

深圳傳統手工藝

深圳雲片糕製作技藝及 廣式粽子(合成號)製作技藝

唯一記載在《寶安縣志》中的食品品牌

“合成號”始創於光緒二十七年（公元1901年），是《寶安縣志》中唯一記載的民俗傳統食品品牌，“合成號”商號最初在深圳墟正式挂牌營業，以精湛的製作工藝著稱。

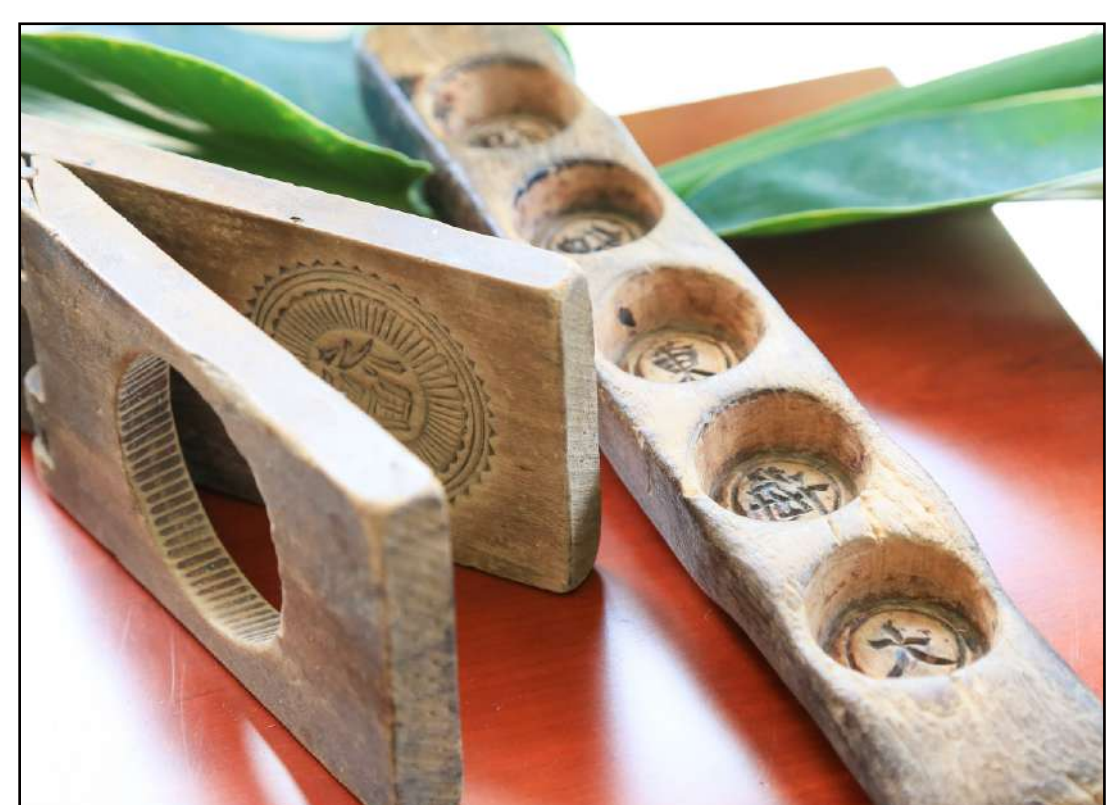
據史料記載，雲片糕、炒米餅、米通、松糕、艾餅與乾果等佳品在深圳已有悠久歷史，其中以“合成號”生產的最負盛名。



“深圳雲片糕”傳承人陳淦忠。



“合成號”的名頭最早來源於初始階段五家人一起合作，合作成功的意思，又以做喜嫁餅起家，寓意“百年好合，佳偶天成”，一直沿用至今。



“合成號”收藏的傳統製餅模具。



“合成號”出品寶安芒葉粽。

“合成號”的非遺之路

“合成號”傳統小食的非遺之路始於2011年，其三項製作技藝被列入非物質文化遺產保護項目，數年來共研發近百項專利，其中兩項製作配方和工藝獲國家級發明專利。

近幾年，作為廣東省級非物質文化遺產保護項目，“合成號”多次參加文博會，出版《深圳味道》系列叢書，並參與傳統文化進校園、進社區、進深圳博物館等推廣活動。



傳承人陳淦忠用心規劃“合成號傳統小食”的發展與傳承。



深圳雲片糕製作技藝入選省級非物質文化遺產，合成號也是深圳首家“廣東老字號”。



“合成號”文博會展覽。

深圳傳統手工藝

深圳雲片糕製作技藝及 廣式粽子(合成號)製作技藝

省級非遺雲片糕的製作

雲片糕的原材料為糖漿、膨化糯米粉與食用油，製作主要遵循以下步驟：熬糖、洗米、炒米、膨化、陳化、拌料、製糕與切片。



製作雲片糕的第一步為熬糖。



製作雲片糕的工具。



師傅將拌好的糕粉放入模具中壓實。

最當紅的“深圳雲片糕”

深圳小食中，“雲片糕”最具名氣。舊時寶安曾有民謠唱道：“大鵬鮑沙井蠔，石岩柿子南山桃，龍崗雞金龜桔，還有深圳雲片糕。”

在寶安縣檔案館留存的《深圳雲片糕簡史》，清楚記錄雲片糕的淵源、來歷以及松仁玫瑰雲片糕和大冰花雲片糕的不同做法，重量細到斤、兩，費用精確到幾元幾角，記錄時間為1959年。



製作完成的雲片糕。



《深圳雲片糕簡史》



一條22厘米長的雲片糕條，至少切成120多片，多的為130至140片，幾乎跟紙一樣薄。



深圳傳統手工藝

大鵬瀨粉仔

鵬城人的家常小食

“瀨粉”由大米製成，在清中期已經成為大鵬所城獨具特色又遠近聞名的食品。一碗瀨粉，看似簡易，其實精緻繁複，凝聚着鵬城人的物質生活和文化精神。

大鵬瀨粉仔選擇了當地種植的“冬米”，顆粒飽滿水分較少，煮粉的湯料包含大鵬灣的海產品——海蝦、魚鮮、干貝和海膽等，口味鮮美地道。



大鵬瀨粉仔第三代傳承人張秋蘭。



“肥媽”小食作坊既繼承祖傳的技藝，又改良適應現代人口味，贏得了贊譽。圖為書畫家劉紅為傳承人題字。



大鵬瀨粉仔選用上好的冬米製成，口感細膩幼滑有筋道。



大鵬瀨粉仔的配料有猪肉、雞肉、海膽、海蝦等。



深圳傳統手工藝

大鵬瀨粉仔

大鵬瀨粉仔的傳承

“大鵬瀨粉仔”第三代傳承人張秋蘭向父親學習製作瀨粉仔，她在大鵬所城的南門口開了一家“肥媽”特色小食作坊，近20年來基本靠生產、經營“瀨粉仔”維持生計。

將大米浸泡後，用石臼舂成粉，加涼水調成漿，直接盛入底部帶圓孔的椰殼中，手執椰殼不停地搖晃、抖動，米粉漿就會從孔中流到下面鐵鍋的沸水中，煮熟後放上油鹽湯料，即可食用。



經過賴氏家族的傳承和發展，“瀨粉仔”製作技藝有了顯著提高，成為大鵬所城的名特食品。

“瀨粉”和大鵬所城的歷史淵源

大鵬所城建於明洪武二十七年，駐守的軍士和家屬多來自南方，喜食米粉。受軍營條件所限，人們因陋就簡，製作瀨粉，至今已有600多年歷史。

至清末民初，家家戶戶製作“瀨粉仔”當餐吃食，尤其是每年農曆四月初八“完田節”（又為浴佛日），會做瀨粉祭神，那一天的“瀨粉仔”更為豐富和講究，“四月八，瀨粉食得兩三鉢”成為民諺，一直流傳至今。



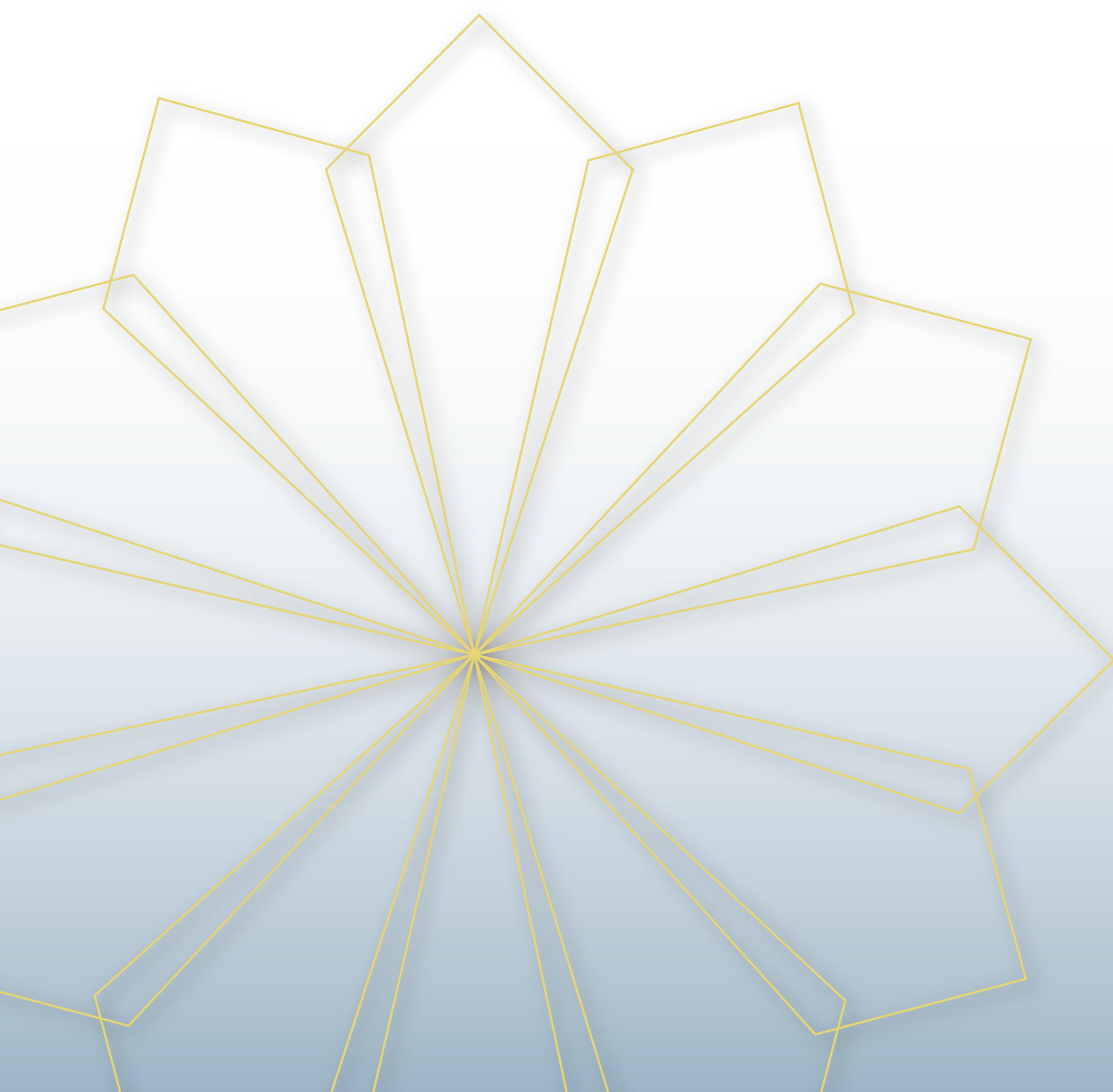
大鵬所城是明洪武年間建成的海防要塞。



將粘稠細膩的米粉漿盛入椰殼。



搖動椰殼，米漿滴落的動作被稱為“瀨”。



深圳傳統手工藝

大鵬“打米餅”

古代的“壓縮餅乾”

大鵬打米餅的形成和傳承，與大鵬所城的建立、所城“軍士”的世襲制度、屯田制度和軍事活動等緊密聯繫。數百年間，打米餅從軍糧逐漸演變為平民美食。

生於1944年的余進如阿婆是“大鵬打米餅”第六代代表性傳承人，至今執掌大鵬所城的“打米餅作坊”。第七代傳人楊河卿也在她的手把手教導下，接過非遺傳承的指揮棒，用技藝訴說“所城米餅的故事”。



“大鵬打米餅”第六代代表性傳承人余進如老人。



大鵬打米餅勾勒出軍鎮海防歷史與大鵬特色美食的演變交融，呈現獨有的鵬城風味。

米餅是這樣“煉”成的

“打米餅”的主要製作工具是石磨、柴灶、鐵鍋、鍋鏟、瓦盆、木盆、木模、木錘、鐵絲篩子、粗草紙、碗、桌、凳等。主要原料包括大米、紅糖、花生三類。

使用木錘錘緊放入模具的米粉，因此稱為“打米餅”。經過紅糖、花生與芝麻的調味、柴火的烘烤，“打米餅”金黃鬆脆又香甜可口。



首要步驟是將浸泡過的粘米（鵬城人稱“冬米”）放入鐵鍋中，炒至黃色，傳統柴火讓打米餅金黃焦香。



用石磨磨成米粉後，加入紅糖水，碎花生、芝麻攪拌均勻。



最後將製備好的米粉裝入木模，用小木槌敲打成形，以文火烘烤20分鐘，打米餅就製作完成了。



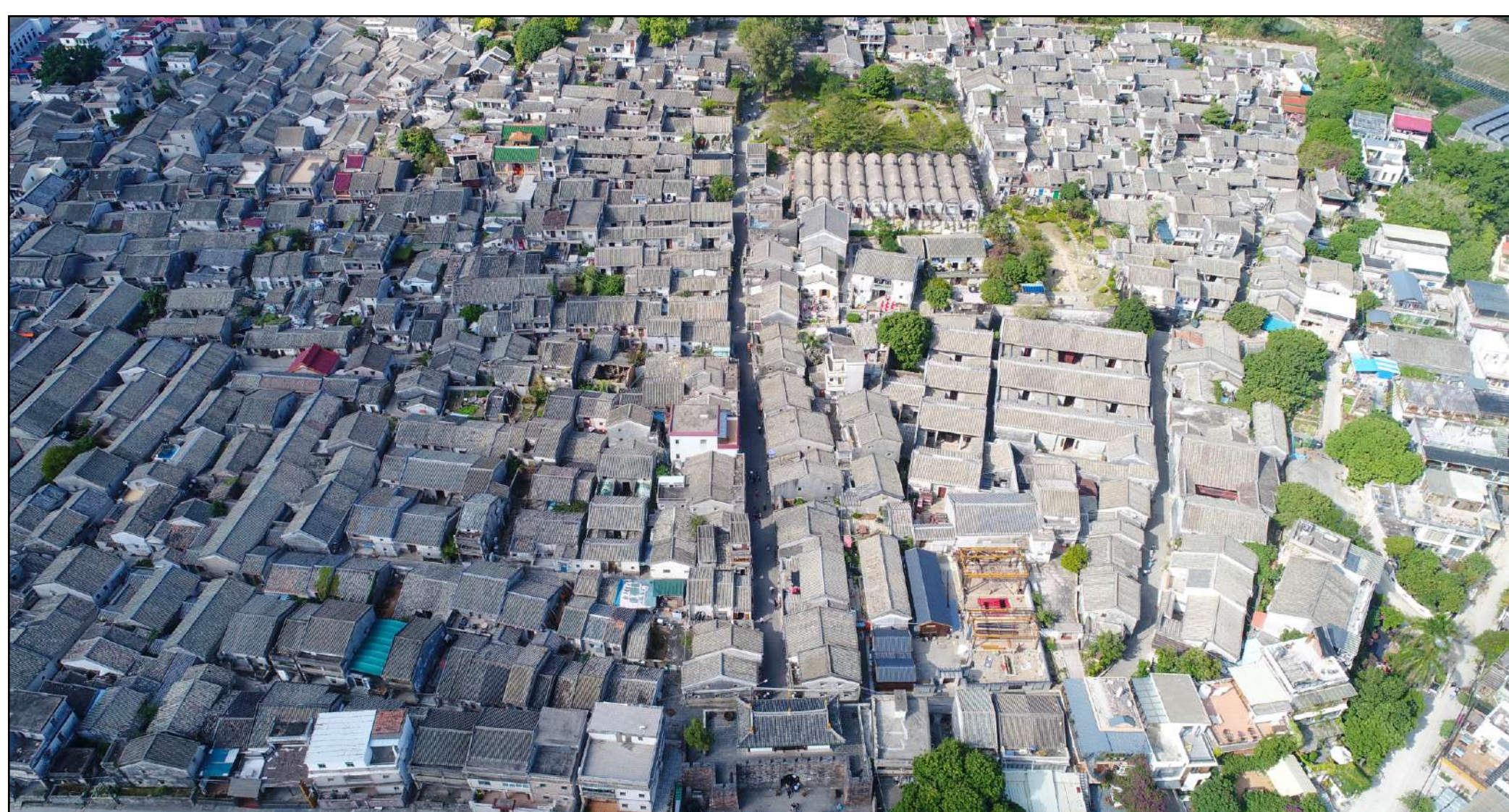
深圳傳統手工藝

大鵬“打米餅”

一片大鵬“打米餅”，600年“衛所文化”

明代衛所制度實行軍士屯田制度，行軍打仗常需攜帶乾糧，大鵬所城兵士多為南方人，以大米為主食。但大米做成的飯食既不便攜帶，更難保存，“打米餅”由此誕生。

1839年，賴恩爵指揮九龍海戰抗擊英軍入侵取得重大勝利。大鵬所城至今流傳着一首《大鵬米餅歌》：“九龍海戰奏凱歌，鵬城軍民齊慶賀。支援前線送米餅，保障乾糧裝滿籬……”



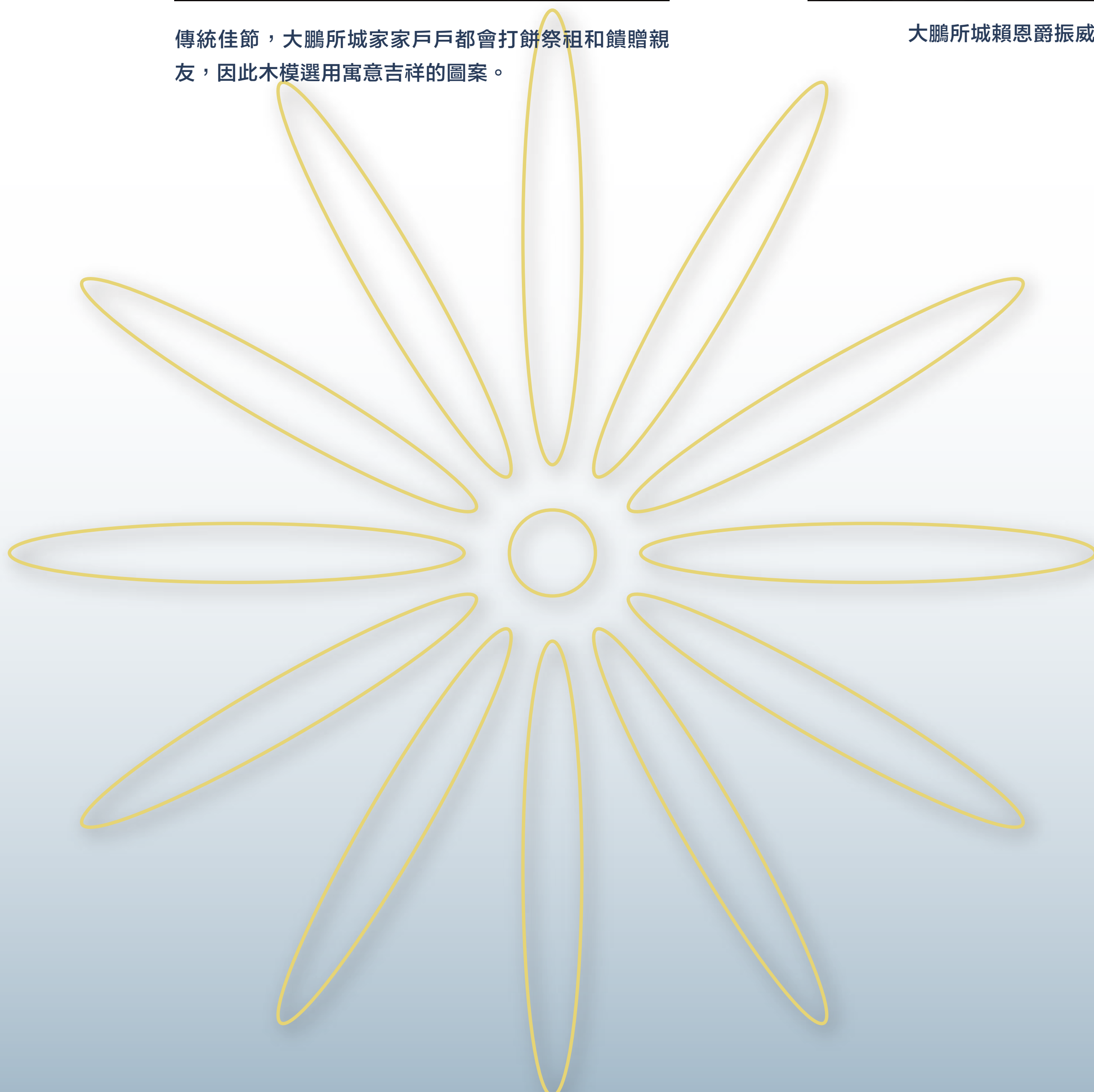
大鵬所城有着600年的歷史。



傳統佳節，大鵬所城家家戶戶都會打餅祭祖和饋贈親友，因此木模選用寓意吉祥的圖案。



大鵬所城賴恩爵振威將軍第。



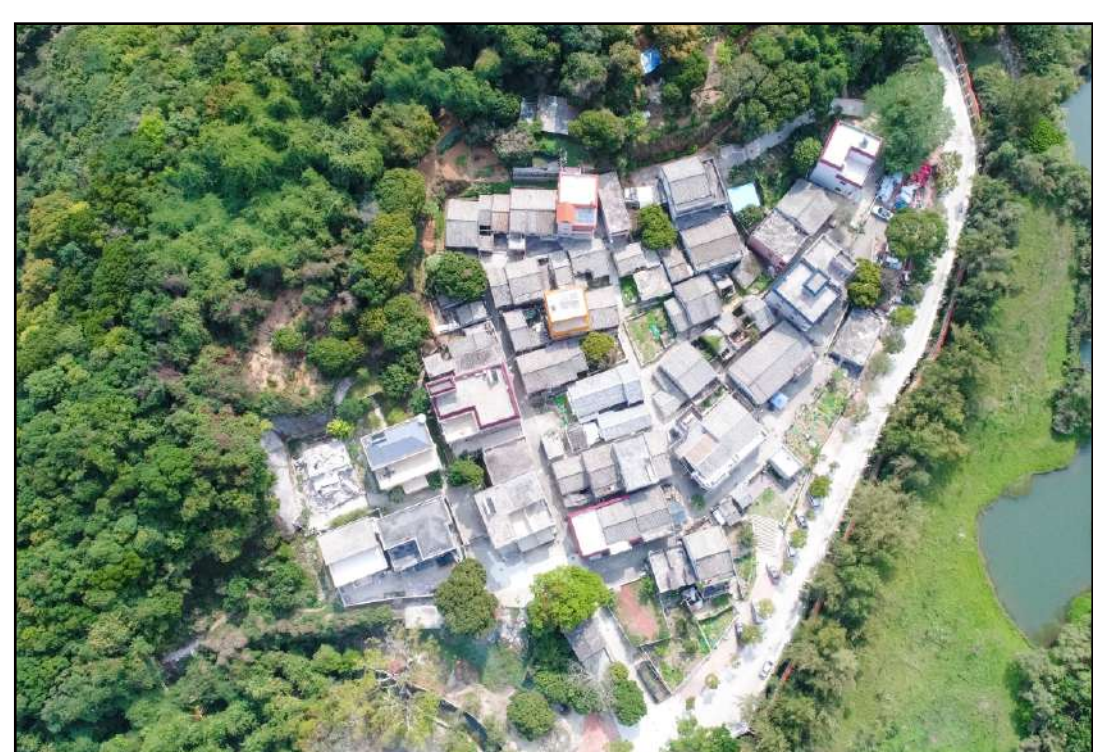
深圳傳統手工藝

南澳海膽粽製作技藝

來自山與海的饋贈

“南澳海膽粽”是疍家飲食文化的代表，至今已有200多年歷史，目前主要流行於“半天雲”村及其所在的南澳街道及周邊地區。

傳承人張長妹在海邊長大，有着漁家姑娘特有的小麥膚色和爽朗的性格。自小“吃海膽多過吃雞蛋”的南澳姑娘張長妹仍記得當地的諺語，“天天吃海膽，沒錢買雞蛋。”



“半天雲”，是深圳海拔最高的古村落，被評為廣東最美鄉村。



南澳海膽粽製作技藝第四代傳承人張長妹。

三四月的“海膽粽”最鮮美

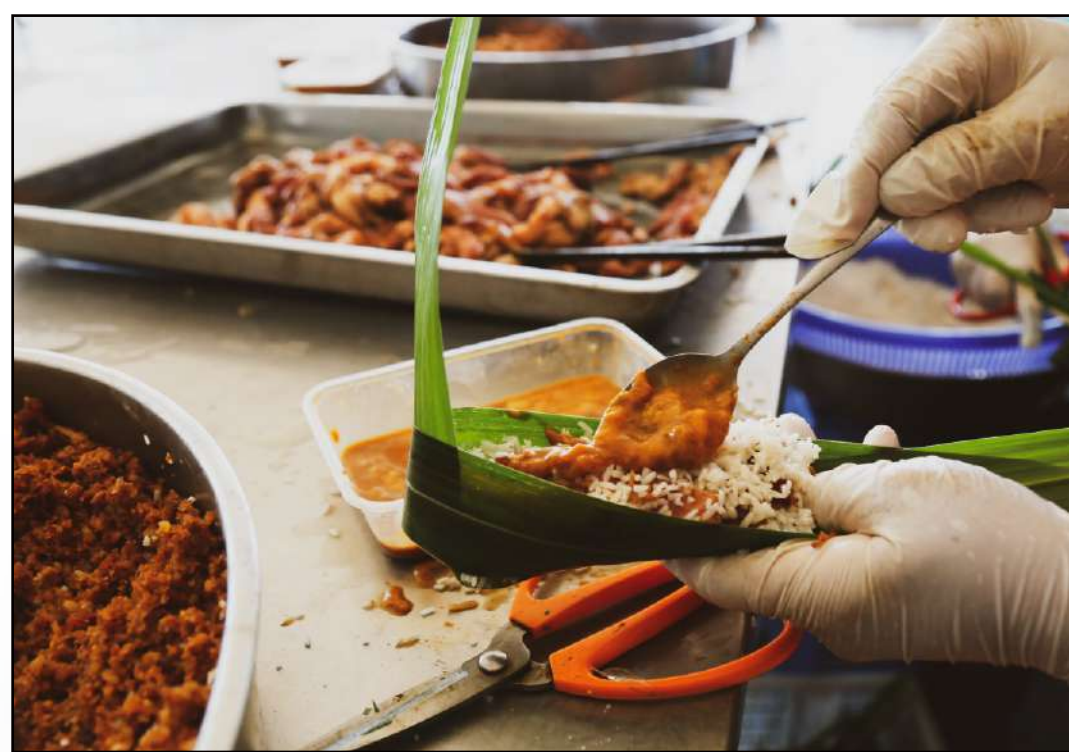
最美味的“海膽粽”只能在三四月吃得到。過了五月，臨近端午節，海膽陸續產卵，只能用冰凍海膽包粽子。芒葉也要新鮮采摘的，煮熟後粽子會帶着一股清香。

南澳海膽粽的製作

先將兩片芒葉一橫一豎放好，再依次放進泡好的糯米、炒料、五花肉，最後蓋上滿滿一勺黃澄澄的海膽，卷成規規整整的長圓形，以鹹水草捆裹結實。包好的“海膽粽”還要經過柴火蒸煮三小時才能出鍋。



海膽粽的原材料有芒葉、糯米、海膽、五花肉、花生、蘿蔔絲、蔥頭等。



南澳海膽粽用料實在，每一個粽子都鋪滿一層鮮美的海膽。



包海膽粽。

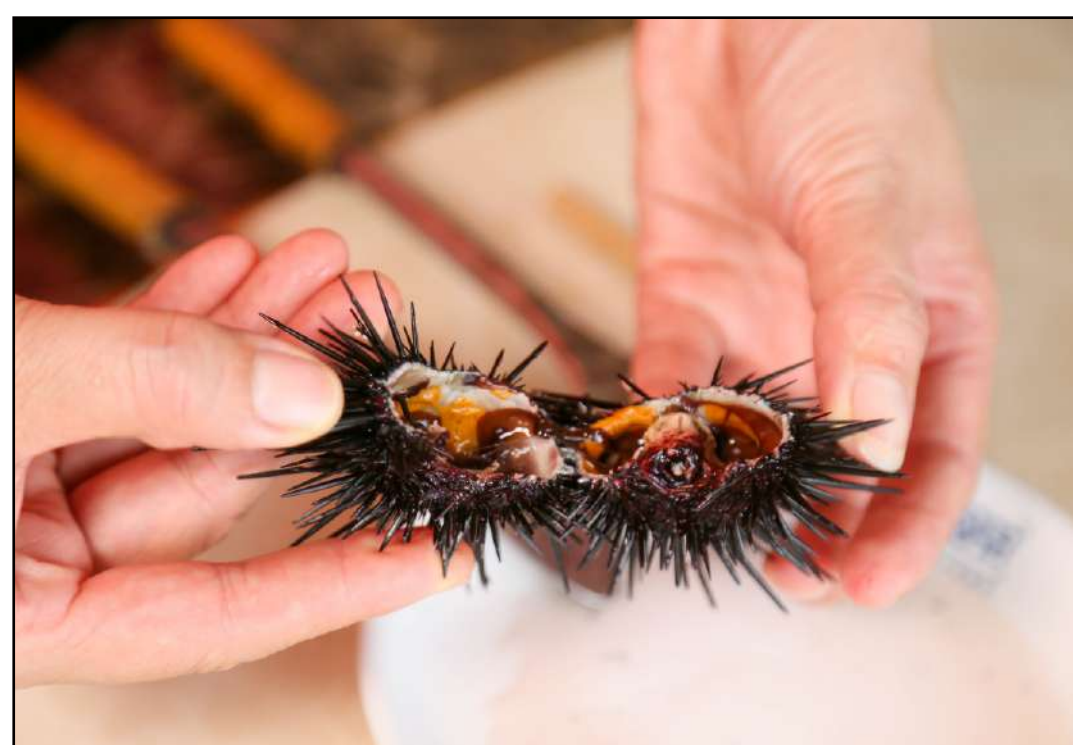
深圳傳統手工藝

南澳海膽粽製作技藝

“海膽粽”的主角——南澳海膽

南澳產的海膽大如拳頭，小如雞蛋，布滿尖刺，每根刺約有一寸至兩寸長。由於南澳海域水質好，這裏的海膽肉質相對更鮮嫩，味道更清甜。

據深圳圖書館館藏舊志記載，深圳人吃“海膽”有史可考。嘉慶《新安縣志》卷之三輿地圖記載：“海膽，狀圓亦扁，圍寸許，周身皆刺，破其殼，內皆紅膏，烹食，甘香異常，腌之亦佳。”



剝海膽。



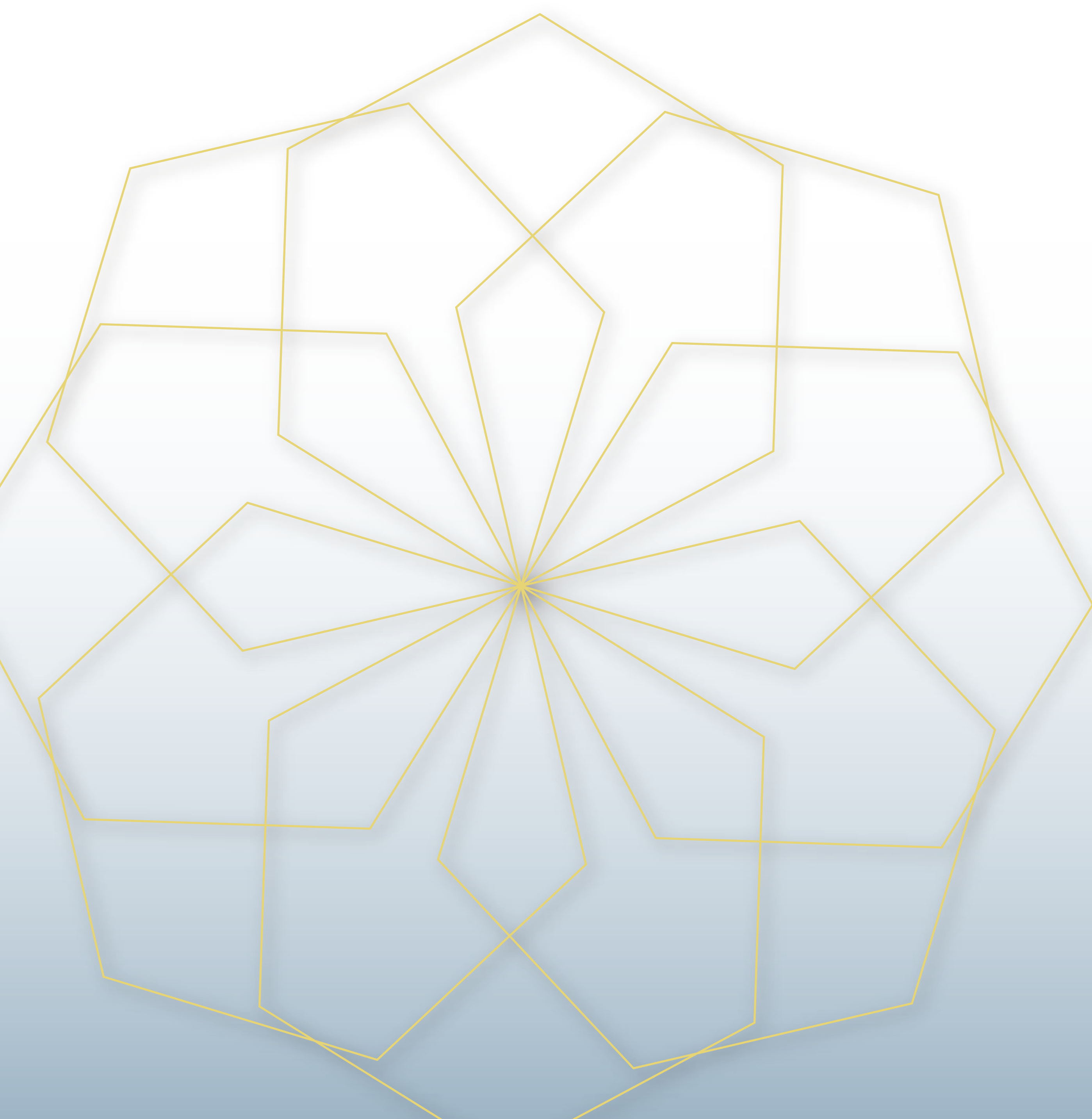
取海膽。



海膽粽成為粽子中的“貴族”，每天製作數百條仍供不應求。



南澳海景。



深圳傳統手工藝

沙井蠔民生產習俗

地道的深圳名產

沙井蠔是地道的深圳特產。沙井的蠔墻、蠔殼屋、“蠔仙”傳說、打蠔歌、“好事”（蠔鼓）及一年一度的金蠔節等與蠔相關的蠔文化，都訴說着沙井人世代養蠔的歷史。

沙井是世界上最早人工養蠔的地區之一。改革開放後，深圳寶安區水域受到污染不適合養蠔。上個世紀90年代，“沙井蠔”通過外移基地生產，開始在江門台山等地進行“異地養殖”。



沙井蠔民生產習俗第三代傳承人陳沛忠。



年輕時曾擔任國營水產公司收購員的陳沛忠和蠔打了一輩子交道，深諳蠔業門道。

“千年蠔鄉”始於宋代

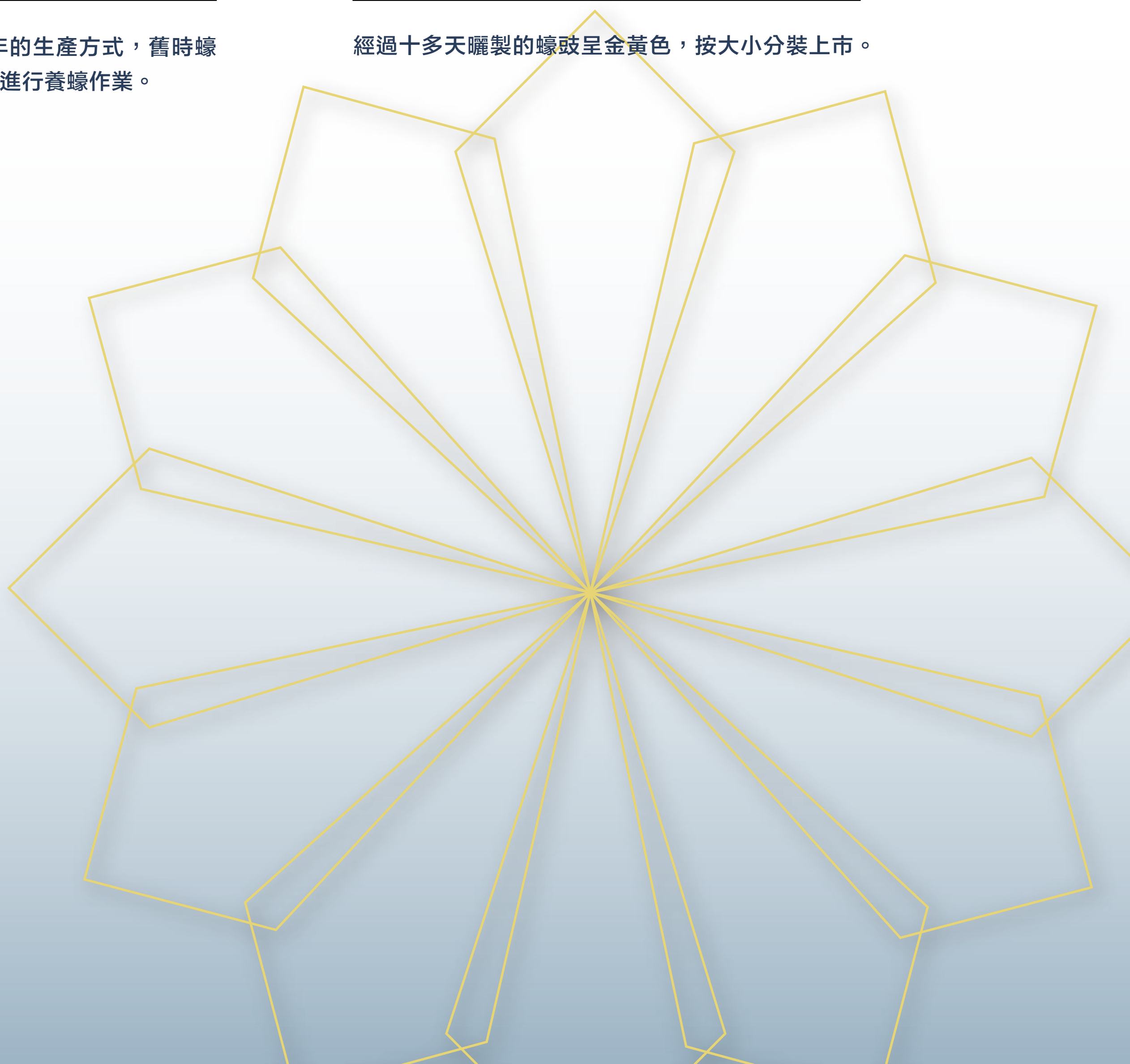
沙井西面的海古稱“合瀾海”，取西江、北江、東江流來淡水與此伶仃洋咸水交匯之意。正是由於鹹淡水交匯，沙井成為得天獨厚的蠔場。



出海養蠔是沙井人傳續了千年的生產方式，舊時蠔民使用俗稱為跳板的泥灘工具進行養蠔作業。



經過十多天曬製的蠔鼓呈金黃色，按大小分裝上市。



深圳傳統手工藝

沙井蠔民生產習俗

沙井蠔的歷史

沙井蠔，古代稱為靖康蠔、歸靖蠔。宋代文學家梅堯臣《食蠔》詩中這樣描述：“薄宦游海鄉，雅聞歸靖蠔”，這是有關深圳名產最早的文獻記載。到了元代，養蠔已有一定的規模，《元一統志》中就有“蠔，東莞八都靖康所產，其處有蠔田，生成水中，民戶歲納稅糧，采取貸賣”的記載文字。明清時期，沙井蠔業進入迅速發展期。民國年間，沙井蠔產遠銷東南亞。

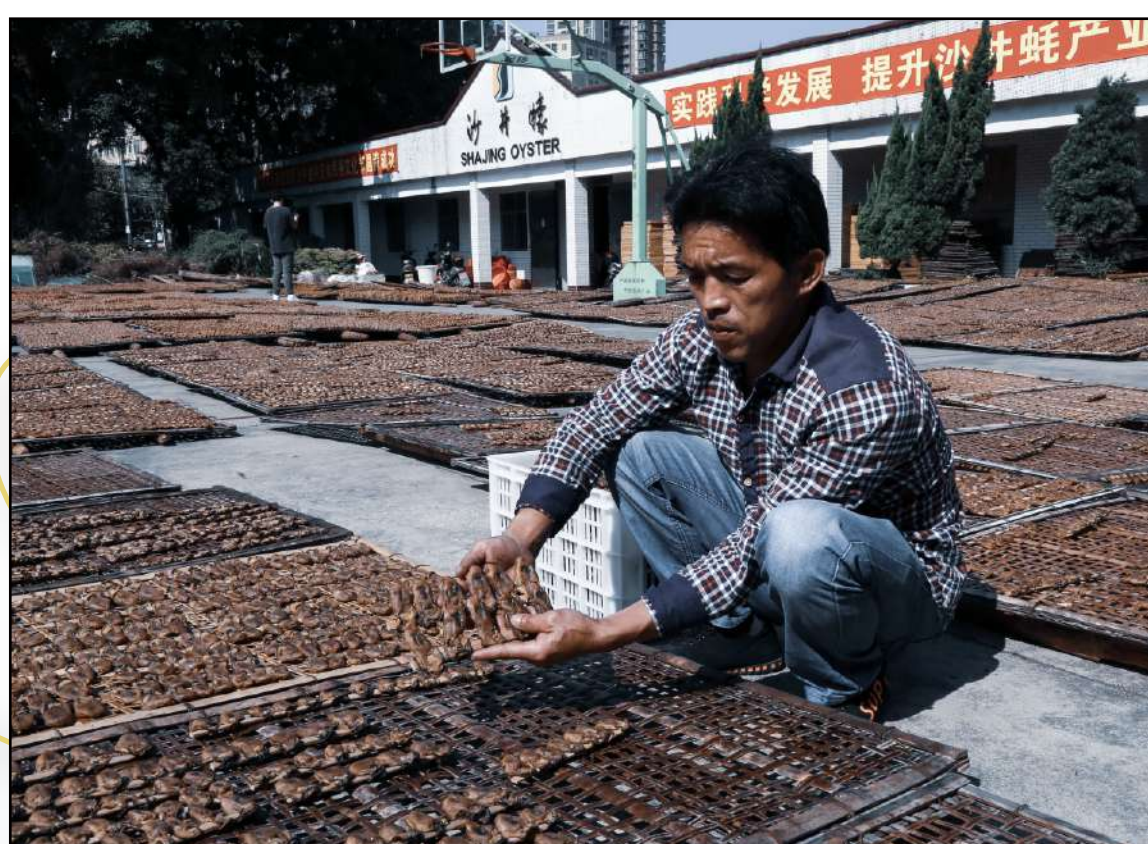
吃出來的“蠔”文化

沙井三枝花，蠔肉進富家，蠔殼留自家，蠔湯送病家。在沙井，生蠔光吃還不夠，吃完的蠔殼還要用來砌牆，其中最著名的就是步涌村江氏大宗祠蠔殼牆。

蠔，在本地方言中與“好”“豪”諧音，有“好市”、“富豪”之彩頭。於是當地人逢年過節、慶典祭祀，少不了蠔鼓、生菜、豬手這幾種菜色。尤其是嫁娶禮單中，少不了蠔鼓這一項。這種習俗延綿數百年，積澱了嶺南獨特的“蠔文化”。



步涌江氏大宗祠的蠔殼牆。



秋冬季節，蠔的曬製成為沙井一景。



陳沛忠演示煮蠔操作，沙井知名的蠔產有蠔鼓、蠔油、蠔罐頭等。