上面为宜。

4、炉灶：用砖头临时砌在屋前屋后的空地上，用禾秆垫着一些砖头，让用谷糠和稗谷慢慢渗进去燃烧，用暗火将瓮中的粽子煨数小时左右就可以将粽子煲熟。

三、三稔包的制作材料

1、新鲜的野生三稔。去芯洗净，分五瓣切开后再分成条状；三稔经两日晒干后，再用剪刀修剪成形。

2、青木瓜：去皮、刨成细丝，榨干水分后，在日光下晒干，约两三天时间。

3、生姜：去皮、刨成细丝，榨干水分（姜汁备用），姜渣晒干后与木瓜丝拌匀。

4、片糖：用锅将片糖煮溶（按 1 千克木瓜丝：5 千克糖的比例调配），加入预留的姜汁，再拌入木瓜丝、姜渣。

5、丁香、玉桂、槟榔叶、甘草粉、盐、醋等调味料若干，大约 2 小时煮好馅料。



准备好竹笼蒸年糕



包芦菟粽的叶子
是利用当地的野生植
物制作而成



隆都人蒸年糕喜欢放咸蛋

◎ 传承谱系

隆都传统饮食习俗,是隆都地区百姓利用本地种植的农作物——糯米、芦菀叶、三稔等为主要材料烹制出传统特色小吃,是一种群体性的传统饮食习俗,因而没有较为完整的传承谱系。

◎ 代表性传承人

肖倩琼

人称四姑,是沙溪镇秀山村居民,自小就从家中老一辈处学会了蒸年糕等传统小吃的制作技艺。对于本土的饮食习俗较为了解,经常自家制作或帮乡亲进行传统小吃的制作。

杨咏春

沙溪申明亭村人,从小就以三稔包为零食食用。成年后,为照顾家庭,杨咏春按照家中上一辈流传的方法,尝试制作三稔包,并不断改良发展。她制作的三稔包色香味俱佳,广受乡亲好评。每年年末、节前,会有许多乡亲或慕名而来的华侨,向其订购三稔包。



隆都当地百姓在制作芦菀粽



申明亭村民杨咏春是制作三稔包的传承人之一

◎ 主要特征

1、隆都传统饮食习俗内容是当地百姓利用本地的物产资源而制作的美味时令食品,具有价廉物美的特点。

2、隆都人将饮食习俗与中国传统节日相结合,在春节、端午节或婚嫁等重要时节,制作食用不同的传统食品。

3、隆都传统饮食习俗知名度颇高,深受当地百姓和海内外乡亲的欢迎,辐射到省港澳地区及东南亚、美加等地。

◎ 重要价值

1、传承历史文化的价值。

隆都原是香山县一个行政区域的名称,始自南宋,现在的沙溪、大涌两镇是其主要构成部分。挖掘传承特色鲜明的隆都传统饮食习俗,对保护和传承隆都历史文化起着重要作用。

2、体现民俗文化价值。

隆都人在春节、端午节、婚嫁等重要传统节庆制作不同的食品,饮食文化与节庆文化相融合,有着丰富的民俗文化价值。

3、经济发展价值。

隆都人就地取材,利用自家种植的作物、蔬果,将传统中华饮食改良发展,极具地域特色,广受欢迎。对于推动当地饮食业、旅游业、商贸流通等方面的发展起着积极作用。



叠起高高的蒸笼蒸年糕

30、

古镇海洲鱼饼饮食习俗



古镇海洲鱼饼是一种历史悠久的传统食品

◎ 项目简介

海洲鱼饼是一种产自中山市古镇镇海洲村一带的传统食品。

古镇海洲村位于珠江三角洲冲积平原,西江水经海洲流向下游。西江水质优良,是珠江三角洲下游百姓的主要饮用水源之一。而古镇海洲紧邻西江,为当地村民养殖鱼类提供了优质的水源。同时,古镇镇海洲村一带是典型的桑基鱼塘经济作物区。当地村民利用田基种植桑葚,用作养蚕缫丝之用。而在田基旁边一口口的大鱼塘,古镇人大量养殖四大家鱼。清末民初,海洲村村民利用本地鱼塘养殖的鲮鱼制作成美味可口的海洲鱼饼,受到本地群众和周边地区的食客欢迎,特别是在喜庆节令、婚姻嫁娶的“九大簋”中,更是必不可少的食品,取其团圆之意。

海洲鱼饼这一传统食品经过历代传承人的悉心传承,以顽强的生命力流传至今,由于得到当地村民的发扬光大,成为中山一道著名食品。“海洲村榕树头”等著名品牌的海洲鱼饼,成为市内外酒楼的席上佳肴,同时,也成为港澳同胞和海外乡亲维系乡情的一条纽带。

2006年,海洲鱼饼获得中山市经济贸易局、中山市饮食业商会联合授予“中山名菜名点”金牌。

◎ 分布区域及地理环境

古镇海洲位于珠江三角洲冲积平原,西江水经海洲流向下游。西江水质优良,是珠江三角洲下游百姓的主要饮用水源之一,也为海洲当地村民养鱼提供了优质的水源。同时,历史上古镇镇海洲村一带是典型的桑基鱼塘经济作物区。

海洲鱼饼饮食习俗主要流传于古镇镇海洲村,并辐射到附近的小榄、顺德均安等城乡。

◎ 历史渊源

清末民初,海洲村村民利用本地鱼塘养殖的鲮鱼制作成美味可口的海洲鱼饼,受到本地群众和周边地区食客的欢迎。自从海洲村民发明利用本地鲮鱼制作海洲鱼饼后,近百年来,海洲村民一直有制作鱼饼的习惯。刚开始时,村民一般是在家里制作给家人食用,特别是在喜庆节令、婚姻嫁娶、弥月寿宴的“九大簋”中,更是必不可少的食品,取其团圆之意。后来,渐渐有村民将自己制作的鱼饼拿到村里的集市上出售,吸引村民及周边的百姓前来购买。再后来,随着海洲村民与外界联系增多,以及部分村民移居港澳或国外,海洲鱼饼的名声渐渐远播,成为一道闻名省港澳的传统美食。到了20世纪80年代,海洲村民有人在村中开设了鱼饼制作专门店,现场即制海洲鱼饼出售,吸引了四乡百姓前来购买。由于海洲鱼饼用料纯正,风味独特,到了20世纪90年代之后,邻近海洲的食店及星级饭店也纷纷前来海洲一些老字号鱼饼店订购鱼饼或原材料,食用鱼饼的习俗得以延伸下去。

海洲鱼饼历经百年,一直成为深受当地百姓及周边地区群众欢迎的一道传统小食,很大原因是得益于当地得天独厚的鲮鱼资源。

古镇海洲位于珠江三角洲冲积平原,紧靠西江。西江水质优良,是珠江三角洲下游百姓的主要饮用水源之一。而古镇海洲紧邻西江,为当地村民养鱼提供了优质的水源。同时,历史上,古镇镇海洲村一带是典型的桑基鱼塘经济作物区。当地村民利用田基种植桑葚,用作喂养蚕虫缫丝之用。而在田基旁边,就是海洲村民养殖鲮鱼的鱼塘。村民利用含有多种营养成分的桑叶作为鲮鱼的饲料,使海洲的鲮鱼肉质柔韧,口感清香,为制作海洲鱼饼提供了优质的原材料。心灵手巧的海洲人经过反复地摸索,利用本地养殖的鲮鱼作为原材料,经过特殊的加工工序,制成脍炙人口的一道传统美食。随着海洲鱼饼口碑的日渐建立,以及一批老字号的涌现,使海洲鱼饼的传统制作技艺更加发扬光大,成为中山一道著名食品,也是港澳同胞和海外乡亲维系乡情的一条纽带。



百姓利用当地的物产制作销售海洲鱼饼,传承至今已上百

◎ 基本内容

古镇海洲村民每有喜庆节令、婚姻嫁娶、弥月寿宴等的“九大簋”中,多有海洲鱼饼这道传统菜式,取其团圆之意。平时,也有将海洲鱼饼作为小食的习俗。

海洲鱼饼是选取海洲当地鱼塘养殖的每条 250—400 克的土鲮鱼作为原材料,新鲜的鲮鱼刮鳞剖肚去肠,然后整条起出鱼肉,用清水洗净鱼肉,晾干水分,以求肉质爽脆。然后,用手工制作的木质搅拌机将鲮鱼肉绞拌,再加入生粉、砂糖、精盐,然后用手工反复将鲮鱼肉搓半个小时直至起胶。然后下葱花,用手捏成小圆球状放入平底铁锅上,用食用调和油煎,一边煎一边用锅铲将鱼球压至圆饼状,双面煎至金黄色,熟透就可以了。

制作海洲鱼饼一定要选用 250—400 克之间重量的鲮鱼,且以秋冬季节的鱼饼肉质最佳。起好鱼肉后一定要冷冻或晾干,制作鱼饼不能加入太多生粉,搓鱼肉一定要搓至起胶。煎鱼肉不能用花生油,而要用调和油或菜子油。

海洲鱼饼的特点是用料纯正,绝少加粉,外脆内嫩,鱼肉清香,口感绝佳。用于日常小食,也可以作菜肴之用。食用时如果用生菜叶包着吃或蘸蚬芥吃,风味更加独特。



煎鱼饼的配料及火候都十分讲究

起鱼肉是制作海洲鱼饼的其中一道工序



搅好鱼肉后用手捏鱼饼,讲究功夫

◎ 主要材料

海洲鱼饼是用鲮鱼肉做主要材料,用手工捏成一个圆形饼状,放在平底铁锅上,用调和油或菜子油将鱼饼的两边煎至金黄熟透。表皮香脆,肉质清香。

◎ 传承谱系

心灵手巧的海洲村民经过反复地摸索,利用本地养殖的鲮鱼作为原材料,经过特殊的加工工序,制成脍炙人口的一道传统美食。由于古镇海洲鲮鱼饼是一个群体性创制的饮食习俗,所以没有完整的传承谱系。

◎ 代表性传承人

区根和(1930—2007)

出生于中山古镇海洲村的区根和,其外公擅长于制作海洲鱼饼,区根和从小跟随外公学习鱼饼的制作技艺,青年时代开始自己制作鱼饼,先是供家人食用,后来在村中的榕树头一带摆摊出售,深受村民欢迎。后来,区根和将自己制作海洲鱼饼的手艺传给儿子区伟开。区根和于2007年初去世,享年77岁。

区伟开(1951年出生)

其父亲区根和擅长制作海洲鱼饼。区伟开从小跟随父亲学做鱼饼的技艺,从20世纪80年代后期开始,他和妻子袁长兴在海洲村北海旧圩桥头创办了“榕树头鱼饼店”。进入21世纪后,他和妻子袁长兴又在海洲市场附近开办了“榕树头鱼饼分店”。由于用料纯正、手艺独特、出品优良,深受村民和周边地区群众的欢迎。同时,周边的星级饭店等,也向区伟开订购海洲鱼饼作为菜肴供应。现在,区伟开两家鱼饼店每天做鱼饼仍然供不应求。

近年来,区伟开一家人制作的海洲鱼饼声名鹊起,2006年,其海洲鱼饼获得中山市经济贸易局、中山市饮食业商会联合授予“中山名菜名点”金牌。



袁长兴是海洲鱼饼饮食习俗的传承人之一

◎ 基本特征

1、古镇镇海洲村一带是典型的桑基鱼塘经济作物区。传统的海洲鱼饼充分利用了当地肥美优质的鲮鱼作为制作资源。

2、海洲鱼饼外脆内嫩，着重肉质清香，独具风味。

3、海洲鱼饼价廉物美，深受本地村民和海内外乡亲的欢迎。



海洲鱼饼已经成为中山的传统名菜之一

◎ 重要价值

1、具有较大的地域饮食文化价值。

历史上，古镇镇海洲村一带是典型的桑基鱼塘经济作物区。当地养殖的四大家鱼远近闻名，正宗的海洲鱼饼充分利用了当地肥美优质的鲮鱼作为制作原料，形成了较强的地域饮食文化特色。

2、具有较大的经济价值。

由于用料纯正、手艺独特、出品优良，海洲鱼饼深受村民和周边地区群众的欢迎，成为人们平日喜欢购买和食用的特色食品。同时，中山及广州等地区的星级酒店等，也每天向海洲订购大批海洲鱼饼作为菜肴供应，海洲鱼饼显现出较大的经济价值。

3、成为维系海内外乡亲心系家乡的一条纽带。

由于海洲鱼饼制作历史悠久，成为海内外乡亲梦牵魂绕的一道美食，海洲鱼饼也因此成为一条维系乡情的纽带。



海洲鱼饼成为深受海外乡亲和食客欢迎的传统食品

31、

水乡爆谷煎堆 传统饮食习俗



年晚炸煎堆是中山水乡人家的岁时习俗

◎ 项目简介

历史上，位于珠江三角洲下游冲积平原的民众镇是典型的大沙田地区，元末明初，先民从上游地区迁移到民众一带围垦种植，经过百年沧海桑田，大沙田地区变成了种植稻谷的万顷良田。水乡农民以自己种植的糯稻作为原材料，结合当地百姓春节祈福和走亲戚拜年的岁时习俗，精心制作出体积大如皮球、香脆清甜的爆谷煎堆。

过去，民众等水乡一带的农民祖祖辈辈都有于岁晚和新年在自己家里炸爆谷煎堆的习俗。时至今日，水乡人的物质生活发生了很大变化，爆谷煎堆不再是水乡农民过年的唯一食品和礼品，但是，每近岁晚和春节来临，水乡农民依然保持制作爆谷煎堆的习俗，在民众的岭南水乡等旅游景点，每逢过年，还现场摆设油锅，请来熟悉制作爆谷煎堆传统手工技艺的水乡农民现场炸爆谷煎堆，吸引本地百姓及珠江三角洲邻近地区游客的光顾，很多港澳游客将爆谷煎堆作为手信带到港澳去，使水乡当地的传统饮食习俗流传至港澳地区甚至是海外。

◎ 分布区域及地理位置

爆谷煎堆习俗主要流传于中山市民众镇等大沙田地区。

民众镇是位于珠江三角洲下游的冲积滩涂地带,临近珠江出海口,河网纵横,元末明初,先民从上游地区迁移到当地围垦种植。经过数百年的沧海桑田,滩涂变成了可以种植糯谷等粮食的良田,为当地百姓过年制作煎堆提供了必要的原材料。



中山水乡特定的自然条件孕育了独特的民俗文化

◎ 历史渊源

民众等大沙田水乡的百姓,是在宋末明初从上游地区的顺德、番禺一带移民过来的疍民。疍民沿袭祖先的生活习俗,每逢岁晚和新年,都会开油锅炸爆谷煎堆,取其“煎堆辘辘,金银满屋”之意,并作为过年供奉祖先、亲友送礼等之物品。

在民众水乡,家家户户都很重视爆谷煎堆的制作,并有“年晚煎堆,人有我有”的说法。

历史上,到了每年的腊月廿七、廿八、廿九或是大年初一、初二,水乡的家家户户都炸爆谷煎堆。善于制作爆谷煎堆的家庭主妇等或是一家之主,将自家种的糯米舂成糯米粉,然后,用铁锅爆炒糯谷作为馅料,然后经过一系列制作工序后,将包有爆谷馅的糯米粉团放进烧沸了生油的铁锅里,将粉团炸成小皮球状的爆谷煎堆。煎堆炸好之后,首先是拿一两个摆在神位前作为祭祀祈福之用,春节期间,爆谷煎堆还作为新春送礼的重要物品之一,很受水乡百姓的欢迎。

时至今日,水乡人的物质生活发生了很大变化,爆谷煎堆不再是水乡农民过年的单一食品和礼物,但是,每近岁晚和新年来临,水乡农民依然保持制作爆谷煎堆的习俗。在民众的岭南水乡等旅游景点,每逢过年,还有摆设油锅,请来熟悉制作爆谷煎堆传统手工技艺的水乡农民,现场炸爆谷煎堆,吸引本地及珠江三角洲邻近地区游客的光顾。同时,也吸引大批港澳游客围观和购买,很多港澳游客将爆谷煎堆作为手信带到港澳去,使水乡传统饮食习俗流传至港澳地区甚至是海外。

◎ 基本内容

每逢岁晚的腊月廿五左右,水乡的农民就会取出自己种植的糯谷脱除谷壳成为糯米,然后,用清水将糯米浸泡后,用人工将浸泡过的糯米舂成糯米粉。舂完粉后,要用筛眼幼细的漏斗竹筛将粗粉筛出来后再舂,以确保糯米粉幼细。糯米粉舂完后,要在阳光下晒两三天,让糯米粉干爽。然后,将晒干的糯米粉装进瓦埕中备用。

到了腊月廿七、廿八左右,水乡的农民就开始炸爆谷煎堆了。取出适量的糯米粉后,先是将一些黄糖煮成糖浆,同时将糯米粉搓成粉团状放在糖水里煮熟,再放一些生的糯米粉放在盆里和熟粉一起搓,成为生熟糊。在做好生熟糊的同时,要准备好爆谷煎堆的另一重要原材料:爆谷。做法是:先用在沙田地区种植的糯谷放在铁锅里爆炒,同时,用禾秆扎成一把小扫帚伸进铁锅里将爆炒的糯谷扫得受火均匀,等到糯谷全部爆开了壳,就将锅里的糯谷全部倒入筛子里,筛去谷壳,再将炒熟了的爆谷与砂糖、水、酒等一起拌匀做煎堆的馅料。

爆谷馅料做好之后,拿一团已经搓好备用的生熟粉按扁,将粉均匀地包住一个掐好的馅团。放三四两花生油到油锅中煮沸。然后,先是放入一些慈菇蒂和一个用粉状做成的小银锭炸一下,取其儿孙满堂和金银满屋的好兆头,然后,就将搓好的粉团放入油锅里炸。炸的过程中,一定要用筷子将粉团不停地翻搅,使煎堆炸得均匀,炸够火候后就成为皮球般大小的爆谷煎堆了。

爆谷煎堆最大特点是如皮球般体形够大,表面金黄圆润,嚼之香脆清甜。

煎堆炸好之后,首先要取一两个供奉在祖先神位前作为祈福之用。春节期间,水乡人走访亲友拜年,也要带上两个爆谷煎堆作为拜年礼物。一般来说,主人家只会收下一个,回馈一封“利是”后,将另一个爆谷煎堆送返给送礼之人,谓之“还礼”。也即是人们日常所说的“礼尚往来”。



水乡爆谷煎堆比普通的小煎堆大了好几倍

◎ 相关材料及其工具

一、材料

- 1、水乡种植的糯谷,脱壳后,舂成粉;
- 2、砂糖若干;
- 3、花生油若干;
- 4、白芝麻若干。

二、工具

- 1、脱谷机;
- 2、石臼;
- 3、禾秆扫;
- 4、竹筛;
- 5、铁锅;
- 6、锅铲。

◎ 传承谱系

水乡爆谷煎堆饮食习俗是水乡疍家百姓利用本地农产作物为主要材料烹制出的传统岁时节令特色小吃,是一种群体性的传统饮食习俗,因而没有较为完整的传承谱系。

◎ 代表性传承人

吴全胜(1912年出生,已故)

吴全胜是中山市民众镇新伦村人。他从自己的祖父母和母亲那里承传了制作爆谷煎堆的传统技艺,并结合本地的生活习俗,利用自家种植的糯米,制作出深受家人和村民喜爱的爆谷煎堆。同时,他将自己的传统技艺传给了儿女。他的女儿吴胜好承传了父亲的技艺,从少年时代就学会了制作爆谷煎堆的技巧。

吴胜好(1945年出生)

吴胜好传承了父亲吴全胜、母亲林银女制作爆谷煎堆的传统技艺,并结合本地生产的糯米,制作出深受家人和村民喜爱的爆谷煎堆。因为手艺出众,进入21世纪后,每到春节期间,吴胜好就应邀到民众岭南水乡旅游点为游客现场表演即炸爆谷煎堆,受到了珠江三角洲地区和省港澳游客的欢迎,特别是来自港澳地区的游客,更是争相购买吴胜好制作的爆谷煎堆,从而使水乡传统饮食习俗的影响更加广泛。

近年,吴胜好还将自己的爆谷煎堆制作手艺传授给了儿子梁柏宁,从而使爆谷煎堆的饮食习俗在水乡得以传承。



吴胜好是制作水乡爆谷煎堆的传承人之一

◎ 主要特征

1、爆谷煎堆饮食习俗是流传于中山民众等大沙田地区疍民中的一项传统饮食习俗,具有浓厚的岭南地区水乡特色。

2、水乡爆谷煎堆饮食习俗与传统岁时节令习俗结合,疍民每逢岁晚和新年就会开油锅炸爆谷煎堆,取其“煎堆辘辘,金银满屋”之意,并作为过年供奉祖先、亲友送礼等之物品。

3、在制作技巧方面,爆谷煎堆独树一帜,以爆谷和粉糊为馅料,外形大如皮球,表面金黄圆润。

◎ 重要价值

1、具有研究岭南疍民生活习俗的民俗学价值。

水乡爆谷煎堆饮食习俗是生活在民众镇等大沙田地区疍家百姓中的一项传统饮食习俗,历史悠久,了解水乡爆谷煎堆的饮食习俗,对研究疍民生活习俗起着重要作用。

2、承载岭南地区百姓追求和谐生活的美好愿望。

爆谷煎堆是岭南地区水乡百姓在春节期间祈福和送礼之用,承载着当地百姓追求生活安康、身体健康和种养丰收等良好愿望,是追求和谐生活的一个愿望载体。

3、体现岭南饮食的文化价值。

煎堆作为一种文化内涵丰富的传统食品,深受珠江三角洲一带百姓的欢迎,民众水乡地区的爆谷煎堆,更是充分利用了当地的物产材料而制作成形状巨大、香脆可口的传统食品,受到海内外乡亲和广大游客的欢迎,体现了岭南饮食的文化价值。

4、具有较好的经济价值。

爆谷煎堆在传统上用于春节期间的祈福和送礼之用,近年在大沙田地区的酒楼、食店也有制作供应,民众当地的水乡旅游景点,更是请来传承艺人现场制作爆谷煎堆,深受海内外游客的欢迎,从而产生了一定的经济价值。



爆谷煎堆寄托了水乡百姓对生活的美好祈愿而成为一种民俗传承至今

后 记

非物质文化遗产是人类通过口传心授,世代相传的无形的、活态的文化遗产,是一个民族古老的生命记忆和活态的文化基因,体现着一个民族的智慧和民族精神。

在中山这块人杰地灵的土地上,蕴藏着丰富的非物质文化遗产。为了将祖先这些珍贵的精神财富得以传承下来,近年来,中山市非物质文化遗产保护中心在社会各界的大力支持下,在全市各个镇区开展了地毯式的非物质文化遗产普查和挖掘。两年时间内,我们深入到中山的石岐区、东区、西区、南区、五桂山区、火炬区以及小榄镇、古镇镇、南头镇、民众镇、黄圃镇、三角镇、沙溪镇、三乡镇、坦洲镇等镇区,将历史悠久、深藏于民间的咸水歌、东乡民歌、三乡民谣、白口莲山歌、鹤歌等民间音乐,醉龙舞、云龙舞、金龙舞、银龙舞、鹤舞、凤舞、麒麟舞等民间舞蹈,将小榄菊花会、崖口飘色、黄圃飘色、南头灯酒等民间习俗,三乡木偶等传统戏曲,沙岗墟等传统商贸习俗,小榄菊花传统饮食习俗、三乡茶果传统饮食习俗、隆都传统饮食习俗、古镇海洲鱼饼饮食习俗、水乡爆谷煎堆饮食习俗等一批传统饮食习俗,沙溪凉茶、咀香园杏仁饼、黄圃腊味、红木雕刻等传统手工技艺共三十多个非物质文化遗产项目进行了深入的普查和挖掘,并根据国家的有关规定,对这些项目进行了详细的资料记录和整理,从而使中山的非物质文化遗产有了较真实详尽的文字和图片、录音、录像记载。

纵观中山的非物质文化遗产,有着历史悠久、文化内涵丰富、原生态保护较好、生命力顽强、传承发扬得较好、群众参与性较强等特点。其中,中山咸水歌、小榄菊花会、沙溪凉茶传统工艺、醉龙舞、南朗崖口飘色已经进入了国家级非物质文化遗产名录;

鹤舞、白口莲山歌、黄圃飘色、黄圃麒麟舞等进入了省级非物质文化遗产名录,还有一批项目入选了市级非物质文化遗产名录。

非物质文化遗产是祖先留传给我们的宝贵精神财富,普查、挖掘、搜集、整理、记录中山丰富多彩的非物质文化遗产,加深人们对中山深厚的历史文化积淀认识,提高保护非物质文化遗产的意识,推动中山建设国家历史文化名城将有积极的意义。更重要的是,通过对非物质文化遗产的保护,传承优秀的中华民族文化,延续中华民族的发展脉络,使之成为我们及子孙后代的共同精神家园。

为了更好地将我们祖先创造的这些珍贵的非物质文化遗产得以传承,在上级部门的大力支持下,中山市文化广电新闻出版局组织中山市非物质文化遗产保护中心等撰写编辑出版《中山市非物质文化遗产》丛书,从项目简介、地域环境及分布区域、历史渊源、基本内容、相关道具及作品、传承谱系、代表性传承人、主要特征、重要价值等方面,对相关的中山市非物质文化遗产项目以全方位原生态记录,并附相关项目的史料记载、照片、曲谱、绘图等,以大16开彩色形式,由珠海出版社出版,同时,附以相关项目的录音录像光碟(2008年年底入选市级以上名录项目)。限于时间、水平和人力物力等条件所限,本次出版的《中山市非物质文化遗产》丛书卷一、卷二,只是收录至2008年底前普查挖掘所得的项目(书中的资料、统计、年限等,均以2008年年底前为计)。我们知道,在中山,应该蕴藏着更丰富的非物质文化遗产目前还没有被挖掘出来,有待今后继续努力,丛书也将可能继续出版下去。

作为编者,我们衷心感谢为《中山市非物质文化遗产》丛书顺利出版而提供过帮助和支持的各级领导、专家学者、民间艺人以及社会各界有关人士。真诚感谢你们为保护、传承和发展中山市非物质文化遗产所作出的贡献。

中山市非物质文化遗产保护中心

2009年1月