

E 浏阳市非遗资源简介

浏阳市是一个非遗大县，目前有国家级非遗项目3个(浏阳花炮制作技艺、石雕（菊花石雕刻技艺）、浏阳文庙祭孔音乐）；省级非遗项目10个(皮影戏(长沙皮影戏)、江氏正骨术、浏阳花鼓戏、浏阳客家山歌、浏阳夏布制造技艺、手工竹纸制做技艺、浏阳蒸菜传统制作技艺、浏阳豆豉制作技艺、浏阳油纸伞制作技艺、浏阳木活字印刷术)；长沙市级非遗项目24个(浏阳油饼制作技艺、浏阳剪纸、浏阳素食等)；县本级非遗项目60个。

为丰富大赛内容，为设计师提供更多设计灵感，展示浏阳市非遗文化供设计参考，设计师可自行延展搜索资料，根据非遗技艺的特征、制作工艺和形式等进行文创设计。

浏阳市非遗资源资料



浏阳花炮制作技艺

国家级
2006年5月公布

“浏阳花炮响天下，天下花炮数浏阳”。《中国实业志》记载：湘省爆竹之制造，始于唐，盛于宋，发源于浏阳也。1400年前，由浏阳大瑶人李畋发明。浏阳花炮制作工艺以土纸、土硝、硫磺、炭末、红白泥土等为原料，经过12道流程、72道工序制造而成。浏阳花炮获国家地理标志保护产品，产业发展迅猛。据综合数据统计：2023年全年产业集群实现总产值508.9亿元，同比增长68.8%。其中出口销售额52.7亿元，国内销售额323.3亿元，配套产业中原材料产值105.3亿元。“浏阳花炮”文化品牌价值达1071.4亿元。

石雕
(菊花石雕)

国家级
2008年5月公布



天然稀世珍品菊花石又名“石菊花”，是湖南浏阳独有的工艺美术原料矿产，产于浏阳市永和镇、古港镇地段河床底下和浏阳河畔的岩石之中。雕刻工艺历史悠久，1915年在巴拿马万国博览会上，工艺大师戴清升之绝创《梅竹屏》荣获金奖，一举名扬世界，享有“全球一”的美誉。她不仅是湖南优秀文化遗产中一块价值超卓的“活化石”，也是闪耀着湖湘文化灵光的一块神奇瑰宝。



浏阳文庙祭孔音乐

国家级
2014年11月公布

公元1829年(清道光年)，浏阳组建文庙礼乐局。负责古乐的监生邱之桂，集数十年时间，依照古制创造了一整套独具风韵的祭孔古乐器和古乐曲目，制作了编钟、编磬、凤箫、匏等上百件古乐器，编纂了《律音汇考》一书。其时，浏阳文庙祭孔音乐名动天下，与山东曲阜孔庙祭孔音乐齐名，有“国乐古礼在浏阳”之美誉。每年农历二月上旬和八月上旬，以及八月廿七孔子生日，浏阳文庙均举行盛大的祭孔活动。隆重的祭孔典礼，由县官主祭，乐生、舞生、礼生等共200余人参祭。乐生奏古乐，乐曲优雅、古朴、肃穆，舞生闻乐起舞，乐、舞、歌、礼齐演，八音古乐齐奏，歌之舞之，场面蔚为壮观。“干戚舞”，为浏阳古乐独有。既有武舞，又有文舞，预示“武功开国，随即文治”。



浏阳市非遗资源资料



中医正骨疗法 (江氏正骨术)

省级
2016年5月公布

江氏正骨术已有100多年历史。主要以手法复位、杉木皮小夹板固定、中药内服外敷、火罐、针灸治疗为特长。坚持以手法复位治疗为主，能保守治疗，绝不手术治疗，减少了病人痛苦，缩短了愈合时间。在继承祖传正骨疗伤的基础上，且拥有多个祖传秘方，如治伤丸、江氏药酒、活血治伤散，具有活血化瘀、消肿止痛、补肾壮髓、接骨续筋的良好疗效，尤以治疗陈旧性骨伤效果更佳。独特的正骨疗伤手法加上神奇的祖传秘方，使江氏正骨术声名远播。



创始人-江丕佑



皮影戏 (长沙皮影戏)

省级
2016年5月公布

明代初期，浏阳人已草创皮影雏形。至清光绪年间近400年的时间里，全面吸收当地剧种的优势渐形成并具规模。民国二十年（1931年），全县已有皮影戏班76个，皮影艺人150余人。浏阳皮影具有形式古朴优雅、曲目繁多内容丰富、队伍小巧灵活轻便、覆盖面广、极具亲和力的特点，集剪纸、绘画、雕刻以及戏曲艺术诸要素于一体。起源于民间，生在民间，是民俗、民情孕育出来的一朵奇葩，是当今罕存的原生态古朴艺术。



浏阳客家山歌

省级
2016年12月公布

明朝时期，广东梅州有一部分客家人相继迁到了浏阳这片美丽的土地上繁衍生息，带来了异乡的风情以及独特的客家文化，客家山歌就是其中的代表。随着时间推移，逐渐和江西、福建、广西等地迁居的人联婚结亲，在生活上互通互济、互相帮助，在语言上互相学习，使客家山歌渗进了外地人和本地歌腔特色，打破了七字一句、四句一首的局限形式，唱词长短灵活，不受拘束，一歌多韵，逐渐形成了独一无二的“浏阳客家山歌”。



浏阳市非遗资源资料

花鼓戏 (长沙花鼓戏)

省级
2016年5月公布



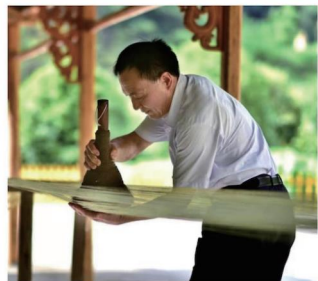
据《浏阳县志》记载：清同治十二年（1874年），浏阳就有了“伏场男女，暮夜沿门歌舞，日花鼓灯…乡人争睹为快，人数半于台下焉”。因受地域文化的影响，在声腔特色、演唱风格、锣鼓套路上都自成流派，别具一格。特别是“原始、火爆”的“鼓乐”形成了浏阳演出长沙花鼓的特殊表现风格，而且花鼓小调的演奏也一贯以跳跃、明快、浓烈著称。1964年，胡耀邦回浏阳时就主动提出要听浏阳的花鼓曲调，并在浏阳剧院看完花鼓戏《顺藤摸瓜》后与演员合影留念。浏阳这个“戏窝子”相继涌现了戏剧大师和省内外一大批戏曲名家、花鼓名人。



浏阳夏布 制造技艺

省级
2021年12月公布

浏阳夏布是以苧麻为原料，经撕麻、绩麻、络纱、牵梳、织造、漂染等工序手工纺织而成的纯麻纤维制品。漂染方法尤为独特，不需漂白粉等外加剂，只用石灰水加碱蒸煮，在浏阳河中反复漂洗晾干于河滩而成。由于织工精巧、质地特别细腻，明代被列为朝廷贡品。1901年（清光绪二十七年），浏阳夏布开始远渡重洋，销往日本、朝鲜、南洋等地。在1910年南洋劝业会上力挫群雄，捧得优奖。



浏阳手工竹纸 制作技艺

省级
2021年12月公布

浏阳手工造纸制作技艺起于宋元，兴于清康熙年间。张坊镇的古山贡纸曾在乾隆年间被官府纳用，始有“贡纸”之称。《湖南民国经济史料选刊》记载：“浏阳造纸技术之精，纸品之佳，省内无出其右者”。民国时期，浏阳手工纸除本国销售，还远销东南亚诸国，在1931年巴拿马万国博览会上，荣获金奖，并获得免检资格。

其制作程序是在小满前将笋竹砍下来，经过归堆浸制后，洗出丝壳晾干，再浸上石灰，漂净后再用碱蒸制成纸料，经过脚摩擦成竹浆，然后做成水纸，焙干后便成了一张一张的书写用纸。



浏阳市非遗资源资料



浏阳传统制作技艺
浏阳蒸菜

省级
2023年12月公布



浏阳蒸菜历史悠久、菜品丰富、制作工艺独特简便、地方特色鲜明，是湘菜中一道独特的传统名吃。原始自然的山水，独特的地理气候环境，传统的种植、养殖方法，培育出的天然食材，含有丰富的蛋白质、微量元素、维生素等营养物质。加上千百年传承下来的古老调味技法，使用以水渗热、阴阳相济的传统蒸制方法，最大限度地保持食物中的营养成分，避免了煎、炸造成有效成分的破坏和有害物质的产生，使味道更加鲜美。含油脂少、热值低，易于消化吸收，清淡养胃，具有营养、健康、便捷、安全、实惠等特点。2011年8月，中国烹饪协会授予浏阳市“中国蒸菜之乡”荣誉称号，2013年1月11日国家工商总局授予浏阳蒸菜“地理标志集体商标”证书。“浏阳蒸菜”成为国内餐饮行业为数不多获此殊荣的项目之一。

浏阳传统制作技艺
浏阳豆豉

省级
2023年12月公布



浏阳豆豉制作的历史可以追溯到唐朝中叶，以泥豆和小黑豆为原料，经过原料筛选、蒸煮、接种、洗豉、发酵等十几道工序加工而成。豆豉呈黑褐色或酱红色，皮皱肉干，质地柔软，颗粒饱满，其色、香、味、形俱佳而饮誉三湘，驰名中外，与浏阳鞭炮一样远销各地，有“鞭炮响，豆豉香，一对兄弟走四方”的美谈。2021年浏阳豆豉生产工艺传承保护协会成功申请“浏阳豆豉”为国家地理标志。2023年合计豆豉年销售量1.5万余吨，带动500余人就业。



浏阳油纸伞制作技艺

省级
2023年12月公布

浏阳油纸伞的生产和使用历史已有1000多年。制伞技艺古朴科学，从竹、木、纸、棉线、桐油、油墨等天然资源的选择，到削伞骨、制伞脑、装伞键、裱皮纸、漆桐油等需经过七十二道工序才能加工而成。以张坊的石山竹为伞骨，韧性大、弹性强、防腐、防蛀，棉纸伞面绘花、鸟、草、虫等古香古韵的图案，刷上防水桐油。一把油纸伞可以反复撑收5000余次，清水浸泡24小时不脱骨，撑伞顶风行走也不会变形，这都凝聚着劳动者的智慧与辛勤，更赋予了油纸伞自然古朴、温文尔雅的质感。



浏阳市非遗资源资料

浏阳木活字印刷术

省级
2023年12月公布



活字印刷术是中国古代“四大发明”之一，系北宋庆历年间毕升所创，至今已有近千年的历史。浏阳木活字印刷术盛于清道光年间，其中小河乡潭湾村山枣坑人潘顺烈所组织的“益兴堂”更具代表性。历经六代传承，至今已有160多年，现保存的字模以及工具非常完整，第五代传承人能熟练掌握全套技艺。“益兴堂”最具代表的绝活是“反字直刻”，它不需先在字坯上用毛笔描反字，而是按刀法直接下刀雕刻，加快了刻字速度，大大提高了生产效率。



浏阳河酒制作技艺

长沙市级
2013年1月公布

浏阳河酒传统制作技艺可追溯至唐宋时期，起源时间早、民间影响大，明清达到鼎盛。制作技艺采用传统多粮、低温泥窖发酵工艺，遵循“稳、准、匀、适、勤”的技艺准则。其特点是采用药小曲为糖化发酵剂，前期固态培菌糖化24小时，后期液态发酵，再经液态蒸馏、贮存、勾兑、包装为成品酒。



浏阳有关酿酒业最早的记载在明朝武宗正德元年(公元1506年)。浏阳小曲酒采用传统的古法酿制技艺，酒曲采用中草药制曲，具有不上头的特点。原料采用大米和高粱两种原料，经过精心酿制窖藏陈化而成，酒体具备“蜜香清雅、入口柔绵、落口爽冽、回味怡畅”的特点。

浏阳小曲古法制作技艺

长沙市级
2014年6月公布



浏阳市非遗资源资料



浏阳油饼制作技艺

长沙市级
2016年12月公布

浏阳油饼主要由面粉、金橘花、花生仁、八角、茶油、蜂蜜、茴香、桂枝、芝麻、麦芽糖等十多种天然材料，经过老面发酵、制皮、制酥、包馅、成型、烘烤、浸油等十二道工序秘制而成。具有形态样模端正、色泽金黄光亮，边缘牙白、底色深黄，里皮酥脆、口味松脆酥香的独特风味。始于清雍正年间，因一斤饼里面含有二两“酥”，故为“二八酥”。乾隆皇帝曾挥毫题留了“朱门两扇八字开，吾欲长请上膳台”两行字。“二八酥”曾被列为朝廷贡品。



浏阳洞阳山道教音乐

长沙市级
2018年12月公布

浏阳洞阳山道教音乐兴起于南北朝，在隋、唐时期得到发展和繁荣。它主要来源于道士们在斋醮（祈福、祭灵、布阵等一系列宗教仪式）时创作而成的一种独特传统音乐。它通过吟唱（一人领众人唱）、伴奏和演奏（大乐和小乐），时而发音刚强响亮，直击人心，时而发音柔和，净化心灵，展现出具有地域特色的道家空灵、济世之音。



浏阳弹词

长沙市级
2018年12月公布

浏阳弹词融合了说唱、弹、口技等多种艺术形式，是一种将故事编成韵语，有白有曲，以弹拨乐、弦乐伴奏的说唱艺术形式，因用浏阳方言说唱，故名“浏阳弹词”。它有着鲜明的地域特色、浓郁的地方风味和深厚的群众基础，影响着一代代人的休闲娱乐和审美追求，成为老百姓喜闻乐见的艺术形式、是传统婚丧嫁娶的风俗中必不可少的表演形式。



浏阳市非遗资源资料

浏阳青面狮表演

长沙市级
2018年12月公布



青面狮在浏阳已流传千年，是一种传统民俗表演艺术，以中国传统武术作为根基。表演时一人操纵狮头，一人举灯，一人舞武术器具，两人敲小锣，打杂者若干。修饰简单，却形态万千，一旁配以武师表演，透过刀光剑影，一头“雄狮”翻腾跳跃。整个青面狮戏表演过程中，不怒自威的王者气息扑面而来。早年间由以耍狮为生的武师传入浙江、江西一带，名声显赫，为人称赞。



浏阳王家拳

长沙市级
2018年12月公布

王家拳源于北方，随宋南迁，与南方拳种交融共生，经王氏族人代代相传至今，独具特色，是浏阳武术的重要组成部分。王家拳总体上属南拳，但又与南拳有明显的区别。它短小精悍，结构紧凑，动作朴实，手法诡异多变，短手连打，步法稳健，攻击勇猛，极具地方特色。其中，将武术与传统中医养生相结合而创作的药功、点穴功、阴阳养生功等内容，以意为神，以气催力，落地生根，发力刚劲，对于调养身心、强身健体具有极佳效果。



浏阳牛胶膏传统制作技艺

长沙市级
2018年12月公布

浏阳牛胶膏传统制作流程分为选料、整皮、化皮、熬汁、浓缩、晾胶、包装等七道工序。秉承传统中医理论，讲究“慢工出细活”，将原材料牛皮、牛骨放入大铁锅中熬煮72小时，期间需换6次水，加入天麻、黄芪、当归、党参、熟地、桂皮等中药材，熬煮到牛皮、牛骨及药材异常粘稠，不断搅拌，确保不粘锅、不烧糊，将六次熬出的胶水一起置于锅中再次熬煮，直至水份完全熬干，胶汁冷却后就成为牛胶膏。牛胶有补虚、补气血、温补祛湿的特点，适合南方人食用，同时也有增强体质、美容养颜、提高免疫力、强健脾胃、补肾气等多重功效，是浏阳民间传统滋补佳品。



浏阳市非遗资源资料



德胜斋浏阳茴饼制作技艺

长沙市级
2018年11月公布

浏阳茴饼始于清代初期，盛于清光绪年间，距今已有300多年的历史，是浏阳五大传统特产之一。主要采用面粉饴糖（麦芽糖）、茶油、花生、芝麻、熟豆粉、蜂蜜、金桔花、桂枝油、小茴香等为原料，经过和皮子、和芯子、擦油酥、包酥、开皮灌芯、成型烘烤等十多道工序精制而成。形态美观、色泽金黄、口味外酥内脆具有独特风味，以配料优良、工艺独特、技术精湛、历史悠久而享誉八方。



江公膏药制作技艺

长沙市级
2018年12月公布

江公膏药制作技艺源于清代同治年间，至今有百余年历史，以江氏正骨理论为基础，完整系统地继承了江氏古方、古法制膏技艺。它的特色主要体现在以能破血逐瘀、续筋接骨、止痛活血、生肌敛疮、息风镇痉、攻毒散结行皮里膜外，搜剔经脉中败血淤血功能的药材为君、臣、佐、使药相结合，再采用筛选配伍、熬枯去渣、炼油、下丹、去火毒、上药等八道工序的古法制膏技艺，制成质地稳定，冬不硬、夏不流，易透皮吸收，达到活血化痰，通经止痛的功效。除了在治疗跌打损伤疗效卓著，对筋骨麻木、椎间盘突出、坐骨神经痛、颈椎病、骨关节炎、肩周炎等常见疾病也具有明显的改善功能。

江公膏药以神秘的古方、古法制膏技艺为传承，更以简单方便、疗效确切、费用低廉的疗法为发展，在长期医疗实践活动中为患者的健康带来福音。



浏阳祭孔大典

长沙市级
2018年12月公布

浏阳祭孔大典，是一种融礼、乐、歌、舞于一体的祭祀孔子的习俗。由清道光九年（公元1829年），浏阳礼乐局首任教习—清监生邱之桂改进而成，邱之桂对祭孔场地（文庙增设钟鼓楼、演舞亭）、祭孔音乐（增匏音，变曲谱韵律）、祭孔乐器（正周尺，增凤箫、匏埙）、祭孔舞蹈（增加武舞）多有改进，使整个祭孔仪式更加庄重肃穆、虔诚典雅，成为当时与曲阜孔庙齐名的祭孔仪式。祭孔起于寅时（凌晨三点），县官主祭。整个仪式分为迎神、初献、亚献、终献、撒撰、送神等六部分。历经两个小时，参加人数约200人，规模宏大，气势壮观。



浏阳市非遗资源资料



浏阳赛龙舟

长沙市级
2021年12月公布

具有浏阳地方特色的龙舟竞技源于元代初年(1283年)。因浏阳地处湘赣两省交界地,也是两省文化交融的中心,浏阳龙舟竞技融合了湖南龙舟祭祀缅怀、江西龙舟送标嫁亲、客家龙舟竞技抢彩和祈祷风调雨顺的特点。浏阳龙舟竞渡流传已久,在浏阳河、捞刀河、南川河两岸集镇人们每年都会自发举行,是助力乡村振兴、活跃群众文化生活和推动文旅融合的重要力量。



浏阳卤菜

制作技艺
长沙市级
2021年12月公布



浏阳卤菜最早追溯于清道光年,创始人唐扬俊,他通过反复研究试验,用30多种珍贵的中草药材,采来浏阳河源头的泉水,经过煎熬、提炼、沉淀,将中草药材的药性、风味全都融入汤里,慢慢沉淀卤水才研制成功。卤水有红、白卤,分为荤素两种,菜品高达八十多种,细细卤制入味,表皮Q弹爽脆,肉质坚实、新鲜,口感软糯醇厚,香味绵长,具丰富口感与独特风味。上百年来,形成了风味独特的浏阳卤菜。



花炮始祖公祭

长沙市级
2021年12月公布

生于公元601年的李改,被后人誉为“花炮始祖”。爆业为缅怀先师,每年在其诞辰之日(农历四月十八),举行祭祀活动,一直延续至今。公祭仪程序有请神、迎神、拜神、谢神,送神五大步骤,公祭人员有主祭、通祭、引祭、乐手和参拜人员。从业人员也会在自家供奉祖先牌位的地方贴上一张红纸,写上“李改先师”或“爆竹祖师”牌位(也有称“爆竹老爷”),进行长期的供奉祭祀,祈祷平安,祈求爆业兴旺发达。公祭场面宏大,为传承千年烟花文化,传播中华优秀传统文化产生了广泛影响。



浏阳市非遗资源资料



浏阳剪纸

长沙市级
2021年12月公布

剪纸,是历史悠久,流传很广的一种民间艺术形式。浏阳剪纸在清朝中期走向成熟。公元1733年浏阳县志卷一风俗栏目上有记载:“正月十五日剪纸为灯,悬之庭户。”主要表现形式有折叠剪纸、剪影、撕纸三种,表现手法有阴刻、阳刻和阴阳结合,千剪不断,注重传神写意。浏阳剪纸作品既表现古拙雅朴、豪放雄健,同时也讲究工整、秀丽、玲珑,具有浓郁的民俗特色和极强的地域特点。



官渡唆螺

长沙市级
2021年12月公布



元居陵郡(浏阳首府)首任郡台巴图仁谢上任郡台时,大宴宾朋,其妻潘观英(客家人)为人聪慧,用泥狗(田螺)烹制了一道菜肴助庆,且深受宾朋赞许,并把这道菜取名为“唆螺”。潘观英扶助丈夫广施仁德,深受一方百姓的爱戴,并把官渡美食“官渡唆螺”的烹饪技巧传承发展至今。官渡唆螺的烹饪制作和独特风味主要取决于配料,注重配料和材质的搭配,讲究味鲜、营养、环保和口感。制作调料以韭菜、茴香、小薄荷、小苦麦、家芹菜、菜油、茶油为主。



浏阳龙狮表演

长沙市级
2021年12月公布

浏阳龙狮表演有着悠久的历史 and 广泛的群众基础,由清中期一林姓游方艺人带入。岁月更替,浏阳舞龙舞狮经久不衰、代代相传,在重要节日和重大庆典尤其是在元宵节期间更为盛行。浏阳龙狮表演是集武术、舞蹈、体操等多种艺术于一身的传统体育项目,动作有难度又富于观赏性。2014年其作品《烟花龙舞》获得全国民间文艺最高奖项“山花奖”,更是完美融合了“浏阳花炮”这一极具特色的国家级非遗,是民间文艺典型的跨界融合。



浏阳市非遗资源资料



浏阳白沙豆腐制作技艺

长沙市级
2023年12月公布

将被浸泡发软的黄豆，加上大围山特有的泉水，用最古老的石磨磨成豆浆，再将豆浆过滤三次以上，筛去豆渣，做出的白沙豆腐松软滑嫩。豆腐点卤的原材料是生石膏，置于灶膛中用火烧透烧熟，加入适量清水搅均匀，待豆浆煮沸，再将调好的石膏水缓慢倒入豆浆中搅拌，最后将豆浆盛出、盖上木盖子静置，坐等“豆腐来”。白沙豆腐香嫩，独具风味，成为老百姓喜爱的菜肴和钟爱的豆腐品牌。



浏阳素食菜

长沙市级
2023年12月公布

素食菜的历史由来已久，在宋代陈达叟所编的《本心斋蔬食谱》中记录了20多种用蔬菜和水果制作的素食。元明清时期，素食菜的发展更为繁荣。浏阳素有腌渍蔬菜食品的风俗，俗称为“盐旱茶”。素食菜以瓜果蔬菜为原料，通过精盐腌制、加糖蜜制、再经日晒或风干，配以甘草、紫苏、辣椒等辅料制成，酸甜咸鲜、回味无穷。



围山蜂源采集制作技艺

长沙市级
2023年12月公布

清康熙年间，浏阳大围山一带养蜂业盛行，生存在大围山深处的中华蜂品种纯正，繁殖能力强，抗病性能优，形成了丰富优质的蜜源。大围山养蜂人掌握了“引蜂、收蜂、造脾、割蜜”“听蜂知音”等独特养蜂技艺。广大蜂农凭借大围山良好的生态环境，将大围山中华蜂养殖产业，发展成为富民产业。中华蜂产品如“琼浆玉液”，纯正香甜，是优质的保健品。



浏阳市非遗资源资料



浏阳素宴

长沙市级
2023年12月公布

浏阳素宴形成于清朝初期,当时的素宴形式多样,形成了寺院素食的完备体系,据《调鼎集》记载,素食菜单中,就有170多道素菜食谱并详细叙述了制作方法和技巧。浏阳素宴的原材料多以蔬菜、瓜果、谷物、菌类、面粉、豆腐为主,并加入韭菜、葱、姜、豆豉、蒜、胡椒、花椒、辣椒等。近年来,业内人员致力于素宴的传承保护和开放创新,研发出新产品40余种。将传统与时尚相结合,赋予了浏阳素宴更加丰富的文化内涵和生命力。



清朝同治九年,浏阳高坪船仓贝氏松垣先生遍访名医,潜心钻研医术,花费近十年之功著有《贝氏祖传喉科秘录》。在望、闻、问、切的基础上,对照《贝氏祖传喉科秘录》记载的症状表现,确定病症种类与辨证分型,再对症配制喉科末药,对症选用洗、吹、敷、噙等外用方式直接作用于患处。对喉痹、乳蛾、喉疳、喉痛、急喉风、喉咳、喉癆、白喉等各类喉科常见病以及喉科疑难杂症,疗效显著。

贝氏祖传喉科

长沙市级
2023年12月公布



书香龙泉酒

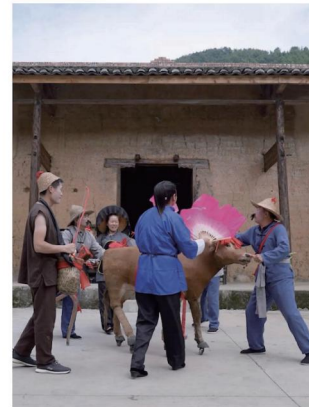
长沙市级
2023年12月公布



书香龙泉酒传统酿造技艺源于湖南浏阳人黎宗彝创立的书香酒坊,自清朝创立开始,至今已有100多年历史。以颗粒小、皮厚、扁圆、结实、干燥、耐蒸、耐煮、耐翻高粱和小麦为主要原料,取浏阳河畔之清泉,经蒸煮、晾晒并加入100多种中草药秘制酒曲,经过上堆入池发酵,取酒和摊凉翻等十几道工序,最终酿成酒香浓郁、入喉甘甜的书香龙泉酒。

送春牛

长沙市级
2023年12月公布



自元末明初,大量客家人涌入浏阳,带来了独特的客家文化和客家习俗,“送春牛”这一民俗活动在浏阳土地上扎根。该民俗技艺由6名技艺传承人组成一队,另有吹唢呐、打小鼓、敲小钹等7人组成乐队,2人打灯笼,1名领队,共计15人(不含领队)组成。在每家每户门前吹打歌唱赞美春天,锣鼓喧天热闹欢腾,灯队用竹篾扎成牛形,以牛皮或纸覆盖。农夫口唱春牛歌,器乐伴和,渔翁等相继做垂钓、犁田、砍柴、读写、送饭等表演,载歌载舞、农夫渔樵互答、耕读叙事。



感谢观看

2024 | 浏阳市博物馆文创设计大赛