

洛磧水上漂

洛碛“水上飘”豆花简介

“水上漂”豆花。师傅舀出一碗香浓热乎的鲜豆浆，再把一小勺窖水轻轻地点进豆浆里，一眨眼功夫，就飘出一碗极嫩极香甜的嫩豆花。那团豆花就那样懒洋洋地半漂半卧在土瓷碗里，软软地飘出阵阵热气，因而称为“水上漂”。

。

洛碛“水上漂”豆花简介

说到“水上漂”，很容易想到中国功夫里的轻功。在重庆千年古镇洛碛，就有一道美味菜肴——“水上漂”豆花。

洛碛镇有 1700 多年的悠久历史。明清时代，洛碛商埠、航运兴起，成为重庆沿江而下通往三峡的重要门户，道教、佛教文化非常兴旺。据当地老人讲，当时的洛碛是重庆最大的码头之一，从现存的街道一直到江边长约数百米，商铺、旅店、茶馆、饭馆林立，车水马龙。小小的洛碛境内有地王宫、女王宫、南华宫、龙伏寺等 9 座道观和 18 座寺庙，俗称“九宫十八庙”，在清中期与鬼城丰都齐名。

有着如此丰厚历史文化底蕴的古镇，能“出产”这么一道有味道的菜就不足为奇了。

我们常见的豆花是在锅里点制，而“水上漂”是直接在瓷碗点制。

师傅舀出一碗香浓热乎的鲜豆浆，再把一小勺窖水轻轻地地点进豆浆里，一眨眼功夫，就飘出一碗极嫩极香甜的嫩豆花。那团豆花就那样懒洋洋地半漂半卧在土瓷碗里，软软地飘出阵阵热气，因而称为“水上漂”。

“水上漂”好吃，但想把这一夹就散的嫩豆花吃到嘴里，却是要下一番功夫的。因为豆花点得极嫩，筷子稍微一用力，就全散掉了，所以性急的人是体会不到“水上漂”的美妙的。

洛碛人多以豆花饭当早餐，熟能生巧，无论男女老少，

个个练就纯熟的“筷”上功夫。夹豆花时，先用筷子把一小团豆花拢到碗边，然后顺着碗壁把豆花推到碗沿，再侧起筷子轻轻地压压豆花，把多余的水分挤掉。最后，把筷子放平，轻轻一抬，一团豆花就软软地卧在筷子上。这时，再把豆花放进调料碗碟里，蘸上麻辣鲜香的调料，放进嘴里，再来一口香软的米饭，一股暖意立刻荡漾于全身。

豆花入口即化，有淡淡的甜味和浓浓的豆香，再加上各式调料在嘴里缠绕纠结，便是一场声色皆茂的舌尖盛宴。

洛碛“水上飘”现在的代表作品有老街曾豆花、代豆花和百家香豆花。

代豆花的传承人是代明忠，男，生于1959年1月12日，师从戴光俊，系第四代传人。现在洛碛镇花园路经营豆花馆，长期从事“水上飘”豆花馆经营，在当地很受群众的欢迎，经营的“戴豆花”生意兴隆。

百家香豆花的传承人是白时琼，女，生于1965年4月8日，师从张廷书，系第四代传人。现在开发区经营百家香豆花。她的师父张廷书，原来在洛碛镇老街经营“水飘花香万家”豆花馆。

老街曾豆花的传承人是曾松，男，生于1985年3月15日，师从父亲曾凡能，现在洛碛镇农贸市场经营“老街曾豆花”豆花馆。

重庆市非物质文化遗产普查登记表

(传统技艺·老字号Ⅷ)

种类名称	洛碛“水上飘”豆花	民族	汉	发源地	本土√ 外来□
分布 区域	渝北区洛碛镇				
历史渊源	洛碛镇有 1700 多年的历史。明清时代，洛碛商埠、航运兴起，成为重庆沿江而下通往三峡的重要门户，道教、佛教文化非常兴旺。当时的洛碛是重庆最大的码头之一，从现存的街道一直到江边数百米，车水马龙。镇内有“九宫十八庙”，在清中期与鬼城丰都齐名。有着如此丰厚历史文化底蕴的古镇，能“生产”出这么一道有味道的菜就不足为奇了。				
基本 内容	豆花在碗里面上层，下层是窖水，豆花软软地飘出阵阵热气，因而称为“水上飘”。				
技艺特 色与价 值	豆花极嫩和绵，要想把一夹就散的豆花吃到嘴里，是要下一番工夫的，筷子稍一用力，就全散掉了，性急的人是体会不到“水上飘”的美妙的。				
形 态					
用 途	洛碛人多以豆花饭当早饭。				
年 代	清代				
工艺制 作流程 及方法	我们常见的豆花是在锅里点制，而“水上飘”是直接在碗里点制。师傅舀出一碗香浓热乎的鲜豆浆，再把一小勺窖水轻轻地点进豆浆里，一眨眼工夫，就飘出一碗极香甜的嫩豆花。				

代表作品	老街曾豆花、代豆花、百农香豆花。							
传承谱系	1、戴豆花 戴明忠：男，生于1959年1月12日，师从戴光俊，系第四代传人。他的师傅辈见下表。现在洛碛镇花园路经营豆花馆，长期从事“水上飘”豆花馆经营，在当地很受群众的欢迎，经营的“戴豆花”生意兴隆。							
	2、百家香豆花 白时琼：女，生于1965年4月8日，师从张廷书，系第四代传人。现在经营百家香豆花。她的师父张廷书，原来在洛碛镇老街经营“水飘花香万家”豆花馆。							
	3、老街曾豆花 曾松：男，生于1985年3月15日，师从父亲曾凡能，现在洛碛镇农贸市场经营“老街曾豆花”。							
	(2) 传承谱系							
	代别	姓名	性别	出生年月	文化程度	传承方式	学艺时间	居住地址
	第一代	戴正前	男	1882年	不详	师传	1897年	洛碛镇洛碛村
	第二代	戴乾惠	男	1903年	旧学	父传子	1921年	洛碛镇洛碛村
	第三代	戴光俊	男	1928年	小学	父传子	1956年	洛碛镇洛碛村
	第四代	张廷书	男	1956年	小学	师传	1986年	洛碛镇朝阳居委
	第四代	戴明忠	男	1959年	高中	父传子	1982年	洛碛镇洛碛村
	第四代	曾凡能	男	1955年3	小学	父传子	1986年	洛碛镇朝阳居委
濒危情况	第五代	白时琼	女	1965年	初中	师传	1998年	洛碛镇洛碛村
	第五代	曾松	男	1985年	高中	父传子	2009年	洛碛镇朝阳居委
	第五代	戴瑜	男	1983年	中专	父传子	2008年	洛碛镇洛碛村
保护现状								
保护计划的建议								

填报单位	__渝北__区县（自治县）文化单位或区县（自治县）、__洛碛__乡（镇）文化单位					
	(盖章) 年 月 日					
	填表人	曾彬	联系电话	67380100	填表时间	2012. 11. 20
区县文局审核意见	是否将该项目列入县保护名录				是	否
	(盖章) 年 月 日					

请附：音像、图片及文字等相关资料。

表 3-8-2：填 表 指 南

- 一、本表须用计算机认真如实填写。
- 二、部分栏目填写说明：

种类名称：指“老字号”的基本类型，如食品加工、织染缝纫、餐饮、编织扎制、酿造等。要求填写本土原始称谓，少数民族地区有汉语译称的应注明。

民 族：所填“老字号”的所属民族。

分布区域：所填“老字号”在本行政区划内的分布情况，要求填写××区县（自治县）××乡（镇）。

历史渊源：简述其产生发展情况（侧重原创性）。

基本内容：简述其类别、制作流程和其他等情况。

形 态：附照片。

用 途：指在什么场合用。

年 代：所填“老字号”产生的年代。

代表作品：举出所填“老字号”中具有代表性的作品的名称。

濒危情况：从生存环境、传承情况、政府投入、保护措施及现状等方面对所填“老字号”进行简述。

保护现状：从保存方式、政府重视、经费保障及权益维护等方面用具体数字说明其保护现状为良好、一般或不好。

保护计划的建议：要求填表单位在所填“老字号”保护现状的基础上，提出和制定有效可行的保护意见和措施。
- * 凡普查表中未包含的内容，确有必要可自行加内容栏。

附件:

渝北区非物质文化遗产
项目代表性传承人推荐表

项目类别: 传统技艺

项目名称: 洛碛“水上飘”豆花制作技艺

传承人姓名: 戴瑜

保护单位:

街镇: 渝北区洛碛镇

渝北区文化广播电视新闻出版局印制

二〇一一年六月

注意事项及填表说明

一、注意事项

(一) 封面中“项目类别”及“项目名称”应按已公布的区级非物质文化遗产名录项目类别及名称正确填写,项目类别分别为:

民间文学,传统音乐(民间音乐),传统舞蹈(民间舞蹈),传统戏剧,曲艺,传统体育、游艺与杂技(杂技与竞技),传统美术(民间美术),传统技艺(传统手工技艺),传统医药,民俗。

(二) 表格一律用电脑填写,内容应准确无误,不得弄虚作假。

二、填表说明

(一) “荣誉称号”栏目中,填写传承人曾获得的荣誉称号,如“民间工艺大师”等,如没有,可不填。

(二) “个人简历”栏目中,简要填写传承人的工作、学习情况。“传承谱系”栏目中,填写项目清晰的传承脉络。

(三) “学习与实践经历”栏目中,应填写传承人在学习传艺,履行传承义务等方面的情况。“技艺特点”栏目中,应填写传承人在该项目领域里独特的技艺表现形式等。

(四) “个人成就”栏目中,应填写传承人所获得的奖励、表彰及成果;“持有该项目的相关实物、资料情况”栏目应填写传承人所拥有的与项目相关的珍贵实物、资料;

在“照片及音像资料目录”栏目中填写资料清单,如没有附

带相关照片及音像资料，可不填。

（六）在“本人申请意见”栏目中应填写本人愿意作为该项目的代表性传承人人选；“项目保护单位意见”、“区县文化行政部门审核意见”栏目中，须加盖项目保护单位及区县文化行政部门的公章。

在“区县专家委员会评议意见”栏目中应填写专家评审意见；在“区县专家委员会名单”栏目中应填写区县专家“姓名”、“性别”、“年龄”、“专业”、“职称”等个人信息。

姓 名	戴瑜	性 别	男	照 片
出生年月	1983. 4. 22	民 族	汉	
文化程度	中专	职 业	餐饮	
职务职称	豆花店老板	荣誉称号		
工作单位	戴豆花	联系电话	13594050012	
邮 编	401120	电子信箱	4593041@qq. com	
通讯地址	洛碛镇状元府邸 3 幢 6-4			
个 人 简 历	2000 年毕业于药厂技校; 2001 年-2003 年到绵阳当兵 (武警); 2004 年至今, 在 “戴豆花” 工作。			

传承谱系	“水上飘”制作技艺从祖辈上流传下来的，主要的师承关系： 爷爷：戴光俊 父亲：戴明忠 母亲：王兴莲 收有其余地方复盛、龙兴、丰都、涪陵、木洞、璧山、西彭等地 12 人左右的徒弟。
学习与实践经验	2004 年“戴豆花”店开始营业，自开店起，主要从事“水上飘”豆花的制作，主要的程序包括：选豆子，主要是选阴干的豆子，一般选用湖南豆和湖北豆；泡豆子，平时 10 个小时以上，夏天较热时 5、6 个小时；打浆，将豆子用机械磨出浆子；滤豆子，烧开，将浆子过滤到剩渣；点豆花，用胆巴在瓷碗里面点，由此形成“水上飘”。

技 艺 特 点	豆花嫩、绵、香甜可口。且豆子不能暴晒，还可根据滤浆子的浓度来调整豆花的老和嫩。
个 人 成 就	

持有该项目的 相关实物、 资料情况	
照片及音像 资料目录	

本人申请意见	签名（盖章） 年 月 日
项目保护单位意见	（盖章） 年 月 日
当地文化行政部门意见	（盖章） 年 月 日

区县专家委员会评议意见

专家组组长（签字）

年 月 日