

鹤山发布新一轮烟花爆竹零售布点规划 一单元一点位 严禁“下店上宅”

江门日报讯(记者/湛磊 通讯员/鹤山)为进一步规范烟花爆竹零售经营秩序,筑牢安全生产防线,鹤山市应急管理局近日正式发布《鹤山市烟花爆竹零售经营布点规划(2026-2029年)》(以下简称《规划》)。根据《规划》,鹤山市全域共划分47个烟花爆竹零售经营单元,该《规划》将于2026年10月23日起施行,有效期3年。

《规划》明确,各零售经营单元主要依托村委会(社区)、道路、自然村等边界划定,按照“一单元一点位”原则,每个单元仅可设置1个烟花爆竹零售点,由经营者自行选址。所有零售经营单元均不包含鹤山市划定的烟花爆竹禁放区域。

在经营形式上,《规划》要求鹤山市烟花爆竹零售点一律实行专营店经营,严禁与居住场所混用,杜绝“下店上宅”“前店后宅”模式。零售点不得设置在地下、半地下室、桥下、涵洞及三层以上建筑物内,不得集中连片经营,也不得在高超、商店内混搭经营。

此外,《规划》划定五大禁设区域:文物保护单位;交通枢纽等交通枢纽;重点防火单位周边100米范围及铁路线安全保护区;学校、医院、商超等人员密集公共场所周边100米范围;油气站等易燃易爆重点场所周边100米范围;消防车辆无法顺畅抵达该区域以及鹤山市烟花爆竹禁放区域。上述区域内严禁开设烟花爆竹零售点。

鹤山召开端午龙舟外出参赛工作会议 聚力擦亮“三夹腾龙” 非遗文旅名片

江门日报讯(记者/张舜同 通讯员/任晓婷)端午将至,龙舟竞渡。为切实加强端午节前后辖区龙舟队伍外出参赛的安全管理工作,同时传承弘扬鹤山传统龙舟民俗文化,日前,古劳镇联合鹤山市文广旅体局、鹤山市龙舟协会,在鹤山市统一战线“同心圆”工作室召开端午龙舟外出参赛工作会议。

会议透露,今年端午节期间,星际、北角、双龙、弘安、三和等古劳本土龙舟队伍,以及鹤山兄弟龙舟队将分赴广州人和、广州国际、中山石岐、棠下石头、深圳、香港等地参加多项龙舟赛事。会上,各龙舟队领队逐一汇报了队伍外出参赛的行程安排、人员构成及赛事对接等具体情况。

会议指出,鹤山龙舟是侨乡独具特色的非遗名片。近年来,鹤山各龙舟队凭借过硬的竞技

实力,频频外出参赛,以龙会友,有效打响了鹤山龙舟文旅品牌。端午节期间外出参赛,既是对队伍竞技水平的一次实战练兵,更是对外展示鹤山民俗文化的重要窗口。

鹤山“状元狮”文创产品正式亮相 以匠心设计 祝福高考学子金榜题名



与精气神的基础上,进行了软萌卡通化改良,可爱中透着祥瑞。作为鹤山非遗创新发展的亮眼成果,“状元狮”将省级非遗“鹤山狮艺”与状元文化、传统金饰及掐丝珐琅工艺深度融合,以年轻化、时尚化的创新形式,让古老非遗走出传统场景、走进大众生活。记者注意到,“状元狮”头戴状元官帽,手持书卷与毛笔,狮额镶嵌红玛瑙,寓意落笔生花、金榜题名。

江门日报讯(文/图 记者/陈佩筠)高考前夕,一场别开生面的非遗成果展在鹤山大雁山风景区状元坊举行。活动中,鹤山全新非遗文创产品——“状元狮”正式亮相,以独具匠心的创意设计,为即将迎来高考的学子送上“金榜题名”的美好祝福。

本次“瑞狮登科 文脉传承”鹤山市非遗作品成果展由鹤山市文化广电旅游体育局组织,展览现场,一款头戴状元帽、造型软萌立体的金质鹤山醒狮吸引了众多市民游客驻足赞叹。“狮头上戴着一顶状元帽,好萌呀!”围观群众纷纷举起手机拍照。

据介绍,这款“状元狮”由鹤山市昌大福珠宝集团设计,以温润亮眼的鎏金为主色调,整体呈现华贵精致、圆润讨喜的质感。作品在保留岭南醒狮传统威猛

龙口镇召开爱国卫生运动工作推进会 清积水 强消杀 严防控

江门日报讯(记者/张舜同 通讯员/施浚扬)6月3日,龙口镇召开爱国卫生运动工作推进会,聚焦登革热、基孔肯雅热防控短板,部署全镇爱国卫生运动暨南村专项整治工作。

会议要求,各村(社区)、各部门要迅速进入临战状态。一是狠抓源头治理,全域清积水、清垃圾,建立台账、整改销号。二是严控重点环节,卫生院落实“两热同检、逢疑必检”,各行业部门压实工地、市场、校园等重点场所主体责任。三是凝聚群防群治力量,通过大喇叭、微信

粽叶飘香处 乡愁味正浓 ——宅梧粽子加工技艺非遗传承人刘东群的坚守与创新



端午将至,鹤山市宅梧镇的村头巷尾,粽香已悄然弥漫。对当地人而言,柴火粽不仅是端午的时令美食,更是一季四季流淌在灶台上的烟火乡愁。

在宅梧镇双龙村的一间粽子厂里,灶火常年不熄。作为宅梧粽子加工技艺的第四代传承人,刘东群日复一日地坚守着传统柴火粽的制作技艺。



刘东群坚持沿用传统的柴火灶熬煮粽子。

文/图 江门日报记者 陈佩筠



扫码看视频

传承家乡美食文化

刘东群是土生土长的宅梧人,她的童年浸润在粽子的香气里。在双龙村,当地人不仅端午节包粽子,逢年过节或谁家喜庆之事,都会包上一些。

“以前物资匮乏,一个糯米多、馅料少的粽子,就足以让我们吃得满足,尝到幸福。”刘东群回忆道。

长大后,刘东群到广州工作生活,却始终忘不了家乡柴火粽的味道。每年端午节,她都会包一些粽子带到广州送给亲朋好友。许多朋友尝过之后纷纷赞叹:“这个味道真好,你为什么不把这种传统的柴火粽传承下去呢?”

朋友的鼓励,让刘东群心中萌生了回乡创业的念头。然而,当她将这想法告诉家人时,起初并没有得到支持。“大哥说做粽子这么辛苦,手工制作柴火粽工序烦琐、利润微薄,远不如在广州的服装生意来得安稳。”但刘东群放不下那份深藏心底的乡愁。最终,怀着对家乡味道的怀念与传承传统文化的责任感,她毅然回到家乡,创办了裕禧粽子厂。

接手这处闲置多年的校舍,将其改造成粽子加工厂,并聘请附近村的十余名妇女,一同制作传统柴火粽。在她看来,自己与这所学校缘分颇深,童年求学的美好记忆,恰好与心心念念的家乡味道交织在一起。

为了让柴火粽保持儿时的味道,刘东群花了不少心思。她在粽子厂附近,采用原生态的方式栽种本地粽叶和野山姜。本地细叶粽叶质地偏硬、香味浓郁,采摘后还需经过晒干、蒸煮、逐张清洗的复杂工序;野山姜的树枝采摘后撕成细长条,再手工编织成绳子晒干,用于裹扎粽子。

正是这一道道看似琐碎却必不可少的工序,让她深有感触:“我希望让更多人,尤其是年轻一代,知道做一只粽子要经历一个很漫长的过程。粽子的手艺是祖辈传下来的,所以再辛苦,我还是希望将这种传统文化传承下去。”

匠心守护古法技艺

走进裕禧粽子厂的生产车间,浓郁的粽香扑面而来。阿姨们身着工作服,在各自岗位上有条不紊地忙碌着。临近端午,刘东群正带领大家加紧赶制粽子订单。

柴火粽制作工序繁多,包括摘粽叶、洗粽叶、制作野山姜枝绑绳、洗糯米、准备配料、裹扎、熬煮等环节,全程手工制作。刘东群从食材选配、调味到粽子出锅,每个环

节都亲历亲为,常常忙到深夜。“一只粽子经过我的手上至少十次,才能到达客人手中。”她说。

宅梧柴火粽的用料十分讲究。选用当地山泉水淘洗的糯米、绿豆等食材,配上腌制好的五花肉和咸蛋黄,用粽叶包好,再以野山姜枝绑绳捆扎。常年做粽的刘东群对整套工序早已熟稔于心,只见她左手拿粽叶,右手装食料,在与阿姨们的谈笑间,一个个棱角分明、饱满紧实的粽子便在手中诞生。那份代代相传的技艺,也在翻飞的手指间悄然延续。

粽子包好之后,便进入煮粽的环节。为了保留粽子最原始的味道,刘东群坚持沿用传统的柴火灶熬煮。“我们的粽子在制作过程中坚持糯米不浸水,洗干净后立即沥干水分,宁愿在熬煮上下足功夫,每锅粽子至少要煮8个小时,每天周而复始。现在市面上很多粽子为了缩短熬煮时间,往往对糯米进行过度浸泡,反而破坏了天然的口感和营养成分。”刘东群说。正是这份不计时间成本的坚守,使柴火粽熬出的粽子入口软糯回甘,肉香醇厚,余味悠长,其中蕴藏着宅梧人代代相传的生活智慧。

在这份坚守的背后,离不开刘东群丈夫戚悦敬的支持。他不仅是刘东群生活中的伴侣,更是这项传统非遗技艺的“隐形守护者”。多年来,夫妻二人分工明确、

配合默契:刘东群深耕加工车间,负责配料与把控粽子品质;戚悦敬则坚守后方,承担煮粽、入仓、出库等后勤工作。

说起柴火粽的熬煮诀窍,戚悦敬侃侃而谈:“粽子需冷水入锅,再添柴火猛火煮沸,木柴充分燃烧形成炭火,才能保证受热均匀、火候绵长……”方寸灶台之间,煮粽的门道并不比包粽技艺少。无数个日夜,他守在灶台边,用无声的陪伴支持着妻子的梦想。“一枚粽子,裹着酸甜苦辣的人生味道。她奋力向前开路,我便稳稳在后方守路,希望将这份传统的味道分享给更多人。”戚悦敬笑着说。

柴火粽在创新中走向远方

在坚守传统工艺的同时,刘东群也在不断寻求创新与突破。除了经典的咸肉粽、苏木枧水粽,她还结合当下年轻人的口味偏好,研发出斑兰粽、陈皮水晶粽、黄精粽、火龙果粽、红茶荔枝粽等多款新式粽子。今年,她正积极探索直播带货之路,希望让传统的柴火粽走出鹤山、走出广东,让醇厚的粽香飘向远方。

时光流转,变的是传承方式的与时俱进,不变的是柴火粽承载的文化记忆。暮色降临,粽子厂的蒸汽依然氤氲,灶膛柴火噼啪,粽香弥漫。刘东群仍每日奔走在生产车间与灶台之间。

“只要柴火不灭,味道就不变。”她说。

文明健康 有你有我

人人参与环境保护 天天享有健康生活

