

CCTV《地理·中國》欄目推出 《尋迹客家民俗》節目

推介梅州客家民俗和文化

本報訊(記者李艷良)9月3日21:30,中央電視臺科教頻道CCTV-10《地理·中國》欄目推出《尋迹客家民俗》節目,介紹梅州客家先民遷徙歷史,以及融入當地生活的生存智慧和梅州特色民俗。

“建屋耕田、采藥煮水、仔獅戲球、野蜂釀蜜,梅州先民如何在偏遠山林生存繁衍?”《尋迹客家民俗》節目時長半個小時,先後介紹了梅州地理特徵和客家人遷徙歷史,詳細呈現了客家特色民俗,如集居住與防禦功能於一體的特色民居——圍龍屋,寄托客家人對中原美食、文化的思念的客家

“釀菜”,由深山的奇花異草變身而成的治病良藥等,更有釀豆腐、鹽焗雞、娘酒、梅州柚、仔獅燈舞、習武等諸多梅州特色元素呈現,展現千百年來梅州人在與自然的相處中領悟出來的生存之道。

據悉,《地理·中國》屬科普類電視欄目。以地質科考為線索,以普及地理學知識為宗旨,介紹地質學的新發現、新成果、新探索,展示地質地貌的新、奇、特、美。欄目在帶著觀眾感受大自然神奇魅力的同時,傳播科學知識,傳播人與自然和諧共生、相互依存的理念。



廣東漢劇傳承研究院舉行第一批赴毛裏求斯 教學物資出發儀式 拉開雙方民間文化交流序幕

本報訊(記者肖夢婷)9月5日下午,廣東漢劇傳承研究院舉行第一批赴毛裏求斯教學物資出發儀式。這是2022年4月成立廣東漢劇海外(毛裏求斯)傳承推廣中心後,送往毛裏求斯的第一批教學物資,包括服飾、化妝用品、道具等,雙方民間文化交流由此拉開序幕。

今年是中國和毛裏求斯建交50周年,廣東漢劇傳承研究院與毛裏求斯中華藝術委員會達成共識,在毛裏求斯首都路易港市設立

首個海外傳承推廣中心——“廣東漢劇海外(毛裏求斯)傳承推廣中心”,開展廣東漢劇宣傳、教學、交流、演出等活動,促進兩國人文交流,增進海外華人華僑文化認同和家國情懷,並以此探索廣東漢劇海外傳播的可複製模式,推動中華優秀傳統文化走出去。

“第一個階段是寄送教學器材和物資,能夠讓他們用實物進行表演,學習我們的表演和唱腔;10月中旬進入到第二階段,即

“網上連線教學”,課程圍繞廣東漢劇的歷史淵源和主要特色、廣東漢劇劇目賞析、廣東漢劇七大行當唱腔、劇目課等九部分展開;第三個階段是今年年底,用教學的形式為海外華人華僑帶去漢劇表演。”廣東漢劇傳承研究院院長張廣武說,通過這三個階段工作,用文化架起友誼的橋樑,同時也通過廣東漢劇,推廣宣傳中華優秀傳統文化,講好中國故事。



興寧藤編“守藝人” 堅守明清時期從南洋 帶回的藤編技藝

本報訊(記者鄭煒梅)在興寧市藤編特色專業鎮水口鎮,有一個藤編專業村鬆坡村,上世紀八、九十年代,全村家家戶戶都會藤編工藝。“小時候放學回家,我總要幫忙編織藤器,直到燃起煤油燈……”村民劉東雲自小在長輩的指導下學習藤編技藝,耳濡目染中對藤編技藝產生了濃厚興趣。

1990年,年僅16歲的劉東雲就成為藤編技藝的行家裏手,開始獨立創作銷售藤器。“那時候附近鎮村的人都來這工作,上下班時大家騎着自行車一窩蜂涌出來,好不熱鬧,鬆坡村也被戲稱為‘小香港’。”

好景不長,藤編從業者越來越多,且基本是家庭經營,各自為戰,競爭激烈,開始出現以次充好、濫竽充數的現象,擾亂了市場,影響了鬆坡藤器的聲譽,再加上紅木家具的巨大衝擊,許多看不清藤器發展前景的年輕人,空懷一身藤編本領,到珠三角打工去了。

“我覺得我有責任把藤編技藝傳承下去。”據了解,興寧藤編工藝是明清時期由遠渡南洋(東南亞)的謀生者從南洋帶回來的,至民國時期,藤編幾乎發展到興寧各鎮。《興寧縣志》記載:“縣內竹編、草編、藤編業比較發達,已有200多年歷史。尤其刁坊、下堡(即現水口鎮)、葉塘、寧新等區鄉,從業者衆。下堡的藤椅……名揚縣內外。”2000年,劉東雲決心辦廠。

劉東雲告訴記者,藤編是技術活也是經驗活,蘊含着大學問。藤編技藝有選材、裁剪、變型、定型、打磨、造型、晾曬、訂架、編織、打模、上色、上漆等十幾道工序,彎曲的角度、孔洞的大小、基料的長短

……稍有偏差都會影響最後成品的質量。勇于創新的劉東雲在妻子黃玩珍的暖心鼓勵和岳父黃迪華的技術支持下,與廠裏師傅反復交流,多次試驗,在傳統編織技巧中融入現代元素,藤茶幾、藤吊籃、藤花瓶、藤燈罩等新穎藤器用品的出現,讓東雲藤器廠慢慢站穩腳跟。

真正的轉變是在2017年,汕頭大學長江藝術與設計學院的教授李昊宇花了三年時間在梅州尋找藤編技藝傳承人,終於找到劉東雲,並達成校企合作意願。“在李教授的牽線下,每年汕頭大學都有100人次的師生前來學習藤編技藝,並利用藤元素設計畢業作品。”劉東雲對前來參觀學習的師生很是慷慨大方,傾囊相授,還安排廠裏師傅一對一指導制作。“置寒室不覺其寒,布華堂不覺其陋”的藤器被注入了新的生命力。說着,劉東雲驕傲地向記者展示榮獲第九屆“省長杯”工業設計大賽綠色設計大獎的作品——以《回歸》為名的箱包設計。

2020年,興寧藤編技藝被列入梅州市第九批市級非物質文化遺產代表性項目名單。

東雲藤器廠日漸向好,但劉東雲夫婦始終為尋找年輕藤編手藝人發愁。“廠裏50多名藤編手藝人平均年齡已達49歲,沒有新鮮血液的加入會讓藤器廠的發展陷入新的瓶頸。”劉東雲苦笑着說。但令他寬慰的是,兒子劉子強成為鬆坡村幹部後,有了藤編技藝或許可以帶領鬆坡村重新走向振興的想法,帶着富農決心,劉子強開始學習藤編技藝,成為興寧藤編工藝黃炳垣(其外祖父黃迪華的曾祖父)傳承譜系第六代傳承人。

(本報記者 高訊/圖 梁蕊/文)

興寧擬入選省級全域旅遊示範區

本報訊(記者陳思杰)9月5日,省文化和旅游廳發布了關於廣東省全域旅遊示範區第五批名單的公示,興寧名列其中。

據了解,該名單根據《省文化和旅游廳關於開展2022年度省級全域旅遊示範區驗收認定、省級旅遊度假區和4A級旅遊景區評定、旅遊度假區和A級旅遊景區復核工作的通知》上報情況,依照《國家全域旅遊示範區驗收標準(試行)》進行驗收評審。

據介紹,興寧是中國民間文化藝術(杯花舞)之鄉、中國圍龍屋之鄉、中國花燈之鄉、中華詩詞之鄉、南方版畫之鄉。該市目前已入選國家級非物質文化遺產代表性項目1項、省級非物質文化遺產保護項目7項,擁有省級文化保護單位11處。已創建國家4A級景區2家、國家3A級景區3家、國家級森林公

園1家,獲評星級酒店5家、星級民宿3家,梅州市星級農家樂8家,國家森林鄉村5個、省級森林鄉村9個、省文化和旅遊特色村1個、省級鄉村旅遊精品線路1條。

該市自2021年6月全面啟動創建“廣東省全域旅遊示範區”工作後,創新全域旅遊“文化+融合+共享”的發展思路,堅持“產城人文旅”融合,通過出臺扶持政策、提升公共服務、深挖文旅資源、完善軟硬件設施,以文塑旅、以旅彰文,推動全域旅遊業態提檔升級。特別是今年以來正式成立了興寧市旅遊協會,粵東雲山谷生態旅遊區、珍珠紅誠意酒城旅遊區獲評國家3A級旅遊景區,興寧市旅遊集散中心全面建成並對外開放,進一步打響“人文興寧”城市品牌。



藤編技藝傳承人劉東雲正在熟練地編織藤椅。



劉東雲向兒子傳授藤編技藝。



各種不同樣式的藤器。



各式藤編產品。

梅澳中秋聯歡會暨跨國“雲上客家美食課堂”開課 講解烹飪技巧傳承客家文化

本報訊(記者林婉萍 通訊員溫鼎輝 古瑞娜)近日,由梅州昌盛豪生大酒店和澳洲維省客屬崇正會聯合開展的梅澳中秋聯歡會暨跨國“雲上客家美食課堂”開課儀式在梅城舉行。

活動中,客家菜師傅通過雲課堂的方式,邊烹飪食材邊講解“客家釀豆腐”的烹飪技巧,進一步加深大家對地道客家菜的認

識,宣傳客家美味背後蘊藏的中華文化。活動還通過視頻連線的方式,觀看澳洲維省客屬崇正會舉行的中秋聯歡會,與在澳華僑華人相聚雲端,共話家常。

據了解,此次活動由省僑辦精心指導,市僑務局和梅縣區僑務局、人社局統籌協調開展。“接下來,我們將聘任參加過廣東衛視《粵菜好師傅》的羅建群、李義華、王增

欽等客家菜名師,通過視頻教學、直播學習、雲會議教學、專題教學等形式,手把手教澳洲華僑華人“雲做菜”,培養一批海外“粵菜師傅”技能人才。”梅州昌盛豪生大酒店相關負責人表示,澳洲維省客屬崇正會副會長陳裕華表示,客家菜是海外僑胞舌尖上的“鄉愁”,在異國他鄉能吃到正宗、熟悉的客家菜肴,讓在澳僑胞再次回憶起“阿

公阿婆”的味道,這也是客家文化、中華文化在海外的一種傳承。

據悉,舉辦此次活動,旨在讓海外僑胞和更多的客家美食愛好者,學習和掌握世界客都梅州正宗的客家菜烹飪技巧,助推客家美食文化走出圍籠、走向世界,同時敦睦海外僑胞愛國愛鄉的桑梓情誼,做好新時代“僑”的文章。

(梅州僑聯供稿)