

汕头市龙湖区文化广电旅游体育局

公 示

根据《关于开展第九批市级非物质文化遗产项目代表性传承人推荐申报工作的通知》（汕文通〔2025〕5号）要求，经龙湖区非遗评审专家组评审通过，我局拟同意推荐龙湖区非物质文化遗产项目区级代表性传承人王金礼等4位同志向汕头市文化广电旅游体育局申报市级第九批非物质文化遗产代表性传承人资格。

按有关规定，现予公示，公示期7天（工作日），如有异议，请于2025年4月2日前向龙湖区文化广电旅游体育局或龙湖区非物质文化遗产保护中心提出。

受理单位：龙湖区文化广电旅游体育局

龙湖区非物质文化遗产保护中心

联系地址：龙湖区政府大楼5楼、翰苑附楼4楼

邮政编码：515041

联系电话：0754-88262787 88260456

联系人：许俊宏 庄少武

附件：王金礼等4位区级非遗传承人简历

汕头市龙湖区文化广电旅游体育局

2025年3月24日

附件：王金礼等 4 位区级非遗传承人简历

王金礼，男，汉族，1964 年出生于外砂东溪村，初中文化。是“东溪七家内”二房王景仁嫡系五代孙。儿时常在村里倾听老人吟先人诗词、读古文、讲述本村乡土人情。拜宗亲王啟进为师，研读家藏诗书，深得其益。后得澄海文史学者陈孝彻老先生的悉心指导，开始收集整理东溪民间遗稿、轶闻，积累颇丰，成为东溪村乡土文化和“金东溪传说”的主要讲述人。2023 年 4 月，被认定为非遗项目“金东溪传说”区级代表性传承人。

陈思咏，男，汉族，1970 年出生，学历高中。1992 年拜师张明珊，学习“白切鸡”烹制技艺传。1995 年至 2008 年，陈思咏在青岛、深圳、北京等地从事餐饮业，2009 年至今，陈思咏在市区黄山路创办经营“本味轩”餐厅，以“白切鸡”做招牌。2012 年陈思咏在深圳投资开设本味轩餐厅，先后获中国烹饪协会颁发深圳最佳新锐餐厅，第三届深圳餐饮风云榜最具特色上榜餐厅。2023 年 4 月，被认定为非遗项目“白切鸡烹制技艺”区级代表性传承人。

李松彬，男，汉族，1980 年 12 月出生，学历高中。自幼受村里墨香文风的熏陶，对炼墨技艺有大概了解。2000 年 7 月，高中毕业后拜李培贤为师，学成了炼制对联墨的全套技艺，2001 年自主开设制墨作坊。2021 年进金洲社区居委会工作后，对炼墨技艺进行整

理记录。2024年4月，被认定为非遗项目“鸥汀金洲对联墨制作技艺”区级代表性传承人。

陈宏达，男，汉族，1990年9月出生，大专学历。自幼跟随父亲陈盛通学艺。2010年7月于佛山财经职业技术学校毕业后，回乡继续随父学艺并协助经营，熟练掌握了传统菜脯瓣腌制的技艺，并对生产工艺进行改良，生产出醇香爽口、绿色健康的菜脯瓣等产品。2011年9月，注册成立“汕头市龙湖外砂龙盛副食品厂”，2013年9月任该厂总经理至今。2011年12月，在内蒙古鄂托克前旗开设厂房。2024年4月，被认定为非遗项目“潮汕菜脯腌制技艺”区级代表性传承人。