

花好月圆夜 中秋文化 韵味浓

海上生明月,天涯共此时。一年一度的中秋节又到了,市民们品月饼、猜灯谜、看晚会,在丰富多彩的民俗非遗体验活动中领略传统文化的魅力,和亲朋好友共同感受人月两团圆的美好时刻。

龙狮巡游



市民品尝月饼



茂南灯笼舞

精彩活动多 非遗元素足

连日来,我市接连推出多个主题文化活动,如迎国庆·庆中秋——“我的祖国”中国经典声乐作品音乐会、助力“百千万工程”社科普及(非遗文化)展演活动、“我们的节日·中秋”主题文化活动等等。

“有得吃有得玩有节目看,带孩子来感受一下气氛,活动真不错。”9月27日晚的庙街广场,李先生带着家人来参加社科普及(非遗文化)展演活动,现场有簸箕炊、花生糖、墨鱼饼、食惯嘴粉等19个非遗美食摊位,还有13个非遗文创产品展位,包括电白贝雕、电白沉香、茂南扎染等。在广

场上还有非遗图文展,包括冼夫人文化和茂名特色非遗名录及核心内容。舞蹈《跳花棚》、歌舞《绿是荔枝来》、舞蹈《洪狮舞》等从国家级、省级非遗表演艺术全新改编而来的优秀节目,为在场市民带来一场兼具文化韵味和地方特色的文化盛宴。

9月30日在文化广场举行的“我们的节日·中秋”主题文化活动更是吸引了不少市民们携家带口踊跃参与。17个镇街代表队身穿不同造型的汉服、手提精美的灯笼沿着广场进行巡游,让市民近距离感受茂南灯笼舞的非遗艺术魅力。月饼展销区月饼飘香,

猜灯谜区人头攒动,孩子们笑着跳着,处处洋溢浓厚的节日氛围。记者还留意到,除了茂南灯笼舞,还有两个今年入选茂南区第十批区级非遗名录的非遗项目也出现在非遗展示体验区,茂南新坡“走牛角”游艺和茂名油页岩雕刻,是当晚最受欢迎的亲子互动活动之一。

在这个“双节”假期,我市博物馆、图书馆、文化馆等单位还分别推出纪念特展、制作花灯、知识竞答、听书打卡、非遗体验等系列活动,市民可以在享受假期的同时共享文化盛宴,在传承中感受传统节日的魅力。

情浓忆中秋 潮玩微度假

“以前在农场会吃月饼,会加菜,还有很多文艺表演,每一天都有节目。”带着女儿外孙参加“我们的节日·中秋”主题文化活动的温女士告诉记者,她以前在曙光农场生活工作,每到中秋节农场都非常热闹,“过节时每个连队都会做很多馒头、面包发给大家,家家户户拿着一个大筐去装回来,大人一斤,小孩半斤,可以吃到饱。”忆起往昔,温女士笑容满面,因为在党和政府的好政策下,大家的日子都过得幸福美满。

茂南新坡“走牛角”游艺非遗项目传承人许培旺表示,游艺“走牛角”在茂名已经有300多年历史,

可是现在会玩的年轻人不多了,就像中秋节的很多仪式现在的年轻人不知道,也不会了。“在新坡,以前中秋节拜月时会把月饼放在一个簸箕上,周围摆满水果,前面放一碗米,插上三支香。大家祈求平安、爱情美满、老人长命百岁等等。”许培旺说,以前八月十五拜月亮,十六是家族团圆聚餐的日子,好不热闹。

“我准备假期抽时间陪父母来个短途旅行,看看柏桥服务区、信宜山水双合,爬一下浮山岭。”从广州回茂名过节的李先生说,吃吃农家菜、看看乡村美景,更重要的是陪伴长辈,这才是过节的

意义。近日,我市各地文旅部门纷纷发布本地旅游攻略,其中“信”字号文旅品牌——广东虎跳峡生态度假区在国庆节当天正式对外开放,“荔红山海间 茂名活力行”荣登文化和旅游部推出的乡村旅游精品路线榜单。

00后杨女士表示,中秋节那天计划和朋友一起穿上汉服到小东江边赏月,以别样的方式庆祝节日,展示国潮之美。岁月流转,方式改变,年轻人以赏月代替拜月,以短途旅行加深陪伴,用新技术实现天南海北的亲朋好友相聚相守,传统节日丰富的文化内涵以新形式焕发新生。



市民体验“茂名油页岩雕刻”非遗项目



化州《跳花棚》



猜灯谜

文/茂名日报社全媒体记者池榕
图/茂名日报社全媒体记者李颜东 黎雄



2002年中秋夜,市民在人民广场赏月。



2003年中秋节,市民购买传统的圆筒月饼过节。



2008年中秋夜,小朋友在光华北路大草坪举着灯笼赏月。



2009年中秋夜,新湖公园举办湖中歌舞赏月活动。



2011年中秋夜,广东石油化工学院刚入学的新生举着灯笼赏月。



2011年中秋夜,茂名街头的炒田螺档生意火爆。

那些年的中秋节

图/黄信涛

守正创新的 化州拖罗饼

■董彩霞

每到中秋佳节,化州的上空都会弥漫着一种独特的拖罗饼香味。这种承载着千年历史的“中华名小吃”,不仅是化州人舌尖上的至爱,更是广东省非物质文化遗产中的璀璨明珠。

关于化州拖罗饼,背后可有着丰富且动人的故事呢!

相传唐代贞观年间,石龙城(即现化州城)有一名男子名叫罗兴,20多岁就以做饼为业。他每天担着自制的酥饼走街串巷,敲着铜锣沿街叫卖,他一边叫卖一边敲铜锣,因其叫声和铜锣声拖得特别长,大家就称他这种饼叫“拖罗(锣)饼”。后来,海南的椰子传入内地,罗兴又别出心裁,选用优质的面粉、白糖为主料,用上乘的椰丝、叉烧、伍仁等作馅料,制成了独具化州特色的拖罗饼。因其饼皮薄馅足,质脆味香,外形美观,一经推出便大受欢迎。

北宋绍圣元年(1094年),苏东坡被放逐惠州,后改谪海南儋州,而他的弟弟苏辙则被贬雷州安置,后移化州别驾。元符二年(1099年)中秋节前夕,苏东坡念弟心切,从海南过海,带着海南特产椰子到化州与苏辙团聚。

中秋节当天,苏辙的妻子用化州秘制腌肉方法将土猪五花肉做好,把苏东坡带来的椰子取肉做成丝,还将乡亲送的果仁炒脆,然后把烤香切粒的五花肉和椰丝、果仁、柚皮以及少量香料一起拌好做馅。她到门前两棵老橘树旁边的石龙井取水,赏月,据说用石龙井水和好的面粉,做出的面饼皮酥又脆,还带有橘花的淡淡清香味。

晚饭时,苏辙的妻子把做好的饼拿给兄弟俩。苏东坡对这融合了烧肉香、椰子酥香和淡淡橘香的美味赞不绝口,还乘兴为此饼题了“拖罗饼”三个大字。

自此以后,善良的化州人民每年中秋拜月、赏月,都会摆上拖罗饼,以纪念苏东坡、苏辙俩兄弟。拖罗饼在化州也愈发盛行,民间更有“过节不吃拖罗饼,尝尽百味也枉然”的说法。

制作拖罗饼是一门精细的手艺,工序繁多且讲究。首先是准备馅料,上乘的椰丝是关键,需经过浸、洗、炒、凉、拌等多重工艺。将椰丝浸泡使其充分吸收水分,洗净后放入锅中,以小火慢炒,火候的掌控全凭经验,稍有差池,椰丝便会失了那股清香与酥脆。炒好放凉后,再与叉烧、伍仁、芝麻等配料搅拌均匀,这些馅料富含蛋白质、矿物质、维生素和微量元素,不仅美味可口,还极具营养价值。饼皮则是通过独特的配方,手工揉搓精制而成,需将面粉、酥油、白砂糖、糖浆等原料充分混合,揉出的面团要软硬适中,富有韧性,这样烤出的饼皮才会色泽金黄、皮脆酥香。最后是包馅、印模、烘焙,将馅料包入饼皮,用刻有精美花纹的模具压出形状,再放入烤箱,精准控制温度和时间,让每一个拖罗饼都烤至恰到好处。

2014年,化州被评为“中国拖罗饼之乡”,化州拖罗饼还先后获得了“广东名小吃”“中华名小吃”“广东省非物质文化遗产保护项目”等称号。

如今,走在化州街头,大大小小的饼铺里都能看到拖罗饼的身影。每逢中秋,拖罗饼更是人们走亲访友的必备礼品,拖罗饼已成为化州的一张文化名片。人们对拖罗饼的制作守正创新,这两年还研发出兼具美食与保健功效的化橘红拖罗饼,让这一古老的美食焕发出新的生机与活力。

从古老的传说到精湛的制作工艺,从街头巷尾的美味到中秋佳节的必备佳品,于化州人而言,拖罗饼不仅是一种美食,更是一种文化的符号,在时代的浪潮中,散发着独特的魅力。