附件2：

叶县第五批非物质文化遗产代表性项目名录

推荐项目简介

一、北武当庙会

叶县北武当道观位于河南省叶县玄武大道与明清街交汇处，又名祖师庙、玄帝庙。道观坐北朝南，占地四十余亩，始建于唐宋时期（据遗留古建筑考证得出结论），距今千年有余，是河南省级文物重点保护单位。相传玄武大帝在湖北武当山修成正果后，就开始全国游历，在走到北方时，需要一个落脚地，就地在叶县修建了行宫。叶县北武当道观香客众多，从道观建成初期就形成了传统庙会，且持续至今，每逢初一、十五香客人山人海，络绎不绝，香火分外缭绕，本县及周边群众会随同亲朋共游此地，同时叶县周边各地商人也汇集在此摆卖，各种商品美食、民间曲艺杂技琳琅满目，人山人海，热闹非凡，大大促进了经济和文化的大交流、大发展。

二、昆阳大鼓

昆阳大鼓位于叶县任店镇秋河村，主要以制鼓和演艺为主，从事婚丧嫁娶行业。采用手打与棒打相结合的手法，展现出雄浑有力，灵活多变的音乐效果，表现出鲜明的文化特色。制鼓三百余面，有长方形、六边形、圆形等多种造型，种类达数十种。传承鼓谱百余篇，还自创曲目数十首，展现出其深厚的艺术底蕴和创新能力。作为祖祖辈辈留下来的智慧结晶，是可见、可亲、可参与的现实生活。通过一次次的制造与演绎，实现了"文化传承”，让传统文化得以延续和发展。昆阳大鼓自同治年间流传至今已历经五代，传承已逾百年，它不仅是锣鼓制备与演艺，更是“全民健身”“传承发展”等价值理念的传递途径，对当地文化建设和社会发展起到了积极的推动作用。

三、根雕技艺

根雕技艺位于河南省叶县常村镇下马庄村，主要是由根雕师利用天然树根，通过去皮清污、构思造型、雕刻成型、打磨抛光等工艺，创作出富有寓意、造型优美的根雕作品。其特点是自然、独特，富有残缺美。根雕是中国传统雕刻艺术之一，根雕作品因材施创，所以每件作品都是唯一的，其在注重实用的同时，讲究艺术性和造形美，是“美”与“用”的和谐统一。

根雕技艺起源于20世纪初，以师徒及群体传承方式传承，至今已传承五代。随着时代的变迁和发展，根雕技艺与时俱进，工具上由以前的手工小锤小刀，变成了现代化电动工具；人群上从以前个人单干，变成了多人参与，雕刻出来的艺术品，也在不断的进步和提升。截至目前，已有20余人专职从事项目保护工作，创作根雕艺术作品300余件，招来远近游客争相购买，创造出了可喜的经济效益。

四、张氏木板年画

张氏木板年画项目位于叶县水寨乡，该技艺自清朝嘉庆年间起以家族方式传承至今，木板年画具有祈福、保平安的寓意。

木版年画制作产品，最主要的是以民间向往的吉祥祭祀含意之类为对象，如：灶王、财神、钟馗，神话中的四大天王以及关公、包公等，也有象征家业兴旺的牛、马、猪、鸡、狗等。经过木板年画第三代传承人的改良，将传统黑、红、黃、绿、紫，五种的版画画色中取消紫色，仅留下黑、红、黄、绿四样画色。自此之后，张氏制作出来的木版年画产品中，从未再出现过紫色，并一直延续至今。张氏木板年画注重中国传统文化和地方民俗相结合，并创作出多种题材的艺术作品，以此来展现乡土人情。自古至今，它为人们带来了家庭平安幸福的愿望，与文化艺术的享受，还有天下太平的寄托。木版画制作技艺是集中手工劳动的艺术结晶，是中原地区的优秀民间艺术文化，是中原文化的遗存，内容丰富，艺术形式独特，具收藏价值。

五、糖画技艺

糖画技艺顾名思义，就是以糖作画，是利用白砂糖和蜂蜜熬制成为糖画糖，并用其进行绘画的手工技艺，其历史悠久，最早可追溯至唐代。

叶县廉村镇王店村的王二豪，自幼随父亲学习糖画制作技艺，初中阶段便能用一块简单的糖稀画出栩栩如生的糖画图案，当图案定型后，随即用小铲刀将糖画铲起，粘上竹签，一幅糖画便制作完成。糖画分为立体糖画与平面糖画两种，平面糖画有生肖，如龙、兔、公鸡等；立体糖画有自行车、灯笼、孔雀开屏等。

糖画是地道的民间画种，是颇具特色的街市艺术，其蕴含着丰富的中国传统文化内涵，承载着人们对美好生活的向往和祝福，是反映中华民族的价值观和文化精神的重要载体。

六、龙泉小米种植技艺

龙泉小米种植技艺位于河南省叶县龙泉乡，主要是传承人改良小米品种及种植工艺从而培育出特色小米农产品的技艺。龙泉小米种植起源于清朝咸丰年间，以家族传承方式传承，至今已传承五代。第五代传承人张跃杰，在总结前几代传承人经验的基础上，深入研究谷物的生长环境及育种条件，对龙泉小米品种及脱壳去皮的加工工艺进行再改进。其次，张跃杰还力促黄小米机械化种植技术的推广，组织成立新型农民合作社，让龙泉小米种植技艺在当地得到了广泛推广传承。目前，龙泉黄小米的销售市场已扩大到漯河、南阳、汝州等周边的20多个城市，深受广大消费者的青睐和好评。

七、炒鸡制作技艺（孟记兴鲜炒鸡）

炒鸡制作技艺（孟记兴鲜炒鸡）项目位于叶县任店镇，主要精选本地乡村笨鸡，采用大火将鲜鸡熬炒而成。其开创了炒鸡配烩面的制作先河，玉米、芋头、烩面吸收了炒鸡的鲜香汤汁，充分融合肉香和面香，做出的成品麻辣鲜香，口感独特，老幼皆宜，回味无穷，为叶县一绝，慕名而来的顾客络绎不绝。具有鲜明的地方特色，体现着中原传统饮食文化的独特性、丰富性，在技艺的基础上，融合多方饮食习惯和中原饮食特色，丰富了饮食文化，传承和发展了家族厨艺，打造出本地独特的餐饮品牌。

炒鸡制作技艺始创于清同治年间，迄今已有一百多年的历史。该技艺主要传承方式以家传、师传、社会传承为主。第五代传承人孟民在总结先辈经验的基础上，将该技艺完善、发展，逐渐形成一套独有的炒鸡技艺。该技艺从选鸡、炒鸡、调料配比等均有自己的独特之处，所烹调出的鸡肉麻辣鲜香，深受大众喜爱。

八、山河店酒酿造技艺

山河店酒酿造技艺项目位于河南省叶县夏李乡小集村，主要是由酿酒师以中药和米粉自制曲胚，再经过中温烘培、固液发酵等工艺，从而制作出成品酒酿。该酒酿一直坚持以秘籍酿制，传承有序，原料为生态大米，用水为河南“八大名泉”之一的稻谷山泉，其特点为醇厚，适口性好，入口回味悠长、味道醇正，适当饮用酒酿可以促进人体新陈代谢，促进人体血液循环，补充营养促进消化。

山河店酒酿造技艺起源于明朝末年，以家族和师徒传承方式传承，至今已传承五代，第五代传承人贺安民得到真传后不断改进设备及工艺，发明的酿酒设备获得国家发明专利，制作酒酿于2019年获得河南省文化传媒健康白酒评选第一名。为更好地传承发扬这一传统技艺，贺安民广收门徒，传授技艺，并增加设备，扩大规模，目前技艺已传承至平顶山石龙区、卫东区及郑州等地，制作酒酿深受广大群众喜爱和好评。

九、果君子酒酿造技艺

果君子酒酿造技艺项目位于叶县常村镇刘东华村歪头山北侧，这里空气清新风景秀丽，有得天独厚的山泉、粮食和绿色果蔬资源。

相传西汉武帝时代，大将军卫青的姐姐卫子夫入宫，自此卫家贵为皇亲国戚。由于卫家地位的日益显赫，整日府门宾客如云，于是卫府里诞生了酿酒手工作坊，这种自给自足的造酒技术便一直流传到现在，如今传到了卫全忠的手里。传承人卫全忠秉持制好曲、酿好酒的理念，采用古老的固态发酵技术结合现代化的酿酒工艺，制作出浓香型口味的六粮液——果君子酒。果君子酒绵柔纯正、口味独特、酒香诱人，喝后不伤胃，不上头，是爱好饮酒者的理想产品。经过卫全忠成千上万次实践实验，成功的把高粱、小麦、豌豆、玉米、大米、糯米做到了科学配比，把果君子品牌打造得更加完美，成为懂酒人最理想的首选饮品。

十、臭豆制作技艺**（李中亭臭豆）**

**臭豆制作技艺（李中亭臭豆）：**项目位于河南省叶县田庄乡邵奉店村，该技艺主要是利用黄豆煮熟，然后藏于麦秸秆中，经过自然发酵后晾晒，从而制作出口感俱佳的臭豆。李中亭臭豆制作一般选在春分前后，这段时间的昼夜温度反差大，有利于黄豆发酵，促使酶的活性发挥更活跃，所以口感最好，其特点为有粘性，能扯很稠密的黏丝，味臭微香，富含丰富的蛋白质、维生素，能促进肠道蠕动，提高人体免疫力，具有预防血栓、肿瘤、心血管疾病和骨疏松，改善高血压，降低胆固醇，抗氧化、抗衰老的保健功能。

李中亭臭豆制作技艺起源于明朝，以家族和师徒传承方式传承，至今已传承七代，第七代传承人李中亭得到真传后不断改进工艺，其制作的臭豆以叶县田庄乡邵奉店村为核心，销售遍及河南省周边地区，并辐射至广州、深圳、西安、北京等地区，深受广大群众喜爱和好评。

十一、臭豆制作技艺**（福家臭豆）**

**臭豆制作技艺（福家臭豆）：**项目位于叶县九龙街道，该技艺主要是由传承人利用黄豆煮熟，然后藏于稻草或麦秸中，经过自然发酵后晾晒，从而制作出口感俱佳的臭豆。不仅色泽鲜艳、臭里带香、口感俱佳，而且含有丰富的蛋白质、维生素。这些营养成分对促进肠蠕动和提高免疫力有积极作用。福家臭豆制作技艺有悠久的历史，至今已传承五代，制作工艺立足于本地，凭借其独作技艺具特口感，深受广大消费者好评，产品销售辐射周边省市地区。不仅是一种美味的食物，也是一种文化的体现，传承着人们对传统美食的热爱和尊重。

十二、麻酱米线制作技艺（四季香米线）

麻酱米线制作技艺（四季香米线）位于叶县任店镇，其米线主要精选自本地曹镇的优质大米，这种大米制作出的米线品质极佳。鸡汤配以秘制调料煮出来的汤汁顺滑爽口，那浓郁的香味四处飘散。麻酱米线有着鲜明的地方特色，它充分体现着中原传统饮食文化的独特性与丰富性，这一美食是对传统饮食文化的传承，它巧妙地融合了多方饮食习惯以及中原饮食特色，从而进一步丰富了饮食文化内涵，也传承和发展了家族厨艺，成功打造出本地独树一帜的餐饮品牌。在选材上也极为考究的麻酱米线具有众多优点。它熟透迅速、均匀，耐煮不烂，爽口滑嫩，煮后汤水不油，十分清爽，易于人体消化吸收，富含碳水化合物、维生素、矿物质等营养成分，很好保留了食物的自然口感和原始营养。

麻酱米线制作技艺（四季香米线）主要流传于河南省境内。起源于清朝同治年间，经第五代传承人孟杰的精心改良与发展，形成一套独具特色的米线制作工艺。从精选原料、精细制作到独特的调料配比，每一环节都尽显匠心，烹制出的米线香气扑鼻，广受食客好评。

十三、汝坟店柿子

汝坟店柿子核心区域位于龚店镇汝坟店村。沙河从汝坟店村西、北、东三面环绕而过，有天然的水利资源，孕育了肥沃的土壤和优质农田，特别适宜发展土特产——柿子。

汝坟店柿子种植历史悠久，究竟起于何年何月，哪个朝代，已无从考究，但据民间传说，大约起于夏、商、周时期，流传至今，仍有大面积种植，且柿子种类繁多。汝坟店柿子按品相、形状、颜色可分为镜面柿、灰子柿，碾盘柿，四瓣柿，八月黄，水茶红柿，火葫芦柿子等。经过几代传承人的努力，现在又把柿树的种植栽培又提升了一个新的台阶，不仅对栽种的株距和行距实行了合理密植，还对盛果期过后适时予以更新换代，以增加果子的产量和经济效益。

十四、芝麻酱制作技艺（范玉光芝麻酱）

芝麻酱制作技艺（范玉光芝麻酱）位于叶县常村镇，制作技艺颇为讲究，主要是传承人通过挑选芝麻，清洗晾干，烘烤提香，研磨细腻等这一系列工艺后，制成香气扑鼻、口感醇厚的芝麻酱。该制作技艺坚持传统工艺与现代结合，采用低温研磨，工艺精湛，所选原料上乘，品质卓越。所制成的芝麻酱富含多种营养物质，对人体健康大有裨益。它不仅为当地经济注入了新的活力，更成为了一份宝贵的文化遗产，让传统饮食文化得以延续和发扬光大。

芝麻酱制作技艺（范玉光芝麻酱）历史悠久，从创始人范纯端到第五代传承人范玉光，已传承五代，历经百年。在长期的发展过程中，通过范氏家族传承人的努力，不断改进和完善制作工艺。从最初的传统手工制作，到如今结合现代技术设备，既保留了传统风味，又提高了生产效率。在历史的长河中，范氏芝麻酱制作技艺不仅是一种食品制作技艺，更是当地文化的重要组成部分，承载着叶县人民的生活记忆和情感寄托。

十五、养蜂酿蜜技艺（郭军营蜂蜜）

养蜂酿蜜技艺（郭军营蜂蜜）位于叶县任店镇月庄村，其在蜂群管理、蜜源把控、采蜜环节等方面有着独到经验。工坊对蜜源的选择和把控极为严格。通过对蜜源、蜂脾采蜜状态的高标准要求，从源头把控蜂蜜品质，生产出的原生态蜂蜜不经提纯便可达到波美度42以上，最大限度的保留了蜂蜜口感及营养价值。所产出的蜂蜜富含多种营养成分，这些成分有助于人体对食物的消化和吸收，对人体的新陈代谢、免疫系统等都发挥着积极作用。

工坊以家族传承方式延续至今，以传承四代，每一代传承人都致力于提升蜂蜜的品质和口感。祖辈们通过对家蜂习性的观察和实践摸索，逐渐掌握了初步的养蜂方法。到了第四代传承人郭军营，他总结先辈经验，在蜂群管理、流程把控、蜂蜜酿制方面形成体系经验。工坊不仅注重传统技艺的传承，还积极寻求创新与发展。工坊在保持原生态蜂蜜品质的基础上，不断探索新的采蜜技术和酿制方法，以满足消费者对高品质蜂蜜的需求。同时，凭借其独到的经验和技艺、丰富的营养价值与功效以及积极的传承与发展态度，在蜂蜜制作领域独树一帜，广受消费者喜爱。

十六、传统石磨香油制作技艺（明轩小磨香油）

传统石磨香油制作技艺（明轩小磨香油）位于叶县龚店镇十里铺村，其制作过程包含了精选芝麻、清洁去杂、炒制芝麻、烟尘扬净、研磨酱料、搅拌提取香油、振荡分离油液、灌装封存以及精美包装等九个细致步骤，最终成就了每一瓶醇香四溢的小磨香油。每一瓶小磨香油都凝聚着朱氏家族的匠心精神与世代传承的坚持与热爱，成为了市场上备受瞩目的精品。它不仅仅是一种调味品，更是一种文化的传承与情感的寄托，让人们在品尝美味的同时，也能感受到那份来自古老技艺的温暖与感动。凭借传统工艺，经过细致研磨和精心提取，芝麻中最大程度的天然营养成分得以最大程度地保留。像维生素E、不饱和脂肪酸以及多种矿物质等，它们对于人体的健康具有诸多益处，能促进人体新陈代谢、增强免疫力、维护心血管健康等。

传统石磨香油制作技艺（明轩小磨香油）历史悠久，可追溯至十九世纪末，如今已传至五代。第五代传承人朱刘涛不仅继承了父亲的磨油事业，还将这一传统技艺与现代科技巧妙融合，使古法小磨香油重焕生机与活力。数百年来，该技艺传承不息，凭借独特的制作流程与卓越的产品质量，备受消费者喜爱。

十七、凤台韭花酱制作技艺

凤台韭花酱制作技艺项目位于叶县任店镇月庄村，这一技艺在韭菜种植、韭花挑选和酱腌制方面有着独到经验。它以半花半籽韭花、辣椒、梨为原料，经手工去杆、水洗去尘、风干去湿、破碎搅拌、装缸腌制、发酵管理等工序制成。该技艺最大程度地继承了古法配方，并且按照现代人口味对比例进行调整，制成的韭花酱“鲜香可口”，在市场上广受好评。该技艺自清末历经四代传承，第四代传承人栗晴系统学习祖辈传统技艺后精心改良，结合先进技术扩大生产，成立公司注册“韭都”商标，将配方与现代技术多次结合实现自动化量产，其制作技艺代代相传，承载民俗风情与家乡味道眷恋，是地域文化独特标识、情感纽带并丰富饮食文化内涵。

十八、孟氏膏方

孟氏膏方项目位于叶县辛店镇王文成村，始于清朝光绪年间，至今己传承六代。

孟氏膏方通过对病人望、触、问，对病情作出正确判断。1、根据病症病情调配不同膏方进行外治。2、制备工艺。不同配方制备工艺不同中，主要分为传统老膏药、药膏、药粉。后期同用辨证施治的原则，使用药物治疗有章可循的基本依据，并且形成辛店孟氏膏方的传统外治药物疗法。传承人孟留群从事中医外科五十余年，擅长：褥疮、蛇胆疮（带状疱疹）、乳腺炎、乳腺增生、乳腺肿瘤、腮腺炎、各关节癖症、各种眼病等。孟氏膏方有系统的外治理论支撑，科学准确的诊断方法，简便可行的外治配方，以及精细独到的药物制备工艺，其方法简便、高效。

十九、文集潘氏中医诊疗法

文集潘氏中医诊疗法位于河南省叶县常村镇，主要是医生运用阴、阳、寒、热、虚、实、表、里八纲辨证施治，根据患者自身体质和疾病特点，选择用药，炮制药品，调整平衡患者阴阳，具有“简、便、效、廉”等特点。自创中药方剂潘氏正气还原散、潘氏调理虎杖散、潘氏固元生化汤、潘氏温中吴茱萸汤和潘氏治崩汤等基础方剂，在诊治患者中灵活运用，具有事半功倍的效果。

文集潘氏中医诊疗法起源于清朝末年，距今有一百多年的历史，至今已传承四代，第四代传承人潘德强继承慈父衣钵，在保留和继承潘氏中医妇科的基础上，以辩证论治，随症加减加减，内外并治为重要特色精髓，在中医妇科杂症、月经病、不孕不育等方面完全采用纯中药疗法，效果良好，吸引不少全国各地的同仁和患者前来学习、就医，辐射范围至昆山、上海、深圳、西安、苏州等地区，在群众中享有盛誉。

二十、龙泉何氏中医疗骨技艺

龙泉何氏中医疗骨技艺位于叶县龙泉镇， 主要是医生运用望、闻、问、切诊断病人，再根据骨折部位进行适用的八种中医疗骨方法进行复位治疗。该技艺具有见效快，疗法简便，是中医临床常用的外治方法之一。它遵循中医辨证论与经络运行的规律，以调节人体骨骼与神经肌肉为途径，实现不打针、不吃药、不做手术的治疗方式。其具有诸多优点，比如见效快，操作简单，不受特定环境限制，患者能随治随走的特点。何氏中医疗骨技艺有助于提升骨骼和肌肉的协调能力、改善微循环、促进受损关节及其软组织的生理结构恢复、重塑骨骼免疫系统以确保新生成的骨细胞的健康，具备一定医学研究和医疗价值。它是数百年医治病患积累经验的的无毒副作用的绿色疗法，并能起到良好的临床治愈效果。

何氏中医疗骨技艺是以家族传承的方式传承至今。其始创于清朝乾隆年间，至今已有280余年的历史，历经百年传承，现已传至五代。历代传承人经过不断努力，研发出多种针对骨骼相关疾病的治愈方法，使许多疑难复杂疾病也能有效治疗。何氏中医疗骨不仅能减少病人因骨折而导致的生活质量下降风险、减少手术风险，还能从而减轻病人及其家属的经济负担。这一技艺符合医疗脱贫的政策方针，不会让患者出现因病致贫的情况，产生了积极的社会效应。

二十一、全集毛氏中医诊疗法

全集毛氏中医诊疗法位于叶县龙泉镇，主要是其传承人在传统汤剂的基础上进行创新，以煎药为主要方式。根据患者的生活和工作特点，创制出固定的丸剂,便于携带，又研制出固体药物饮料，便于现代人服用，还开发出外敷的药品,这克服了那些厌药以及服药不便患者的困扰。通过运用多种方法,既能方便患者，又能达到治愈疾病的目的。在理论方面，毛氏中医疗法积极探索新的医疗模式。对癌症、高血压、糖尿病的成因深入探索，并对医改、自然医学有独到的见解。其通过师承家授的方式传承,有明确的传承经络，已经传承了五代，拥有一百年的历史。毛新国汇聚四代人经验,并且能够与时俱进,将现代医学理论与中医基础理论融合一体,以中医药的寒热特性纠正人体的寒热体质,巧妙地运用气化学说,从而解除患者的痛苦,为我华夏族群健康助力。

二十二、汪寨李氏烧烫伤诊疗法

汪寨李氏烧烫伤诊疗法在叶县龙泉镇汪寨村，该诊疗法起源于清朝末年，距今有一百多年历史。

传承人李二甫自小耳濡目染，不但选择卫校学习医学理论知识，还跟随父亲亲自实践，20岁在部队医疗队服役，先后到部队医疗系统学习及现今治疗烧烫伤的专业知识，同时保留和继承李氏原有治疗烧烫伤诊疗法的精髓，辩证论治。烧烫伤诊疗法的敷剂中主要有冰片、凡士林等十几味名贵药材配制而成，具有抗感染、清热解毒、活血化瘀、去腐生肌、促进上皮生长的功效，无疼痛，创面愈合快、不易留疤，对身体无毒副作用。形成了以“无疼痛、见效快、疗程短、不易留疤”等为特色的汪寨李氏烧烫伤诊疗法。

二十三、娄氏中医诊疗法

娄氏中医诊疗法位于叶县昆阳街道，该诊疗法起源于清朝末年，距今有一百多年历史。

娄氏祖上自清末起在乡间行医，传承人娄戊戌自幼受家族传统中医思想的熏陶，对传统医学极为热爱，其在胸痹、中风、急黄等方面有着独到的见解与深入的研究。传承人在高中阶段便致力学习传统医学，16岁高中毕业后进入村卫生室工作，2003年经医院和县卫生局多次邀请，到叶县城关乡医院工作，带动医院增添医疗设备、改善医疗设施、招揽并培养人才，使得叶县城关乡医院成为全县乃至周边同级别医院中的翘楚，吸引了周边甚至省外的众多患者前来问诊，造福了一方百姓。

二十四、常村白氏鼻炎康复诊疗法

常村白氏鼻炎康复诊疗法项目位于叶县常村镇，其利用中药粉膏作用于鼻腔、鼻窦等部位，通窍引流及快速排出湿毒鼻痰，在应对各种鼻部相关病症时疗效独特。其以中医的传统模式辨证施治为基本治疗原则，通过望诊、闻诊、问诊、切脉诊来收集患者的资料、症状、体征，随后综合分析以明确病症。这种疗法操作简单、易于被民众接受。常村白氏鼻炎康复诊疗法具有“简、便、效、廉”传统特点，它不但传承了传统中医药文化，还在弘扬中国传统文化方面起到了积极作用。作为纯中药的绿色疗法，它秉持“大医精诚”的理念，为病人解除病痛，保障人民的生命健康发挥了重要作用。

常村白氏鼻炎康复诊疗法起源于清朝末年，至今已有百年历史，传承方式为家族传承。第五代传承人白海涛继承父业，在参考现代中西医诊断方法的同时，于保留和继承陈庄白氏中医诊疗鼻炎方法的基础上，以辩证论治、中西医诊断参照结合、内外并治为重要特色精髓。在鼻炎、鼻窦炎、鼻甲肥大等病症的治疗上完全采用纯中药疗法，效果颇佳，吸引众多来自全国各地的同仁与患者前来学习、调理，在群众中声誉颇佳。以叶县常村镇为中心，其影响力辐射全国各地，慕名求医人数不断增多，影响范围日益扩大。

二十五、喜盈门中式传统婚礼

喜盈门中式传统婚礼在叶县龙泉镇龙泉街，主要内容是依照中国传统婚嫁礼制与习俗举行婚礼，中式婚礼完整流程包括三书六礼等步骤。传统婚礼风格鲜明、华贵喜庆，结婚衣服多为凤冠霞帔，长袍马褂儿，出嫁工具以花轿为主出嫁工具以花轿核心，除去轿夫之外还有马、笙、媒婆、锣、扇等。以传统礼仪完成一场婚礼仪式，可以摒弃婚礼仪式中的陋俗，回归于婚礼意义本身，让参与人员思考结婚的意义以及自身在家庭中的责任与价值，并且可以延续中国传统文化的精髓，重拾文化自信。

喜盈门中式传统婚礼起源于十九世纪90年代，以家族和师徒传承方式传承，至今已传承四代，第四代传承人全喜迎，自1999年在家乡龙泉乡和平顶山市做婚庆行业，从事中式传统婚礼二十余年，曾在2014年度获得河南省优秀婚礼主持人称号。