

今天是“文化和自然遗产日”，大家对我们的非遗文化了解有多少？想不想与南海的非遗文化进行互动式的体验？

记者了解到，南海共有66个非遗项目，记者特意精选五个互动性、可看性、体验性均很强的项目，向市民集中推介。

心动不如赶快行动。市民可以按图索骥，寻找自己感兴趣的项目，前往参观、体验，选购文创品带回家。

约起来！ 与南海非遗来一场亲密接触

A

用『黄金』制作文创产品

一两黄金可以做什么？在金箔锻造技艺传承人的手中，一两黄金能够打制6000张薄如蝉翼的金箔。金箔锻造技艺在岭南发展已有近千年历史，曾广泛用于佛像、木雕、牌匾的贴金装饰中。金箔锻造技艺于2012年被列入广东省非物质文化遗产名录，而金箔锻造技艺传承人吴炜全目前所经营的罗村联合金箔厂，便是佛山金箔行业具有代表性的传承基地。

走进联合金箔厂，昔日用来生产金箔的老宅，已“变身”为可供市民直观体验的文旅项目——金箔锻造展示馆。展示馆分成金箔展销厅、打箔房、切箔房、熔金房等区域，内部结构清晰，再加上随处可见的镶有金箔的精美摆件，清晰写明工艺流程的展板，既散发着文艺的气息又不失古老的味道。

在展示馆内，游客不仅可以了解金箔锻造技艺的历史知识以及每一道工序，还可以体验“打页”“贴金”等锻造技艺。吴炜全此前专门设置了一个DIY课堂，教大家用金箔贴些小饰物，体验金箔锻造的魅力，吸引不少学生、家长、企业等组团参观、体验。据悉，未来还会逐步推出系列课程，让更多人了解金箔锻造这项非遗技艺。

在展示馆内，游客不仅可以了解金箔锻造技艺的历史知识以及每一道工序，还可以体验“打页”“贴金”等锻造技艺。吴炜全此前专门设置了一个DIY课堂，教大家用金箔贴些小饰物，体验金箔锻造的魅力，吸引不少学生、家长、企业等组团参观、体验。据悉，未来还会逐步推出系列课程，让更多人了解金箔锻造这项非遗技艺。

联合金箔厂地址：南海区狮山镇联和社区总排村

B

体验DIY酿酒

在百花争艳的中国酒文化中，岭南酒文化可谓别具一格。九江双蒸酒的酿造技艺已有近200年历史，具有豉香型白酒酿造技艺的典型特征，其产品需要两次发酵、重蒸而得，故称“双蒸”。2009年九江双蒸酒酿造技艺入选广东省非物质文化遗产名录。

九江双蒸酒酿造技艺有什么特别？来九江双蒸博物馆便可窥探一二。

博物馆分为古代馆、现代馆和酒厂历史馆三部分，馆内酒铺、戏台、米坊、酒坊、码头等酒文化历史场景展示形象逼真，形式丰富，既有传统的图文雕塑，又充分发扬现代声光技术优势。游览和体验都是以酒文化为载体设置，游客在深度体验古代米酒酿制工艺的同时，充分感受九江双蒸两百多年的历史传承、独特的工艺特征以及厚重的文化底蕴。博物馆还针对家庭游客，定期举办酿酒亲子体验活动，在博物馆工作人员的指导下体验DIY酿酒。

此外，博物馆还设有试饮区、酒宴文化馆等，游客既可以品尝各种美酒和特色酒调食品，又可以享受到博物馆精心准备的“全酒宴”，更全面地感受岭南酒文化。

九江双蒸博物馆地址：九江镇沙口工业区惠民路12号广东九江酒厂有限公司内

C

学习竹编技艺

丹灶镇罗行自古以生产竹器闻名，竹编曾是该地区的支柱产业，与西樵缫丝、石湾陶瓷齐名，鼎盛时期蜚声中外。

罗行圩原为“里南圩”，大概是在清朝康熙年间形成，至今已有300多年的历史，附近村民都是世代相传的竹编手工业者。古时广义上的罗行不但包括罗行圩，还有同在金沙南部片区的下安、西岸、新安、下沙滘等村，这些村有不同的竹编制品。鼎盛时期，从事竹编加工的从业人员达近万人，吸引了广州、中山、东莞等周边客商前来选购。

自二十世纪90年代中后期，罗行竹编逐渐萎缩，如今生产竹器的厂家已经所剩无几，从事竹编的人更少。2012年，罗行竹编被列入佛山市第四批非物质文化遗产名录，罗行竹编技艺非遗传承人目前有甘惠玲、钟国苏、高瑞心等人。

经过当地政府改造，如今罗行圩已经成为罗行文化街，在这里可以参观竹编文化馆、情怀馆等场馆，体验竹编编织的乐趣。文化街的罗行竹编传承基地内设有竹编制品展览、竹编制品售卖、竹编技艺教学等区域。

罗行竹编传承基地地址：丹灶镇罗行中山街下街10号

D

品尝西樵大饼

西樵山的大饼已有300年历史，远近驰名，其特点是松软香甜、入口松化。因为用西樵山清泉才能制成此饼，其他地方仿制不及此味，所以被称为西樵大饼。

关于西樵大饼的由来众说纷纭，现在流传下来的西樵大饼，据考证最早出自于官山圩的天园饼家。天园饼家来源于“天园饼家”，由西樵崇南陈氏家族于清嘉庆年间创立，后改名“大元号”。第三代传人陈其藻将“大元号”复更名为“天园号”，并在店铺悬挂匾额“天园饼家”。目前，天园饼家已传承至第五代陈柱卫和第六代陈绍钊。2015年10月，“西樵大饼制作技艺”被列入佛山市第五批非物质文化遗产名录。

1984年出生的陈绍钊，人称“大饼钊”，已经有10多年制作西樵大饼的经验，目前已是西樵大饼技艺市级非遗传承人。“坚持西樵大饼制作手工技艺，是作为一名工匠应有的社会责任。”陈绍钊说，为保证西樵大饼的独特口感，天园饼家仍然坚持纯手工制作，每个师傅一天能做1500个西樵大饼。另一方面，陈绍钊还与工厂工程师合力研发能够制作传统工艺西樵大饼的设备。2018年底，经过多年的研究和改良，机器设备在正式被引进到天园饼家生产工场。“如果日均产量不超过6000个，我们不会使用机器生产。”陈绍钊说。

陈柱卫父子还运用网络、媒体等现代化手段发扬传统技艺，邀请中小学生在工场参观学习西樵大饼的制作过程，积极参与本地传统文化节日的非遗展示和竞赛活动，甚至到香港、广州等地推广，向人们讲解及示范传统手工制作技艺。2017年起，天园饼家还开通了电商渠道，拓宽西樵大饼的销路。在陈绍钊看来，抓住新时代机遇，不断为老字号注入新的活力，才能真正地使经典不会因光阴流逝而褪色。

天园饼家地址：西樵镇联新九队开发区桥北中学西侧

本版统筹/珠江时报记者 陈焯莹 采访/珠江时报记者 王方亚 洪晓诗 图片除署名外由受访者提供



小朋友体验西樵大饼制作过程。



市民在体验罗行竹编。



金箔锻造文创品。珠江时报记者/洪晓诗 摄



九江双蒸博物馆展出酿酒工艺。珠江时报记者/戚伟雄 摄



九江双蒸博物馆。珠江时报记者/戚伟雄 摄