

有民俗专家表示,江门五邑的这些清明美食,与清明节的演变历史,以及五邑先民的迁居史大有关系。

民俗专家庄季成介绍,清明节最早能追溯到上古时代的先祖信仰与春祭礼俗,如今的清明节与寒食节、上巳节部分习俗结合,形成了扫墓、踏青等风俗传统。其中,寒食节沿袭远古改火旧习。每到初春季节,易起火灾。古人要进行祭祀,把上一年传下来的火种全部熄灭,称为“禁火”。几日后重新钻燧取出新火,谓之“改火”。而在这段无火的时间里,人们必须准备足够的熟食以冷食度日,即为“寒食”,故而得名“寒食节”。

到隋唐五代时期,寒食节与时间邻近的清明节逐渐融合。广东省文化学会副会长曾应枫表示:“清明节从中原传到岭南地区之前,是提倡寒食(吃冷食)的。”不少民俗专家认为,五邑民众制作糕点过清明,就是由“寒食”习俗演变而来的。

记者也注意到,上述五邑清明美食的历史,大都起源于宋末元初。根据历史传说,南宋度宗咸淳年间(1265年至1274年),罗贵带领珠玑巷人33姓97户在胡贵妃的掩护下,逃亡南迁到南雄珠玑巷,之后辗转落户珠江三角洲地区,其中就包括位于江门的良溪、隔朗、黄洞等地。在南迁过程中,罗贵及其族人带了一些米团糕充饥。一路乘船而行,途中用水泡着这种糕点,靠岸后用水煮熟就可以吃,相当方便。这一饮食习惯被罗贵一众姓氏承习下来,逐渐演化成了丰富多彩的五邑清明糕点、米点等。

责编 黄铁安 / 美编 潘刚 / 校对 黄文波
2023年3月31日 星期五 / 湾区新闻部主编

五邑清明美食暗藏先民迁居历史



鸡屎藤糍及艾糍 陈卓栋 摄

羊城晚报记者 陈卓栋
通讯员 谭耀广

清明时节,不少老一辈的江门人都会担起一把锄头、挑着一前一后两只箩筐,翻山越岭去祭祖。箩筐里放着的除了香烛冥镪,还有作为祭品的各种美食。时至今日,清明祭祖仪式已大为简化,但美食却一样不少。这些美食不仅让祭祖的人们大饱口福,还暗藏着清明节演变历史,以及五邑先民的迁居史。舌尖上的五邑清明,大有学问。

A 清明祭祖日 家族野餐时

江门民俗专家黄柏军表示,在江门五邑人的心中,清明节是一个很重要的民俗节日。每个家族都要携带大量的食品作为祭品前往坟地祭祖,在拜祭仪式完成后,家族成员会在墓前将祭品分吃。传统的祭祖食品主要为烧腊制品、水果、糕点等。随着社会进步和生活水平提高,祭祖食品在提高档次的同时,不少江门人还会亲自制作应节糕点,或买些特色美食拜祭先人。

尤其是自制的应节糕点等,更是色彩斑斓、种类繁多。白的有各种糖糕、米糕、烧饼、软饼,黄的有各种蛋糕、松糕、花生糕,青的有艾糍,黑的则有芝麻糕、鸡屎藤饼等。黄柏军说:“清明节前后,新会人就会吃鸡屎藤饼,还有人做鸡屎藤糊,既美味又健康;在鹤山、开平、台山,有些人吃艾糍,艾糍有清热解毒的作用;恩平的话,有恩平烧饼,很受群众欢迎。”

B 不见一粒米 米香却四溢

江门是广东著名稻米种植地,因此稻米也自然成为当地清明祭祖时的必备品。在祭品中,往往连一粒米都见不到,但祭品中却透着淡淡的米香。那是因为大部分用作祭品的糕点,其原料都是稻米。以江门市级非物质文化遗产恩平烧饼为代表,各种烧饼、软饼等“行山饼”,便是典型的米点。

据恩平当地烧饼制作姐红姑说,恩平烧饼在当地又叫“恩平烧”,外观呈圆形。在恩平农村,清明节期间家家户户都会带烧饼去扫墓,用以表示子孙团圆的意思。据介绍,恩平烧饼已经有500多年历史,用糯米粉制作。每当清明前后,在恩平城乡繁华热闹的街头,便会见到很多用竹搭起的小棚、一口口烧着炭火的铁锅,随着锅盖的打开,一板又一板的恩平烧饼便会伴随着诱人的鲜香出炉。

据悉,恩平烧饼在诞生初期曾用粘米粉与糯米粉按比例混

合揉团搓饼的,经过多年改进,变成了全部用糯米粉制作。烘焙时将饼坯放在饼镬排好,饼镬上下分置炭火,让饼坯接受猛火“夹攻”。制成的恩平烧饼香软糯糯俱全,口感独特。

而在台山,人们同样用糯米粉制作一种“行山饼”,当地人称为软饼。虽然和恩平烧饼制作方法类似,但饼皮较薄,口感更为软糯,馅料多样。台山美食爱好者甄双苗介绍:“在台山,软饼有咸、甜两种口味,咸的主要是叉烧馅,甜的有豆沙馅、鸡映馅等等。”

相比之下,鹤山雅瑶镇的黄洞米点,则用大米做糕,口感更糯、滋味更甜。据介绍,雅瑶镇黄洞村的居民在制作各种清明时节食用的糕点时,均用黄洞本地大米磨成米浆,加入花生粉浆、鸡屎藤粉浆等混合后蒸制而成,米香四溢、香甜可口、味道清新。这些糕点除了用作清明祭祀外,还成为黄洞村当地饭店的招牌菜。



制作中的恩平烧饼 吴健争 摄



恩平烧饼 冯惠茜 摄



加热搅拌成米糕米团 欧蕊荣 摄

C 路边藤蔓草 竟能制美味

记者注意到,众多清明时令糕点中,有不少加入了草本植物。而最受青睐的两种植物,名字却并不讨喜。一种叫“鸡屎藤”,另一种叫“老鼠艾”。在新会等地,人们惯用鸡屎藤;而在恩平、开平、鹤山等地,“老鼠艾”等可食用的艾草则成为首选。

鸡屎藤又称乌勒藤,属于茜草科、鸡屎藤属藤状植物,是五邑民间常用草药,具有祛风活血、止痛消肿、抗结核功效。鸡屎藤叶被揉碎后会有种如鸡屎的臭味,《纲目拾遗》记载:“搗其叶嗅之,有臭气。”它也因此而得名。

名字虽不雅,但五邑民众对此却喜爱有加。市民胡女士介绍,将鸡屎藤洗净、弄碎,晒干后再与泡好的糯米同磨成湿粉,混入红糖或者冰糖、水等调成团状,下锅煮成熟粉团。熟粉团再混入糯米干粉、定型,最后蒸制10分钟即可。这种鸡屎藤饼清香甜糯,属于“听起来臭、吃起来甜”的“真香”美食。

而另一种用植物做原料的艾糍,其做法与鸡屎藤饼大同小异,但植物原料换成了“老鼠艾”,而且加

入了花生碎和白糖作为馅料。据悉,“老鼠艾”是一种冬春季节长在田间地头的艾草,叶片形似老鼠耳朵,叶面长着细细的白绒毛。“老鼠艾”在恩平等地又被称为“细种艾”,制作艾糍时要洗净、晒干、去梗、磨烂成蓉。此外,有的人家也用“五月艾”代替“老鼠艾”,做出来的艾糍颜色较深。

据资料记载,当地居民食用鸡屎藤等草本植物传统悠久。在清朝,《广东新语·草语·藤》就记载:“有皆治藤,蔓延墙壁野树间,长丈余,叶似泥藤,中暑者以根叶作粉食之,虚损者杂猪胃煮服。”为何民间居民喜爱用这些草本植物做糕点?有民俗专家曾分析,鸡屎藤和艾草都是冬春季节较常见的野草,其叶片青翠,做出来的糕点颜色也偏青。“青”与“清”同音,有吃“青”过清明之含义。此外,江门五邑地区清明前后雨水较多,湿气弥漫。从中医理论角度,此时人体湿毒较重,人较易犯春困,皮肤易起皮疹、皮癣。而无论鸡屎藤还是艾草,都有去湿解毒的功效。因而鸡屎藤饼及艾糍也有食疗之效。



制作鸡屎藤饼时用饼模给粉团定型 赵善积 摄



粉团定型 赵善积 摄

藤饼 市民在家中制作的鸡屎

2023年珠海科技金融服务周启动

农业银行中山分行:

助力企业“知产”变“资产”

人间烟火气,最抚凡人心。随着疫情防控政策的优化调整,经济逐渐回暖,人们在衣、食、住、行、游、购等方面的需求不断扩大,城市的“烟火气”也在慢慢回归,而这“烟火气”的背后离不开金融的精准支持,中山市某电器有限公司就是受益者之一。

这家电器有限公司位于中山市小榄镇,是一家专业生产烤箱的高新技术企业,拥有多项专利和知识产权,生产的烤箱深受市场欢迎。但受疫情和国际市场形势影响,企业出口应收账款周期延长,货款回笼较慢,加上采购原材料的成本升高,企业资金周转一度出现困难。

农业银行中山市分行得知情况后迅速反应,安排专人跟进,实地走访,结合企业的经营情况和实际需求,为企业精准匹配了农行纯信用、免抵押的“知识产权质押贷”,并且全面开启了绿色通道,短短两周时间,500万元的信贷支持成功落地。看着资金入账的信息提示,公司负责人翁先生感慨不已。

“农行的‘知识产权质押贷’真的是解了我们企业的燃眉之急,没想到关键时刻‘知产’还能变‘资产’。”翁先生对未来充满信心,表示企业将大干一场,新开一条生产线,扩大生产规模。随着消费者对电烤箱等产品需求逐渐上升,他预计国外订单量会上升,企业将会迎来发展的春天。中山市于2021年出台了《中山市企业知识产权质押融资贷款风险补偿办法》,通过“知识产权专项资金”对企业贷款时产生的银行利息等费用给予补贴,促使企业运用知识产权获得融资,在一定程度上缓解了企业“融资难、融资贵”的难题。

农业银行中山市分行还积极申报加入中山市企业知识产权质押融资贷款风险补偿合作项目,并聚焦“科技型”“专精特新”等拥有发明、专利等知识产权“智产”较多的企业创新发展需求,推出了专属信贷产品“知识产权质押贷”,它在担保方式、利率优惠、缓解前期还款压力等方面满足企业的个性化需求,为企业“知产”变成“资产”提供了及时便利的条件,助力科创型企业发展提速增效。(卢彩燕)



珠海科技信贷授信签约仪式

羊城晚报讯 记者李旭摄影报道:3月30日下午,2023年珠海科技金融服务周活动在珠海高新区华发中以国际产业园正式举行。21家银行机构代表,多家创投机构代表及多家有融资需求的科创企业代表参加了活动。

据悉,珠海科技金融服务周致力于促进珠海市各科技型中小企业更好链接科技金融资源,打造粤港澳大湾区具有较大影响力的金融资本与科技产业对接平台,聚集多方资源赋能科技型企业,促进科技、金融与产业融合发展。

活动现场,多家银行的负责人进行了

政策宣讲,向与会者介绍了最新的科技信贷政策和金融产品。多家银行带来了多款针对珠海市科技企业的科技信贷产品,并与科技企业进行了现场对接。这些银行不仅提供了全方位的金融支持,而且还将为科技企业提供专业化的金融服务,帮助他们实现快速、稳健的发展。

会上,中国银行和中信银行分别与三家签约企业签订了授信协议。中信银行珠海分行金融市场部总经理陈水娟表示:“中信银行珠海分行希望同珠海企业共同成长,服务更多珠海高新技术企业。”据悉,今年以来,中信银行珠

海分行仅在香港洲区就已经累计发放1.7亿元专精特新类企业贷款,“不仅是普惠型贷款,我们还将联合集团内部的中信建投、中信证券等资源,全方位赋能企业成长周期。”陈水娟告诉记者。

据悉,接下来,“集聚金融力量 赋能智汇湾区”2023年珠海科技金融服务周活动还将开展9期,将以更加精准和贴合企业需求的方式,开展科技信贷直通车、股权融资直通车、暖企专家行等形式多样的专场活动,营造良好的创新创业氛围,全方位持续赋能珠海科创企业发展。

江门开平“链”上发力 助力制造业做优做强

文/图 羊城晚报记者 陈卓栋 通讯员 何洁梅 谭耀广

记者30日从江门开平市委组织部分获悉,近年来,开平市委围绕打造“先进制造强市”目标,积极布局“人才链”,推动“政策链”“培育链”“服务链”三链精准对接,高效贯通,形成了“政策引导+合作培养+服务保障”的引才聚才模式,进一步加快实现制造业集聚人才、服务留住人才、人才推动发展的良好局面。

政策链支持引才留才

聚焦制造业发展规划,高标准完善“政策链”。据介绍,开平市出台《关于进一步集聚新时代人才建设人才强市的实施意见》,在引进制造业人才方面提出更优更强的措施,加快打造人才创新发展新高地。结合本地的未来发展定位,印发《开平市支持纺织服装产业发展九条措施》,扩大纺织服装制造业补贴惠及范围,设置涵盖大生(高

级技工班毕业生)的补贴政策;制定《开平市促进生物医药产业发展若干措施(第一批)》,对符合条件的生物医药先进制造业项目予以奖励,对符合条件的专业技术人才给予最高2000元一次性奖励;制定《开平市水暖卫浴产业发展规划(2022—2030年)》,支持企业大力引进水暖卫浴业的高端创新人才,制定有针对性的奖励措施,鼓励外来务工人员留下,进一步壮大人才队伍,推动水暖卫浴产业转型升级,以应对高档化、多元化、个性化的消费市场需求。

人才培育助力制造业

紧贴制造业发展需求,高质量构筑“培育链”。据悉,开平市制定《开平市“十四五”人才队伍建设工作清单》,以清单化思维狠抓制造业人才队伍建设,为本地企业长期发展引育人才,助力企业做大做强。开展优秀

行业人才选拔和培育计划,在高端装备制造、新一代信息技术等九大行业领域中,评选出78名含金量高、代表性强的开平市优秀行业人才,进一步汇聚高质量人才力量。以服务高质量发展为目标,推动校地合作,苍城镇与江门职业技术学院签订合作框架协议,充分利用学院的高素质人才培养模式、创新研发技术等优势,为本地制造业技能人才培育注入更强的师资力量。以市场需求为导向,推动校企合作。海鸿电气有限公司与海军工程大学合作开展科研项目研究,进一步破解制造业企业的“卡脖子”技术难题,促进校企科研合作、产教融合,为制造业未来发展赋能。

市领导带头做好人才服务

重视制造业发展环境,高质量优化“服务链”。据了解,开平市还完善



开平市为制造业发展提供人才住房保障

市领导联系重点企业、高层次人才机制,为企业发展、人才带项目落地提供高效能保障服务。推广建设人才“一站式”服务窗口,以专窗咨询、专窗受理、专人转送、专人跟踪反馈等服务,受理或代办补贴申请、子女入学等有关手续,优化制造业人才办理流程,提供高效、舒适办事体验。着力为制造业企业高管营造良好的营

商环境,强化市场秩序的监管力度,及时协调解决生产经营难题,为本地企业健康成长、制造业迈向高端化保驾护航。搭建与人才沟通交流桥梁,邀请制造业企业代表进校园进行引才宣讲,举办重点企业座谈会、金融助企专场等活动,倾听企业发展状况和诉求,着力缓解制造业资金难题,推动金融供给精准有效直达。