

区级传统技艺
泡菜技艺

泡菜制作技艺

泡菜历史悠久，流传广泛。毛哥泡菜是毛哥公司创始人周志军采用独家祖传泡菜配方，用传统的泡菜制作工艺，工业化生产优质的传统乳酸发酵泡菜。

泡菜腌制过程是采用优质的农产品如：萝卜、青菜、竹笋、生姜、辣椒、大蒜等，洗净沥干后，放入装有老盐水（由食盐、辣椒、花椒、生姜、大蒜、白酒等原料配制）的泡菜坛中泡制、发酵数月即可。腌制过程接种了优化的绿色功能菌群（植物乳杆菌、发酵乳杆菌、肠膜明串珠菌、干酪乳杆菌等），利用这些益生菌的繁殖，自然抑制了大肠杆菌、沙门氏菌、痢疾杆菌等有害微生物的生长繁殖。因独家祖传泡菜配方，利用天然乳酸发酵，其特色及关键技术就在于克服了目前泡菜货架期短，保鲜难的问题；产品酸香浓郁、味道纯正。

附件 1

申报项目代码：Ⅷ

重庆市市级非物质文化遗产名录申报书

项目类别：传统手工技艺

项目名称：泡菜技艺

保护单位：重庆市毛哥食品开发有限公司

主管部门：重庆市渝北区文化广电新闻出版局

重庆市非物质文化遗产保护工作

局际联席会议办公室印制

二〇一三年二月

一、项目简介

泡菜以及传统泡菜手工技艺起源于中国农耕文化，遍布华夏大地。《商书》有载：“欲作和羹，尔惟盐梅”，这说明用盐来渍梅烹饪的事，起源早于 3000 多年前的商代时期。重庆泡菜依赖其盆地山水地理环境，独特的自然气候条件，悠久的农耕文化所产生的制作技艺传统，深厚的巴蜀历史文化内涵，同根于巴蜀史源的重庆泡菜制作技艺，据有文字记载可查的历史已达 1500 多年。

北魏贾思勰的《齐民要术》一书中，有制作泡菜的专工叙述。由此说明，泡菜技艺，历朝历代沿袭至今，广泛流传。泡菜遍及千家万户，家家会做，人人都吃，在筵席上也会上几碟可口的泡菜，足见泡菜在膳食菜肴中不可或缺。泡菜的制作工艺，是我国悠久而精湛的传统手工技术的非物质文化遗产之一。

中韩两国泡菜比较，中国泡菜一般都是泡在罐装的花椒盐水里，不掺和过多调味品，完全是单纯澄明的口味，这是中国泡菜比韩国泡菜更有伸缩余地和想象空间的地方，这也是中韩泡菜的各自的特色所在。同为亚洲非物质文化遗产，尤其富有可比性和竞争性，保护传承在所必然。

重庆市毛哥食品开发有限公司，与西南大学食品科学院紧密合作。致力于传承发展“泡菜技艺”。公司先后获得“重庆市名牌农产品”、“知名特许品牌”等荣誉称号。其大型完善的生产线，其传统文化的制作技艺，是公司赖以生存发展非物质文化遗产“泡菜技艺”的必由之路。泡菜技艺是值得保护传承的既普通又可贵的非物质文化遗产。

二、基本信息

项目名称	泡菜技艺	属 地	重庆市渝北区
保护单位	重庆市毛哥食品开发有限公司	法 人	周志军
通讯地址	重庆市渝北区宝环路 692 号	邮 编	401120
电 话	023-67389718	传 真	023-67135090
电子信箱	1169558646@QQ.COM		
所在区域及其地理环境	<p>渝北区位于重庆市区北部，是山城的北大门。渝北区东临长寿区，南接江北区，西连北碚区、合川区；北端与四川省广安市华蓥市、邻水县接壤，隔江与巴南区、沙坪坝区相望。</p> <p>渝北地处华蓥山主峰以南的巴渝平行岭谷地带，地势从西北向东南缓缓倾斜。全境自西向东由华蓥山脉、铜锣山脉、明月山脉三条西北至东南走向的条状山脉与宽谷丘陵交互组成的平行岭谷，形成“三山夹两沟”的地貌特征。</p> <p>渝北区属亚热带湿润气候区，大陆性季风气候特点显著。具有冬暖春早、秋短夏长、初夏多雨、无霜期长、湿度大、风力小、云雾多、日照少的气候特点。常年平均降雨量 1100 毫米左右，平均日照 1300 小时左右，平均无霜期 300 余天。</p> <p>渝北区幅员面积 1452 平方公里，是重庆市主城九区之一。渝北素有“山城北大门”之称。</p>		

三、项目说明

分布区域	<p>泡菜以及传统泡菜手工技艺起源于中国农耕文化，遍布华夏大地。巴蜀泡菜，历史悠久，民众喜爱，老少咸宜，其分布区域在重庆、四川的广大区域。重庆泡菜，有其独有的风味特色，传统的手工技艺传遍各民族居住的所有地区。</p>
历史渊源之一	<p>泡菜，古称“菹”，是指为了利于长时间存放而经过发酵的蔬菜，也就是泡菜。</p> <p>《商书》有载：“欲作和羹，尔惟盐梅”，这说明用盐来渍梅烹饪的事，起源早于 3000 多年前的商代时期。</p> <p>《诗经·信南山》：“中田有庐，疆场有瓜。是剥是菹，献之皇祖。曾孙寿考，受天之祜。”描写的是周人在郊外祖先墓地扫墓、祭祀的场景。其“剥”是指剥开等处置，“菹”是腌渍的意思。</p> <p>汉许慎《说文解字》解释：“菹菜者，酸菜也”。</p> <p>北魏贾思勰的《齐民要术》一书中，有制作泡菜的专工叙述。</p> <p>由此说明，泡菜历史悠久，历朝历代沿袭至今，广泛流传。泡菜遍及千家万户，家家会做，人人都吃，在筵席上也会上几碟可口的泡菜，足见泡菜在膳食菜肴中不可或缺。</p> <p>泡菜的制作工艺，是我国悠久而精湛的传统手工技术的非</p>

物质文化遗产之一。

中国历史上是以农业为基础的国度，广大民众自给自足，自己动手处置蔬菜作为家用。一般来说，只要是纤维丰富的蔬菜或水果，都可以被制成泡菜；像是卷心菜、大白菜、红萝卜、白萝卜、大蒜、青葱、小黄瓜、洋葱、高丽菜等。蔬菜在经过腌渍及调味之后，成熟为有特殊品味的泡菜，中国人会当作是一种常见的配菜食用。

泡菜，英文名：Pickles, Sichuan Style，又叫泡酸菜。泡菜在亚洲中韩两国各有历史，制作技艺同中有异，各自具有国度特点，在业界也最富盛名。

中国泡菜，适宜选用各种应季的蔬菜，如白菜、甘蓝（卷心菜）、萝卜、辣椒、芹菜、黄瓜、菜豆、莴笋等质地坚硬的根、茎、叶、果等为原料，做为制作中国式泡菜。制作工序也比韩国泡菜简单便捷。时间短者，夏季三天，冬季一周，即可取出食用。中国泡菜不仅保持新鲜蔬菜原有的色泽，在口感上比新鲜蔬菜更爽脆，还可根据个人喜好，调节辣的程度。

韩国泡菜，是一种以蔬菜为主要原料，各种水果、海鲜及肉料为配料的发酵制作食品。由于韩国所处地理位置冬季寒冷、漫长，不长果蔬，所以韩国人用盐来腌制蔬菜以备过冬。辣椒被广泛用于腌制泡菜。韩式泡菜有 200 多种，均可腌渍制作成各种款式的泡菜，可谓品种繁多，风味各异，得到韩国人普遍地喜爱。

中韩两国泡菜比较，中国泡菜一般都是泡在罐装的花椒盐水里，不掺和过多调味品，完全是单纯澄明的口味，当然也可根据个人喜好，添加其他佐料，这是中国泡菜比韩国泡菜更有伸缩余地和想象空间的地方，这也是中韩泡菜的各自的特色所在。

重庆泡菜，属于巴蜀泡菜之一脉。巴蜀泡菜，味道咸酸，口感脆生，色泽鲜亮，香味扑鼻，开胃提神，醒酒去腻，老少适宜，一年四季都可以制作，但制作时气候环境十分讲究，是居家过日子常备的小菜，是巴蜀人家的一种佐餐菜肴。在筵席、宴会中，在品尝各味佳肴之余，最后上几种泡菜，以调节口味，也有醒酒解腻的特殊效果。泡菜易于贮存，取食方便，既可直接入馔，又可作辅料。如泡菜鱼、酸菜鸡豆花汤，以及鱼香味菜肴必须的泡生姜，泡辣椒等，均能增加菜肴的风味特色。

重庆泡菜依赖其盆地山水地理环境，独特的自然气候条件，悠久的农耕文化所产生的制作技艺传统，深厚的巴蜀历史文化内涵，同根于巴蜀史源的重庆泡菜制作技艺，据有文字记载可查的历史已达 1500 多年。

四川泡菜的泡制过程就是乳酸菌发酵、有益微生物形成的过程，只有“泡”出来的泡菜才具有这样的营养与健康价值。这是四川泡菜的“魂”与“根”，是千百年传下来的智慧与财富，一定要守住，不能抛之弃之。-----中国农业大学教授胡小松如是说。

泡菜技艺的工艺及其流程的常规如下：

一、选料：即是对于原材料的选取与处理。

1. 原料选择：应季蔬菜的各个品种，如白菜、萝卜、黄瓜、菜豆、莴笋等质地坚硬的根、茎、叶、果均可做为制作泡菜的原料。

2. 产地选择：一般选择土质、气候等条件适宜某特色蔬菜生长的产地。例如：黑色土壤盛产白萝卜的产地首选当是郫县。

3. 标准要求：原材料都有较严格的选材要求。如白萝卜要求无布、无黑斑、质地上乘为佳。

4. 处置要求：原料必须经过适当的处置，方能进行泡制。如蔬菜的老根、黄叶须剥除，洗净晾干，或切成条块，才入坛腌制。

二、盐水：盐水的制作包括“起盐水”的配制，直至“老盐水”的加料。老盐水，也叫母水。一坛祖传的老盐水可以世代传用，其独特品味得以传承延续。

“起盐水”在泡菜同时进行。在泡菜坛里除主料外，还需要适当的配料。

1. 常用配料:

例如: 盐、姜片、辣椒、芹菜、花椒、茴香、黄酒等。

2. 特制配料:

厂家有其秘方特制配料, 以区别于其它盐水, 提升产品的标志性独特风味。

3. 传统把握:

传统“老盐水”的质量, 靠师傅视觉和口感把握, 自有其独到的经验传承。

4. 数据化标准:

现代科技在继承传统基础上, 进行取样化验、数据分析、合理调配等科学方法予以定性。

5. 盐度和酸度:

盐水的盐度和酸度是两项重要指标, 以促使生产出标准化产品。

三、容器: 即盛料的容器。

1. 土陶坛子, 也叫上水坛: 一种坛口突起, 坛口周围有一圈凹形托盘(即水槽, 可盛水), 扣上扣碗可以密封的坛子。

2. 水泥池子, 以水泥等材料制作的大容量的泡菜池子。

四、密封: 密封是为了完全隔绝外面的空气, 它可以使泡菜在缺氧的情况下加速发酵, 产生大量乳酸, 进行泡制过程。

1. 水密封: 上水坛的水槽加上水, 隔绝空气进来, 而且发酵产生的气泡也可以通过水槽排出去。

2. 塑料薄膜密封: 大面积地密封容器大口, 有气专门用

途。

3. 河沙密封：加上适量的河沙，更好地达到密封的目的。

五、时间：泡菜的时间可以因需要而确定。

1. 短时间泡菜：有一种泡菜叫做“滚水菜”，又叫“洗澡菜”。例如：萝卜、莴笋等，泡一、两天即可食用。

2. 半年至8个月的泡菜：或叫做“深水菜”，是指较长时间泡在盐水里的蔬菜，例如：仔姜、蒜、海椒等。

3. 长期泡制的泡菜：也有越长时间越有味道的泡菜。

六、恒温：指泡菜技艺的温度要求。

1. 陷地式容器的恒温：上水坛和泡菜池都是大部陷入地下，充分利用土壤的恒温效果，加之土陶坛子等材质亦适宜与土地性能的渗入空气作用。

2. 自然恒温；通常采用自然恒温，注重观察把握。

七、泡菜成品：

经过上述泡菜技艺的工艺及其流程的处置，泡菜已为成品。一般泡菜可分为“下饭菜”和“调料菜”两种用途。“下饭菜”是指直接下饭食用的泡菜，例如：萝卜棵儿、芹菜条儿、白菜叶儿等；“调料菜”是指用于做烹饪菜肴的调料，例如：泡椒、泡姜、泡蒜等。

泡菜，含有活性乳酸菌，还含有丰富的维生素、钙、磷、钾等无机物和矿物质，以及人体所需的十余种氨基酸。既是居家日子的饮食常用菜品，也是厂家精心加工处理而成为上乘的衍生佳品。

<p>基本内容之四</p>	<p>八、加工产品：</p> <p>重庆市毛哥食品开发有限公司，以“公司+合作社+农户”的模式，致力于传承发展“泡菜技艺”。公司拥有自己独立的科研团队并与西南大学食品科学院建立了长期的紧密的合作关系。公司“毛哥老鸭汤”餐饮连锁加盟店 1000 余家遍布各地。公司先后获得“重庆市名牌农产品”、“知名特许品牌”、“中国绿色食品”、“中国餐饮百强企业”等荣誉称号。非物质文化遗产的“泡菜技艺”，其大型完善的生产线，其传统文化的制作技艺，是公司赖以生存发展的必由之路。</p>
<p>相关制品及其作品</p>	<p>泡菜坛，是一种坛口突起，坛口周围有一圈凹形托盘（即水槽，可盛水），扣上扣碗可以密封的坛子，在水槽加上水后，它就可以完全隔绝外面的空气进来，而且发酵产生的气泡也可以通过水槽排出去，它可以使泡菜在缺氧的情况下加速发酵，产生大量乳酸，有些泡菜坛还有一个内盖，用于阻挡水槽里的水蒸气进入。</p> <p>可用别的容器代替泡菜坛，但要求容器口大而密封严密，不能透气，做出来的泡菜需保持泡菜坛的味道。</p>

<p>传 承 谱 系</p>	<p>泡菜历史悠久，历朝历代沿袭至今，广泛流传。泡菜遍及千家万户，家家会做，人人都吃，在筵席上也会上几碟可口的泡菜，足见泡菜在膳食菜肴中不可或缺。泡菜的制作工艺，是我国悠久而精湛的传统手工技术的非物质文化遗产之一。</p> <p>中国历史上是以农业为基础的国度，广大民众自给自足，自己动手处置蔬菜作为家用。传统泡菜技艺没有可以考察的具体传承谱系。</p>
<p>代 表 性 传 承 人</p>	<p>周志军，男，1955年7月出生。</p> <p>2002年创办重庆市毛哥食品开发有限公司，以传统“泡菜技艺”为基础，自主研发的“毛哥酸萝卜老鸭汤炖料”为龙头产品，在全国范围内开展餐饮连锁加盟业务。</p> <p>通过十年的稳步发展，公司已成为一家集食品开发与生产、农业种植、餐饮连锁经营和经营生态度假酒店的综合性实业公司；周志军，成为重庆市民营企业家联合会副会长，重庆市饮食行业协会副会长，全国餐饮行业优秀企业家。</p> <p>公司现拥有16件注册商标，连续9年荣获“中国餐饮百强企业”，并先后获得“重庆市名牌农产品”、“中国绿色食品”、“全国食品安全示范单位”、“知名特许品牌”、“诚信连锁企业”、“重庆市著名商标”、“重庆市文明单位”、“2009年度重庆市商贸流通100强企业”等荣誉称号。</p>

四、项目论证

主要特征

一、泡菜以及传统泡菜手工技艺起源于中国农耕文化，遍布华夏大地。《商书》有载：“欲作和羹，尔惟盐梅”，这说明用盐来渍梅烹饪的事，起源早于 3000 多年前的商代时期。重庆泡菜依赖其盆地山水地理环境，独特的自然气候条件，悠久的农耕文化所产生的制作技艺传统，深厚的巴蜀历史文化内涵，同根于巴蜀史源的重庆泡菜制作技艺，据有文字记载可查的历史已达 1500 多年，泡菜具有中华民族的风味特征。

二、泡菜的泡制过程就是乳酸菌发酵、有益微生物形成的过程，只有“泡”出来的泡菜才具有这样的营养与健康价值，泡菜味道咸酸，口感脆生，色泽鲜亮，香味扑鼻，开胃提神，醒酒去腻，老少适宜，一年四季都可以制作，是居家过日子常备的小菜，是巴蜀人家的佐餐菜肴，泡菜在筵席上也会上几碟可口的泡菜，足见泡菜在膳食菜肴中是不可或缺的佐餐特征。

三、泡菜一般都是泡在罐装的花椒盐水里，不掺和过多调味品，适宜选用各种应季的蔬菜，如白菜、卷心菜、萝卜、辣椒、芹菜、黄瓜、菜豆、莴笋等质地坚硬的根、茎、叶、果等为原料，做为制作泡菜，同时可以根据个人喜好添加其他佐料，调节辣的程度，改变单纯澄明的口味，这是更有伸缩余地和想象空间，为此，依赖传统泡菜更有其产品的衍生特征。

一、关于泡菜产品：泡菜技艺，是中华农耕文化发展史的产物，历史悠久，广泛流传，历朝历代沿袭至今，是千百年传下来的智慧与财富；《诗经·信南山》：“中田有庐，疆场有瓜。是剥是菹，献之皇祖。曾孙寿考，受天之祜。”描写的是周人在郊外祖先墓地扫墓、祭祀的场景。其“剥”是指剥开等处置，“菹”是腌渍的意思。北魏贾思勰的《齐民要术》一书中，有制作泡菜的专工叙述。由此，泡菜菜品在食材佐料中富有民众喜爱的历史性。

二、关于泡菜技艺：泡菜的泡制过程就是乳酸菌发酵、有益微生物形成的过程，只有“泡”出来的泡菜才具有这样的营养与健康价值。这也是厂家精心加工处理而成上乘的衍生佳品的基本，正如专家所言，这是泡菜的“魂”与“根”，因此，传统泡菜技艺在工艺流程中拥有业界推崇的传承性。

三、关于泡菜文化：泡菜，含有活性乳酸菌，还含有丰富的维生素、钙、磷、钾等无机物和矿物质，以及人体所需的十余种氨基酸。中韩两国的泡菜技艺，各自具有国度特点，同为亚洲非物质文化遗产，尤其富有可比性和竞争性，保护传承在所必然，至此，亟待强调泡菜文化在蔬菜处置中具有中国特产的国际性。

传统泡菜技艺，历史悠久，家喻户晓。随着社会的发展，经济转型，饮食文化中西竞争，给中国传统技艺的传承带来不小的冲击，乃至处于不利的态势，这一现象亟待认真调研，了解和揭示中华饮食传统技艺的真谛。正如中国农业大学教授胡小松如是说：四川泡菜的泡制过程就是乳酸菌发酵、有益微生物形成的过程，只有“泡”出来的泡菜才具有这样的营养与健康价值。这是四川泡菜的“魂”与“根”，是千百年传下来的智慧与财富，一定要守住，不能抛之弃之。

由此，传统泡菜技艺亟待纳入非物质文化遗产保护序列，进行行之有效地抢救性保护传承。