

文/图 羊城晚报记者 蚁璐雅

3月31日下午,汕头今年首场“非遗进校园”活动在汕头市外马路第二小学拉开帷幕,潮剧盔头、潮绣、嵌瓷、木雕等八项非遗文化走进校园,5个班的256位小学生参加了该活动。记者在活动现场看到,小学生们对这些非遗展示很感兴趣,一个个圆圆的小脑袋把各个展位紧紧围住,并时不时向非遗传承人请教木雕的精湛手法,赞叹潮绣的栩栩绣工。

近年来,汕头对非遗文化重视程度日渐提高,潮汕非遗文化的普查、申报和保护工作陆续开展,同时,随着《非遗讲堂》《我是小小非遗传承人》等进校园、进社区,市民群众对非遗文化了解、保护、传承意识有了大幅提升。当下,这座城市的文化氛围愈发浓厚,非物质文化遗产也以崭新姿态演绎着潮人文脉的延续和辉煌。



非遗进校园现场,小学生们将各个非遗展位紧紧围住

汕头文化建设持续发力,非遗文化也以崭新姿态延续潮人文脉,记者从汕头市文化馆了解到——

汕头非遗培训班爆满 根植文化传承润民心

壹 在青少年心中播下非遗种子

潮汕大地上的非遗资源丰富多样,种类繁多,近年来,随着非物质文化遗产的申报和保护工作持续推进,进入名录的非遗项目也在持续增加。

记者在汕头市文化馆了解到,目前,汕头市共有市级以上非物质文化遗产代表性项目名录102个,其中国家级项目名录13个,省级项目名录39个,涵盖了民间文学、传统音乐、传统舞蹈、传统戏剧、传统美术、传统技艺等类别。

随着近年潮汕非遗进校园、进社区、进企业、进企业的推进,汕头市非物质文化遗产展示馆等展示平台的打造,青少年和市民群众“去感受、了解到喜欢、传承”的良性循环也正在逐步构建。

汕头市文化馆副馆长陈少冰告诉记者,近年来,汕头市文化馆在寻找受众、培养下一代传承人这方面,下了大功夫。除了非遗进校园、进课堂等日常活动,汕头市文化馆还通过举办《我是小小传承人》《我是小小非遗讲解员》等活动,在下一代青少年心中播下非遗的种子。

“像《小小非遗讲解员》的活动,让参加的学生利用周末、寒暑假的时间来展示馆做志愿讲解员,当一个学生来了,那么他的亲戚、朋友、同学也就都来了,这种活动的传播效果更广泛、影响大。”陈少冰说。

汕头外马路第二小学校长吴漫霞告诉记者,“近年来,除了非遗进校园,我们还经常

组织学生和家长参观文化展示馆、侨批文物馆等,让学生感受我们丰富的非遗文化的魅力,为孩子们埋下文化自觉和文化自信的种子,培养担当民族复兴大任的时代新人。”

不仅如此,汕头市文化馆还向18-65周岁的市民群众免费推出非遗培训班,引入珠绣、潮绣、印章篆刻技艺等非遗板块的课程,受到市民的欢迎。同时,与汕头大学、粤东高级技工学院合作非遗课程,让外地学子感受潮汕文化;通过“汕头文化周”等契机前往泰国、德国等参加文化活动,致力于让潮汕非遗文化走出潮汕地区。

近年来,汕头市民对非遗文化的了解和保护意识逐渐



嵌瓷展品

提高,从培训班的爆满就可见一斑。据汕头市文化馆非遗办公室副主任曾岸夫介绍,“惠民培训班从起初2个班,到现在已拓展至21个班,线上报名一经开放,更是半小时内就被报满,市民们在获得学习的欢乐后,还强烈要求办提高班,甚至自发成立社团。”



小学生在活动中近距离感受潮剧盔头

传承、发扬潮汕文化的情怀,我们所有传承人和文化保护工作者都会不遗余力,目前,汕头文化馆就是搭建一个平台和桥梁,不仅要寻找非遗

传承人,还要寻找受众来传承非遗文化,把他们牵起来。”陈少冰笑着说,“这样说来,我们是个‘三包’单位,包讲课、包找学生、还包提供平台。”

贰 汕头文化馆“三包”传承非遗文化

在非遗文化保护工作者的不懈努力下,潮汕多项非遗文化逐渐走入市民的视线,但事实上,在推广普及之后,“如何将文化精髓真正传承下去”仍是一个亟待解决的大问题。

陈少冰认为,以前非遗技艺的传承一般是学徒跟着师傅做,少说要三年,很多学徒到中途就放弃了,在当下,如果还只单纯依靠这种一对一教学的传承方式,是远远不够的,所以面向社区、学校的大范围专业课程教学是必要的,也是高效的。

陈少冰向记者介绍,从2017年起,汕头文化馆正式开设非遗讲堂,这是全国最早的非遗讲堂,邀请潮汕地区的非遗传承人上台讲解非遗文化知识,每一期都是不同的非遗项目,目前,该课程实现线上线下相结合,已推出41期。

名师讲课,一个顶十个,这个想法虽好,但一开始也遇到不少阻碍:许多非遗传承人虽有一身本领,却“会做不会讲,连PPT也不懂”,这让工作人员非常着急。

为此,汕头市文化馆想了个办法:根据老师本人和该项非遗项目的不同特点,由工作人员协助梳理讲课思路、挖掘课程亮点,通过实操演练后,再登台授课。果不其然,这个办法奏效了。陈少冰告诉记者,“有些传承人起初连表达都不顺畅,最长试过要准备一两个月,不过也由此培训了一大批传承人的表达和教学能力,现在他们都能去各大讲座分享知识,还有的已经成为大学客座教授了!”

“潮汕传统手工艺、美食、建筑等非遗项目都是非常宝贵的文化资源。因为这份保护、

57年“做糕故事”见证汕头腾飞之路

潮汕人讲究“时节做时糕”,从春节、清明到端午、冬至,对应不同时节气会制作红桃糕、发糕、菜糕等多种糕点。因此,许多潮汕人也拥有一手做糕手艺,粤东技师学院潮菜风味小吃教师吴仁忠就是其中之一。

近日,记者采访了这位做糕师傅,他向记者讲起他57年的“做糕故事”,从学徒到主厨,从主厨到教师,他在学习、传承、创新的路上摸索,也见证了汕头改革开放的社会发展变化——

1965年,16岁的吴仁忠成

了汕头大厦的学徒,能够进入“解放前汕头三大酒楼之一”,吴仁忠非常珍惜这个机会。几年学习下来,而立之年的吴仁忠顺利考取了由汕头劳动局颁发的“三级点心师证”,正式成为一名潮汕小食厨师。

吴仁忠回忆道,1985年,汕头经济日渐繁荣,往来商人不断,此时,在时代浪潮中新成立的金龙宾馆向他抛出了橄榄枝,以1280元的赔偿金挖走这个“做糕人才”。来到“新战场”后,作为主厨之一的吴仁忠独立开发了餐厅的点心菜单,囊括几十种潮汕风味

小食。“因为改革开放,潮汕本土饮食与外来口味相融合,不仅引入瑞士卷等西式点心,同时红桃糕、菜糕等潮汕小食也走进了外地人、外国人的心里,当时,全潮汕外来贸易企业商人都往汕头来,潮汕小食颇受欢迎,更有客人专门来酒店,只点潮汕小食。”

2009年,吴仁忠受邀到粤东技师学院,成为一名潮菜风味小吃教师,至今,授课的学生有几百人。据吴仁忠介绍,“学习潮汕糕点制作的年轻人越来越多,像我们学

校现在就有28个班、1500人左右,这个专业就业率很高,也有学生选择创业,近年来,我可以感受到学生人数每年都在递增。”

多年来,吴仁忠还利用空闲时间将40多种传统潮汕糕点的制作工艺整理成册,寄托着他对于潮汕饮食文化的浓厚感情。他告诉记者,“潮汕糕点是潮汕的手信,是潮汕的招牌,是潮汕人敬重天地、不忘先祖、尊老敬贤的美德体现。我做糕做了一辈子,我想把这些技艺传承到下一代去,也让潮汕文化代代传承下去。”

贯穿一年四季的传统潮汕糕点创新之路,堪称汕头非遗文化传承缩影

春天朴籽糕正热销 潮汕非遗招牌悄然打造

随着清明节的来临,应节的传统潮汕美食朴籽糕出现在家家户户的餐桌上,一个小小的绿色糕点,承载着潮人迎接春天的满满仪式感。记者走访老字号老潮兴的门店看到,店里糕点种类繁多,当季畅销产品当属朴籽糕。

潮汕人吃糕情怀贯穿一年四季,糕点制作技艺是汕头众多非遗项目之一,潮汕传统糕点也日渐成为潮汕文化走出国门的一块美食招牌。

做糕巧匠意外打造潮汕美食招牌

潮汕糕点,以品种多样、用料讲究、制作精细、配料独特、味道可口而闻名遐迩,作为潮汕小食大家庭中的重头戏,它博采众家之长、独具地方特色,潮汕糕点制作技艺也在2013年入选广东省第五批省级非物质文化遗产名录。其发展离不开许多匠人在传承创新路上的大力推动,其中,就有潮汕糕点制作技艺省级非遗传承人郑少君,在传承潮汕传统糕点这条路上,她已经走了30多年,不仅创立了老潮兴这个潮汕小食品牌,推动潮汕糕点的发展和传承,如今,她的子女们也加入到这个队伍中来。

“揭阳人会做糕”——是几十年前很多街坊邻居对郑少君的评价,她做的糕点用料足、成色好,备受大伙好评,虽是一个做糕巧匠,但是打造一个老字号品牌却不在她的计划中……这背后,还有一个无心插柳成荫的故事。

1989年,在汕头市老潮兴街,郑少君与丈夫开了一个小食杂货店,起初并不售卖潮汕糕点。郑少君回忆道,有一次年节,她在家做完甜粽放在店外晾晒,一筐黄澄澄的甜粽在日光下闪着诱人的金光,邻居瞧见便说,这么好看的甜粽,能不能卖给我呢?“接下来几天,陆续出炉的甜粽也被其他邻居陆续买走,直到第四天做出的甜

糕才自己用。后来这些事发生得多了,我们便开始考虑专门制作糕点来卖。”郑少君说。

据郑少君介绍,潮汕糕点工序繁琐,工艺要求高,就以鼠麴糕为例,仅是鼠麴泥的淘洗,就要用温水淘洗8-10次,才能把细沙都筛去,让馅料入口细腻顺滑。

郑少君对产品品质要求高,随之而来的忠实粉丝越来越多,店面也越做越大,品牌效应日渐提升。2012年开始,更从家庭作坊扩大至生产车间。

多年来,郑少君在传承的同时不忘创新,新品频出。一方面,她从口味上提升,如在红桃糕馅料中加入芋头粒,让香味更加浓郁;把多种蔬菜加入水晶饺馅料的选择中,从两三个口味扩大到二十多个。另一方面,她也在外形上创新,推出只有原产品一半体积的“小红桃糕”和“小鼠麴糕”;把水晶球造型改为水晶饺,首创只有原三分之一体积的心形造型水晶饺,一经推出就收到酒楼订单。此外,她还曾与当地多家不同菜系的餐饮店跨界合作,尝试香辣鸡肉粽球等食品。

目前,老潮兴的产品有近百种原料进行组合搭配,郑少君制作的潮汕糕点品牌先后被评为“广东名小吃金奖”“广东餐饮特色名店”等荣誉称号。

新鲜血液推动老店走向全世界

“传统的东西,要让下一代年轻人来传承,注入新鲜血液和活力,才能继续发扬光大。”郑少君说,现在,随着她的子女们的加入,年轻人的新想法又让这家老店获得新的发展。

“读大学时,几个潮汕同学都喜欢带家乡特产去学校分享给同学,我带去的潮汕糕点得到大家的好评,让我倍感自豪,不仅如此,很多忠实顾客对产品的喜爱也给了我莫大的信心,所以毕业后我也加入了潮汕糕点制作和传承中来。”郑少君的儿子郑冠楠介绍道,通过自学食品工业生产知识,他决定在原本手工制作的基础上改进产品生产程序,比如让机器完成原材料粗加工程序以提高效率,通过冷冻技术让糕点得以长时间保存并维持品质等等。

新一代接班人的加入,不仅提高了产品生产的效率和效率,同时也推动老潮兴走出潮汕地区,走向全世界。近年来,老潮兴相继推出流沙饼、麻辣小龙虾馅等口味,通过不

断尝试融合外地饮食的口味,慢慢“走出去”了。据郑少君介绍,2015年,老潮兴开始接到外地订单,往后越来越多,还有新加坡等国际餐饮品牌向他们抛出了合作的橄榄枝,要把潮汕糕点添加到菜单中去。

郑少君感慨道,“与海外顾客交流时我发现,许多海外潮人在国外仍然讲潮语、食潮菜,延续潮汕传统习俗,而潮汕糕点是老祖宗留下的瑰宝,是进一步传承潮汕文化的载体,对连接海内外潮汕华人华侨起到重要作用,寄托了他们对家乡深深的思念。”

值得一提的是,作为潮汕糕点制作技艺市级非遗传承人的郑冠楠有一股使命感,他下定决心要把潮汕文化在下一代中传承下去,在小朋友的心里种下一颗潮汕的种子。他告诉记者,老潮兴将整理潮汕糕点文化教材,通过与多个中小学校合作,结合传统节日和潮汕习俗,让潮汕糕点走进校园课堂,让青少年成为潮汕文化的代言人。

潮人文脉

文化为脉 新闻为眼

总策划:汪一洋 刘海霞 林海利
本期统筹:马汉青
主办单位:广东省文化和旅游厅 羊城晚报社



文脉一周

3月22日,汕头推出公交“都市旅游·魅力汕头”精品旅游线路,邀请市民和游客“坐巴士、游汕头”,首批旅游专线为第17路和103路,这两条线路连接汕头内海湾、开埠文化区等各大旅游景点。

3月27日,2021首届凤凰单丛茶开采节在潮州市潮安区凤凰镇启动,现场还举行“数字凤凰”上线仪式、“乡村服务站”揭牌仪式,并启动“凤凰单丛品控年”行动计划。

3月30日下午,揭阳市惠来县组织召开大型现代革命潮剧《南山八女》剧本(第二次)研讨会,当地将综合与会专家的修改意见,争取将该剧打造成为大型舞台艺术精品。

近日,在历经征稿、海选、专家评审、全网票选等四大环节后,“多彩汕尾3天自驾游”线路成功入选“中国最受欢迎十大自驾游线路”榜单。(蚁璐雅、赵映光)