

区级·传统技艺·茨竹
藟头传统技艺

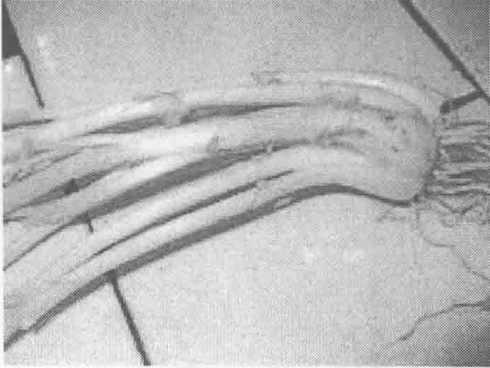
目 录


序号	材料题名	材料形成时间	责任者	备注
1	重庆市非物质文化遗产普查登记表		渝北区非物质文化遗产保护中心	
2	茨竹藟头制作技艺简介		渝北区非物质文化遗产保护中心	
3	渝北区非物质文化遗产项目代表性传承人推荐表（李茂林）		渝北区非物质文化遗产保护中心	
4	区级非物质文化遗产代表性项目申报书		渝北区非物质文化遗产保护中心	
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				

表 3-8-1

重庆市非物质文化遗产普查登记表

(传统技艺·VIII)

种类名称	茨竹藟头制作技艺	民族	汉	发源地	本土■ 外来□
分布区域	茨竹、大湾、兴隆、木耳、古路、统景、三圣、坛同等地区				
历史渊源	<p>茨竹藟头是重庆的传统名特食品。其种植和加工的历史已有三百多年，特殊的土壤、气候、海拔等自然条件，使茨竹藟头独具色白、肉嫩、无渣等优点，传统的两次发酵、地窖贮藏、井水勾兑等加工工艺使产品色泽晶莹透亮，由于茨竹藟头有以上优点在清代，它是清廷指定的进贡食品之一。茨竹藟头具有健脾开胃、去油腻、增食欲作用，口感嫩、脆、酸、甜，并略带辣味，十分爽口。它既可单独食用，也可作为配料，制成多种美味佳肴。因而在清宫中留了“久吃龙肝不知味，馋涎只为甜藟头”的赞语。</p>				
基本内容	<p>选个大肥嫩的藟头，去根须，洗净晾干。鲜藟头配精盐、新鲜红辣椒（不切）、上等红糖（轧碎）、白酒。拌均匀入腌缸，每周翻动一次，需使用木制器具，禁用铁器，防止将藟头搅碎。1个月后加盖封泥贮存，3个月后即为可食用。</p>				
艺术、技艺特色与价值	<p>茨竹藟头在整个巴渝民间传统技艺中占有重要的地位，是巴渝传统技艺技术的缩影，是古老巴渝传统技艺的遗存，从而展现的巴渝传统技艺特色，规律和学术内涵分析，它的发扬光大不仅有利于一个地区的民族民间传统技艺的传承发展，更有利于充实和丰富重庆民间饮食文化的内涵的科学研究价值。</p>				
形态					
用途	一般用来腌制				
年代	清朝时期至今				

表现创作 造型题材	可用来做泡菜、腌菜等					
工艺制作 流 程 及 方 法	<p>1. 选择鲜嫩、白色、中型的藟头，去杂洗净，剥外衣，加盐腌制，每日翻动两次，7 天后取出藟头，滤出盐汁，放入小缸内。</p> <p>2. 将白糖、味精用开水化开，凉后倒入藟头缸内，约 2 个月，即可食用。</p> <p>按，藟头含有多种营养成分，具有理气、宽胸、通阳、散结的功效。此菜适用于胸肋刺痛、胸痹心痛、泻痢、脘痞不舒等病症。可作为冠心病、心绞痛的小菜肴食用。</p>					
代表作品	茨竹藟头					
濒危情况	目前种藟头的越来越少，了解腌制藟头的人也很少					
保护现状	正在进一步了解腌制藟头的方法					
保 护 计 划 的 建 议	挖掘腌制藟头所存在的文字资料，寻找腌制藟头的传人，组织年轻爱好者学习，组织保护传承，与上级部门联系，在现有的腌制基础上创新、发展					
填 报 单 位	渝北区茨竹镇文化服务中心 					
	(盖章) 2015 年 1 月 25 日					
	填 表 人	石昌华	联系电话	13883448809	填表时间	2015.1.25
区 县 文 化 委 审 核 意 见	是否将该项目列入县保护名录				是	否
						

请附：音像、图片及文字等相关资料。

表 3-8-1：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“传统技艺”的基本类型，如工具和机械制作、农畜产品加工、烧造、织染缝纫、金属工艺、编织扎制、髹漆、造纸、印刷和装帧等。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“传统技艺”的所属民族。

分布区域：所填“传统技艺”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、数量和其他等情况。

形 态：附照片和数据测绘图。

用 途：指在什么场合用。

年 代：所填“传统技艺”产生的年代。

代表作品：举出所填“传统技艺”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“传统技艺”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“传统技艺”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。

茨竹藟头传统技艺简介

茨竹藟头是重庆的传统名特食品。其种植和加工的历史已有三百多年，特殊的土壤、气候、海拔等自然条件，使茨竹藟头独具色白、肉嫩、无渣等优点，传统的两次发酵、地窖贮藏、井水勾兑等加工工艺使产品色泽晶莹透亮。由于茨竹藟头有以上优点，在清代，它是清廷指定的进贡食品之一。茨竹藟头口感嫩、脆、酸、甜，并略带辣味，具有健脾开胃、去油腻、增食欲作用。它既可单独食用，也可作为配料，制成多种美味佳肴，因而在清宫中留了“久吃龙肝不知味，馋涎只为甜藟头”的赞语。

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：茨竹藟头制作技艺


传承人姓名：李茂林

保护单位：渝北区茨竹镇文化服务中心

镇街：渝北区茨竹镇

渝北区文化委员会印制

二〇一五年一月

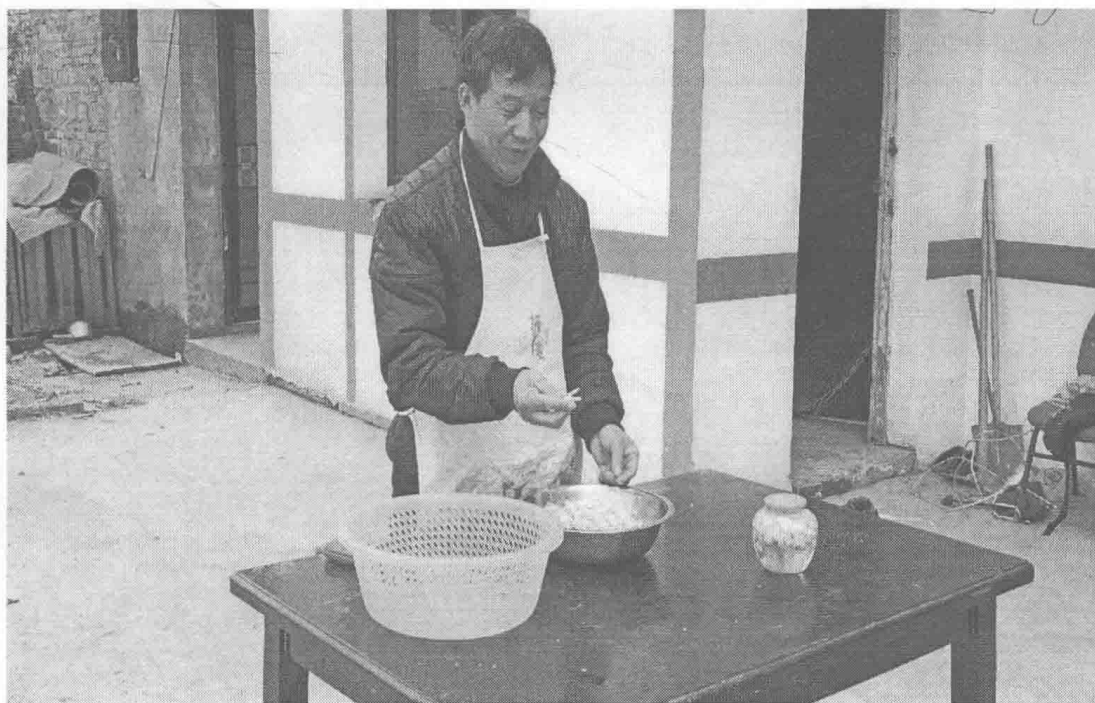
姓名	李茂林	性别	男	
出生年月	1954. 3. 7	民族	汉	
文化程度	高中	职业	从事藟头	
职务职称		荣誉称号	原四川省 经济师	
工作单位	原茨竹镇企业办公室	联系电话	13032345535	
邮编	401132	电子信箱		
通讯地址	渝北区茨竹镇茨竹村 6 社			
个人简历	<p>1964 年开始读书，1976 年高中毕业；</p> <p>1976 年至今从事研究藟头腌制行业；</p> <p>1982 年开办藟头加工腌制制作工厂，成为重庆的第一家；</p> <p>1985 年-1990 年，对藟头的腌制加工进行改革和创新，品种增加，包括高盐度、酸甜味、草莓味、巧克力味、泡椒味等十余个品种；</p> <p>1990 年-2000 年，藟头腌制加工厂的产品远销至日本、新加坡、马来西亚等地，并不断有外国学者亲临现场访问；</p> <p>2000 年以后，由于厂家增多，竞争变大，加上政策的原因，乡镇企业被砍断，拆乡建镇而关闭。</p> <p>现在只是家庭作坊，小规模生产。</p>			

	代别	姓名	性别	出生年月	文化程度	传承方式	住址
传承谱系	第一代	李登科	男	1864年	旧学	祖传	原茨竹村 千秋二社
	第二代	李本文	男	1900年	旧学	祖传	原茨竹村 千秋二社
	第二代	王吉珍	女	1902年	旧学	师传	原茨竹村 千秋二社
	第三代	周邦国	男	1890年- 1975年	私塾	祖传	原茨竹村 千秋二社
	第三代	王中高	男	1932年- 1995年	高小	师传	原茨竹村 千秋二社
	第四代	李茂林	男	1954年	高中	师传	茨竹六社
	第五代	刘泽容	女	1968年	初中	师传	茨竹一社
	第五代	宾进富	男	1965年	高中	师传	金银村大沟五社
	第五代	李光容	女	1970年	高中	师传	江津花生厂
	学习与 实践 经历	<p>本人从小对烹饪极为感兴趣，尤其是川菜系列，本人专研“茨竹藟头”就是以“怪味”为重点。本人在师父周邦国的悉心指导下，积极参加社会实践，与秦家、华釜、寨坪各村社相关行业进行广泛讨论研究，对茨竹藟头进行改进，让藟头菜系越走越红火。</p> <p>1982年开办藟头加工腌制制作工厂，成为重庆的第一家；1985年-1990年，对藟头的腌制加工进行改革和创新，品种增加十余个品种；1990年-2000年，藟头腌制加工厂的产品远销至日本、新加坡、马来西亚等地，并不断有外国学者亲临现场访问；2000年以后，由于厂家增多，竞争变大，加上政策的原因，乡镇企业被砍断，拆乡建镇而关闭。</p>					

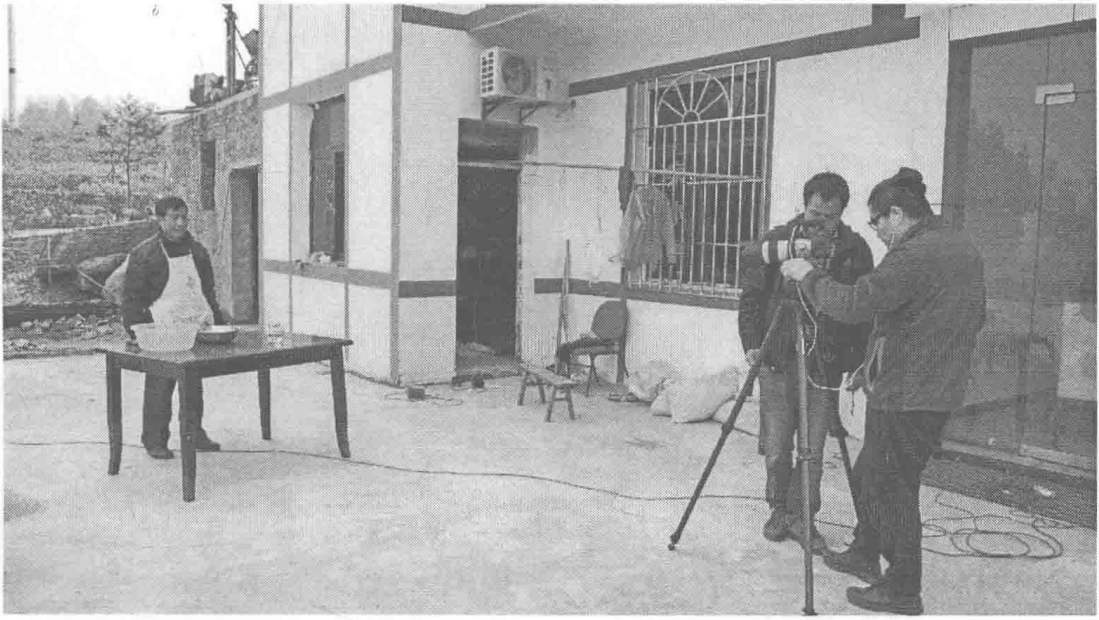
技
艺
特
点

茨竹藟头制作工序：洗淘—低盐腌制—修削—分级—高盐腌制—打包入库。从茨竹藟头制作工序可以看出茨竹藟头制作工序严密、精细、独到，配料、选材、制作等有步骤、有环节，将茨竹藟头腌制得非常美味。

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) 李毅林
2015年6月10日

项目保护单位意见

重庆市渝北区茨竹镇文化服务中心
15/10
签名(盖章)
2015年6月15日

当地
文化
行政
部门
意见



2015年6月15日

区县
专家
委员
评议
意见

此项目是我区非遗项目，在当地有
较大影响，同时也具备一定的技艺
特征，李茂村在群体中起了带头
传承。经专家组审核后推荐申报
区级传承人。

专家组组长（签字）


李連

2015年6月15日

	姓名	性别	年龄	专业	职称	单位	联系 电话	签字
	区县 专家 委员 会名 单	吴晨	男	41	声乐	教授	渝北区文化馆	13996022936
许阳阳		女	32	主持	主持人	渝北区文化馆	1387350275	许阳阳
李健		男	41	书法	副高	渝北区文化馆	67821185	李健
苟中明		男	61	音乐	副高	渝北区文化馆	67821185	苟中明
刘昭霖		男	61	美术	副高	渝北区文化馆	67821185	刘昭霖

区文化行政
部门意见

(盖章)



年 月 日

项目代码： VIII

重庆市渝北区区级非物质文化遗产名录 项目申报书

项目类别： 茨竹藪头传统技艺

保护单位： 渝北茨竹镇文化服务中心

主管部门： 渝北文化委员会

重庆市渝北区文化委员会印制

二〇一五年一月二十八日

注意事项及填表说明

一、注意事项

(一)封面及表格中“项目代码”按以下标准填写代码：

民间文学(I)，民间音乐(II)，民间舞蹈(III)，传统戏剧(IV)，曲艺(V)，杂技与竞技(VI)，民间美术(VII)，传统手工技艺(VIII)，传统医药(IX)，民俗(X)。

(二)此申报书可在文化部政府门户网站(www.mcprc.gov.cn)、全国文化资源共享工程网站(www.ndcnc.gov.cn)“社文处长专栏”下载，表格各项栏目可根据内容自由扩展版面。

(三)凡在各项栏目中没有纳入的其它重要内容，可在“备注”一栏中说明。

(四)表格一律用电脑填写，准确无误，不得弄虚作假。凡填写内容不实、有虚假成分者，一经发现，取消其申报资格。

二、填表说明

(一)第一项“项目简介”栏目中，应包括项目的基本情况地理位置、历史沿革、主要价值和影响(字数500—600字)，做到文字简练，叙述清楚，准确无误。

(二)第二项“基本信息”的“保护单位”栏目中，应填写具体承担该项目保护与传承工作的保护单位。每个申报项目只能写一个保护单位。

“法人”栏目中，应填写保护单位的法人代表。“通讯地址”、“邮编”、“电话”、“传真”、“电子信箱”栏目中，须填写保护单位的通讯地址、邮编、电话、传真、电子信箱。

(三)第三项“项目说明”的“基本内容”栏目中，包括：项目基本情况；2、具体表现形态。“传承谱系”栏目中，要写项目清晰的传承脉络，“代表性传承人”栏目中，要填写经省级专家委员会确定的项目代表性传承人。

(四)第五项“项目管理”的“已采取的保护措施”栏目中，包括已经采取的法律法规、政策以及其他各种保护措施和实施案。

(五)第六项“保护计划”的“保护内容”栏目中，保护计划应包括确认、建档、保存、保护、传承、传播、研究等内容。具体可参见《重庆市渝北区非物质文化遗产代表作申报评定暂行办法》。

一、项目简介

茨竹藟头是重庆的传统名特食品。其种植和加工的历史已有三百多年，特殊的土壤、气候、海拔等自然条件，使茨竹藟头独具色白、肉嫩、无渣等优点，传统的两次发酵、地窖贮藏、井水勾兑等加工工艺使产品色泽晶莹透亮，由于茨竹藟头有以上优点在清代，它是清廷指定的进贡食品之一。茨竹藟头具有健脾开胃、去油腻、增食欲作用，口感嫩、脆、酸、甜，并略带辣味，十分爽口。它既可单独食用，也可作为配料，制成多种美味佳肴。因而在清宫中留了“久吃龙肝不知味，馋涎只为甜藟头”的赞语。

选个大肥嫩的藟头，去根须，洗净晾干。鲜藟头配精盐、新鲜红辣椒（不切）、上等红糖（轧碎）、白酒。拌均匀入腌缸，每周翻动一次，需使用木制器具，禁用铁器，防止将藟头搅碎。1个月后加盖封泥贮存，3个月后即为可食用。

茨竹藟头在整个巴渝民间传统技艺中占有重要的地位，是巴渝传统技艺技术的缩影，是古老巴渝传统技艺的遗存，从而展现的巴渝传统技艺特色，规律和学术内涵分析，它的发扬光大不仅有利于一个地区的民族民间传统技艺的传承发展，更有利于充实和丰富重庆民间饮食文化的内涵的科学研究价值。

二、 基本信息

项目名称	茨竹蒿头传统技艺	属 地	茨竹
保护单位	茨竹文化服务中心	法 人	李茂林
通讯地址	渝北区茨竹镇茨竹村 6 社	邮 编	401132
电 话	13032345535	传 真	
电子信箱			
所 在 区 域 及 其 地 理 环 境	<p>其种植和加工的历史已有三百多年，特殊的土壤、气候、海拔等自然条件，使茨竹蒿头独具色白、肉嫩、无渣等优点，传统的两次发酵、地窖贮藏、井水勾兑等加工工艺使产品色泽晶莹透亮，由于茨竹蒿头有以上优点在清代，它是清廷指定的进贡食品之一。</p> <p>茨竹镇位于重庆市渝北区北部茨竹镇，与四川省邻水县接壤，国道 210 纵贯全境，素有“重庆北大门”之称。茨竹镇位于渝北区最北部，镇境地理坐标在东经 106 度 40 分 14 秒—106 度 48 分 46 秒，北纬 29 度 56 分 16 秒—30 度 1 分 55 秒之间。东与大湾镇，南与高嘴镇、永庆镇，西与中河镑、北砖区偏岩镇，北以四川省广安地区高滩镇相邻。茨竹土壤极沃，由于气候及地理条件，非常适合蒿头种植与培植。水资源缺乏，蓄水能力较差，穿越境内的主要有后河和温塘河，后河上游建有卫星水库，温塘河上游建有两岔河水库。由因海拔高度，全镇对两库水利用率低，主要靠自然雨水灌溉为主。土壤：土壤母质主要属休罗系须家河组，由泥页岩、沙岩夹簿层页岩组成。土壤类别主要为火红紫泥、冷沙黄泥，层土母质富钾，缺磷，呈弱酸性。亚热带季风湿润气候，四季分明，气候温和，雨量丰富，年平均气温 15. c — 16. 4. c，年总积温 5496. c — 6044. c，无霜期 294.5 天一 311. 5 天，年平均相对湿度为 82%，高温伏旱危害常年发生，雨量较为丰富，年降雨量在 1150mm 以上。(星)行政区划全镇辖 30 个行政村，1 个居委会，189 个社，总户数 7835 户，其中农业户 6112 户，总人口 25667 人，其中农业人口 22736 人，农业劳动力 14201 个。茨竹蒿头分布受地形、气候、土壤等自然地理要素的综合影响。由于植物的生长对地理环境的依赖性很大，因而对其生长的环境往往有明显的指示作用。</p>		