

区级·传统技艺·泡菜技艺

目 录

[illegible]

渝北府办发〔2013〕56号

重庆市渝北区人民政府办公室 关于公布第三批区级非物质文化遗产名录的通知

各镇人民政府，区政府各部门，各街道办事处，各园区（新城、风景区）管委会，有关单位：

为保护和传承非物质文化遗产，弘扬优秀传统文化，根据市政府办公厅《关于加强我市非物质文化遗产保护工作的实施意见》（渝府办发〔2005〕223号）精神，经组织专家评审并公示，区政府同意将《统景造纸山歌》等13项非物质文化遗产纳入渝北区第三批区级非物质文化遗产名录，现予公布。

请各地各部门及相关单位认真贯彻落实“保护为主、抢救第一、合理利用、传承发展”的工作方针，切实做好非物质文化遗

产的保护、管理和合理利用工作。

附件：渝北区第三批区级非物质文化遗产名录

重庆市渝北区人民政府办公室

2013 年 5 月 28 日

附件

渝北区第三批区级非物质文化遗产名录

(共 13 项，排名不分先后)

序号	项目编号	项目类别	项目名称	申报地区或单位
1	II-5	传统音乐	统景造纸山歌	统景镇
2	IV-1	传统戏剧	川剧	区文化馆
3	V-1	传统曲艺	大湾金钱板	大湾镇
4	V-2	传统曲艺	江北故事	区文化馆
5	VII-2	传统美术	渝北剪纸	双凤桥街道
6	VII-3	传统美术	羽毛国画	双凤桥街道
7	VII-4	传统美术	姜氏木雕	两路街道
8	VIII-4	传统技艺	王胖子水煮鱼烹饪技艺	双凤桥街道
9	VIII-5	传统技艺	洛碛“水上飘”豆花制作技艺	洛碛镇
10	VIII-6	传统技艺	石坪酒传统酿造技艺	玉峰山镇
11	VIII	传统技艺	土沱麻饼制作技艺	王家街道
12	VIII	传统技艺	泡菜制作技艺	大湾镇
13	X-4	传统民俗	统景婚丧	统景镇

公开方式：公开

抄送： 区委办公室，区人大常委会办公室，区政协办公室，区纪委，
区法院，区检察院，区人武部。

重庆市渝北区人民政府办公室

2013 年 5 月 28 日印发



渝北区人民政府

关于公布渝北区第三批区级非物质文化遗产名录的通知

各镇人民政府、街道办事处，区政府各部门，有关企事业单位：

非物质文化遗产是我区丰富的文化遗产中的重要组成部分，是我区历史的见证和巴渝文化的重要载体，具有一定的群众基础和代表性，蕴含着渝北民众特有的精神价值、思维方式、想象力和文化意识，反映了绚丽多姿的巴渝文化。保护和利用好非物质文化遗产，对于继承和发扬民族优秀传统文化，增强全区富民强区的自信心和凝聚力、促进全区社会主义精神文明建设都具有重要而深远的意义。

根据《重庆市人民政府办公厅关于加强我市非物质文化遗产保护工作的实施意见》（渝办发[2005]223号文件）的要求，现将渝北区第三批区级非物质文化遗产名录（共计13项）予以公布。

渝北区人民政府

关于公布渝北区第三批区级非物质文化遗产名录的通知

各镇人民政府、街道办事处，区政府各部门，有关企事业单位：

非物质文化遗产是我区丰富的文化遗产中的重要组成部分，是我区历史的见证和巴渝文化的重要载体，具有一定的群众基础和代表性，蕴含着渝北民众特有的精神价值、思维方式、想象力和文化意识，反映了绚丽多姿的巴渝文化。保护和利用好非物质文化遗产，对于继承和发扬民族优秀传统文化传统，增强全区富民强区的自信心和凝聚力、促进全区社会主义精神文明建设都具有重要而深远的意义。

根据《重庆市人民政府办公厅关于加强我市非物质文化遗产保护工作的实施意见》（渝办发[2005]223号文件）的要求，现将渝北区第三批区级非物质文化遗产名录（共计13项）予以公布。

各镇人民政府、街道办事处和区政府各部门要统一思想，高度重视，认真贯彻落实“保护为主、抢救第一、合理利用、传承发展”的工作方针，切实做好非物质文化遗产的保护、管理和合理利用工作。

附件：1.《渝北区第三批非物质文化遗产名录》
2.《渝北区第三批非物质文化遗产简介》

2013 年 3 月 4 日

第三批批区级非物质文化遗产 13 个项目名录

(排名不分先后)

序号	项目编号	项目类别	项目名称	申报地区 或单位	批次
1	II-5	传统音乐	统景造纸山歌	统景镇	第三批
2	IV-1	传统戏剧	川剧	区文化馆	第三批
3	V-1	传统曲艺	大湾金钱板	大湾镇	第三批
4	V-2	传统曲艺	江北故事	区文化馆	第三批
5	VII-2	传统美术	渝北剪纸	双凤桥街道	第三批
6	VII-3	传统美术	羽毛国画	双凤桥街道	第三批
7	VII-4	传统美术	姜氏木雕	两路街道	第三批
8	VIII-4	传统技艺	王胖子水煮鱼 烹饪技艺	双凤桥街道	第三批
9	VIII-5	传统技艺	洛碛“水上飘” 豆花制作技艺	洛碛镇	第三批
10	VIII-6	传统技艺	石坪酒传统酿 造技艺	玉峰山镇	第三批
11	VIII	传统技艺	土沱麻饼制作 技艺	五家街道	第三批
12	VIII	传统技艺	泡菜制作技艺	大湾镇	第三批
13	X-4	传统民俗	统景婚丧	统景镇	第三批

附件 2:

渝北区第三批非物质文化遗产简介

统景造纸山歌

统景地处山区，遍地都是竹子。民国时期也就产生了诸多的取竹造纸小厂。少则三、四人，多则七、八人，生产草纸船运外地销售。因造纸过程冗长，工作枯燥，工人们为了避免工作时打瞌睡而不停的唱歌来缓解疲劳，因而出现了造纸山歌。造纸山歌从内容上看，有劳动歌、生活歌；从演唱形式上看，可分为独唱、合唱、领唱三种形式。其代表作有《花开艳山红》《口难开》。对歌结构简短而严谨，节奏紧凑活跃，旋律简洁明快。

造纸山歌”传承人有：黄仁泽（统景镇西新 8 社）、罗家荣（西新 9 社）、王永华（西新 8 社）、陈安树（西新 8 社）。随着现代文化的冲击，老艺人去世，中青年艺人外出打工，学者甚少，只有较少的老者会唱。统景“造纸山歌”濒临绝境，亟待抢救性保护。

川剧

川剧在渝北的流传，据老一辈川剧爱好者口述，始于清光绪末年（1907 年）前后。民国四年（1915 年）原江北县人罗文江，以“改良川剧，普及贫苦子弟”为宗旨，招收 100 余名科生创办川剧“普益科社”，力邀付培之、周凯泉、李光玉等川剧名流任教。继后，江北县各场镇业余川剧活动纷纷开展，在帮会的支持下，组织了“玩友会”、“俱乐部”等以座唱为主，俗称“打围鼓、唱玩友”。

建国后，在党和政府的支持下，业余川剧有了更大发展，原建立的俱乐部、文娱组织继续开展活动，并把川剧演出纳入群众文化宣传内容。剧目也引进了创新的时装川剧，活动也由座唱转为明台演出，以配合中心工作宣传。据江北县志记载，1979年2月，全县有业余川剧队、俱乐部28个，并应群众要求组织了半农半艺川剧演出团体，活跃在广大城乡。由于种种原因，江北县川剧团，于1986年撤销。

近年来，渝北区许多川剧爱好者已年近古稀，有的也已去世。新人一时半晌又出不来，目前已成青黄不接之势，甚至有灭绝的迹象，拯救这门群众广泛喜爱的艺术，势在必行。

大湾金钱板

大湾金钱板，发源于300多年前成渝两地的曲艺艺术，兴于明末清初，流行于民国时期。新中国成立后，它进入新的发展期，到上世纪八十年代达到高潮并传承至今。

大湾金钱板在表演时，艺人左手执两块竹板，右手执一块竹板击节伴奏说唱故事，因其中两块竹板上嵌有古铜钱而称为“金钱板”。金钱板表现形式可概括为“打、说、唱、演”四个字。演员左右手分持三块竹板，碰击节拍与打出基本的“滴、打、垮”及多种花色音响，以渲染气氛。它的唱腔是前辈艺人在川剧高腔一些曲牌的基础上加工、改革而成。金钱板最初都是一人演唱，现已发展成多人或群体演唱是，唱词为七字句或十字句，也可根据内容需要适当伸缩，两句一联。金钱板可以打出风云雷雨9种不同的节奏和音响。与评书、莲花闹等说唱艺术一样，金钱板一般也在人多的乡场、闹市路口表演，拉扯场子招揽顾客。因喜欢的人越来越多，便逐渐发展到进入茶馆表演，

同时也非常适宜在各种场合进行演出。

江北故事

讲故事俗称现代评书。在原江北县的乡乡镇镇广泛流传，人人爱听。讲故事这种形式，根植民间“讲故事谈笑话、吹牛摆龙门阵”的深厚基础，随着时代发展的需要，借鉴传统评书的艺术表现形式逐步形成了这种不择场地，转便灵活，独立成章的表演形式，深受群众欢迎。原江北县就有上千名经过培训的故事员，其中骨干就四十名，他们在各区镇，引领故事活动的深入开展。

现年七十二岁的张安之老人，就是我区评讲新故事的杰出代表，他在继承传统评书艺术的基础上突破了评书表演，创造性地将评书表演风格运用到新故事的讲出中，取得了很好的成效。他的讲出，具有节奏明快、叙事清晰、口头语言流畅诙谐的艺术特色，群众举为“江北县第一讲口”。

渝北剪纸

渝北剪纸源于渝北双凤桥一带，其创始人从外祖母处继承，并学习当地及散布重庆各地的其他老艺人技艺发展而来，距今已有120多年。渝北剪纸传承人的祖辈采用煤油灯熏制剪纸复制图案，然后用刀、剪裁制连续纹样图案的制作工艺，其后又运用传统手工制作的宣纸，蜡和草木灰制作的蜡板，刀、剪等工具纯手工制作。通常要经过构思，手工图案绘制设计，修改，定稿，选纸，染色，剪制，装裱……等十几道工序。用于手工布鞋及布料纹饰设计纸样，也用于传统风俗活动、祭祀等。因其源于民间，承载着本地风土人情和历史变迁，反映了本土人文和最朴实的民间生活场景，蕴含着当地人文历史及民间审美意

识。

羽毛国画

羽毛画制作至少有 2000 余年历史，从唐代、清代留下的作品看，栩栩如生，艺术价值高，观赏性强，色泽天成持久，技艺精湛，深受人们喜爱。徐氏祖辈就有制作羽毛画的技艺，并代代相传。上世纪八十年代，徐南南沿袭祖辈制作画艺，创新研制出羽毛国画。她精选农家饲养的禽鸟之羽毛，经过精选羽毛，除尘、除臭、脱脂、灭菌，再将羽毛整理定型。然后作品设计、选羽配色、羽毛造型定位、技术粘贴成画、精工修饰、题跋落印、装裱成画。巧妙利用其天然色彩，按其自然纹理和形态，妙趣天成的构想，纯手工制作而成后。它的最大特点是材料废物利用，绿色环保；画质色泽持久，朴实典雅。它是集诗、书、画、印、工为一体的平面类粘贴艺术。此画远观像国画，近观如刺绣，创意新颖，门类独特。

姜氏木雕

渝北及两江地区在清晚期，曾是渝派木雕工艺水平发展较高的地区之一。发展至今，木雕工艺主要集中在家具制作上，以雕花架子床为代表的渝派木雕工艺品，在重庆巴渝民俗博物馆得到集中展示。姜凤鸣代表的渝派木雕采用黄杨木、阴沉木等木材雕刻工艺品。整个作品的制作过程井然有序，经过选料、构思、筛图、造形、雕刻、打磨、抛光等工序完成。其作品主要是通过手工精雕细刻而成，保持了纯手工、原生态、稀有、独待的感觉。在制作上，姜凤鸣的渝派木雕所需工具特殊，他根据雕刻作品需求的不同，自己找来木材制作出各式各样的雕刻工具 100 多种。因为雕刻作品的独特和别具一格，所以具有

欣赏和收藏的价值。

姜凤鸣代表的渝派木雕既兼顾了工艺木雕的观赏性和实用性，又体现出渝派木雕的别具一格和与众不同。

王胖子水煮鱼

水煮鱼起源于渝北民间，原始的水煮鱼是用水煮制而成，来自船工纤夫的粗放饮食方式。由于当地河流、湖塘众多，鱼类资源丰富和巴渝人“尚滋味，好辛香”的饮食习俗，水煮鱼很快走入千家万户，成为一道深受喜爱的大众菜品。1987年王明庆、罗良群夫妇，结合祖上烹鱼传统技艺及重庆人喜食麻辣的特点，多番试验，以精良的原料，独特的方法创制出“水煮鱼”这一特色菜肴。该菜以其明快的色彩、诱人的香味，麻、辣、鲜、香、嫩的食感，使食品大饱口福，留连忘返。至1990年始，“水煮鱼”名噪重庆。由于王明庆体形较胖，食客戏赠“王胖子”。

洛碛“水上漂”豆花

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。

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”。

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、代豆花和百农香豆花。

石坪酒传统酿造工艺

石坪酒是重庆市玉峰山酒业有限公司生产的一款清香型白酒，秉承传统清香型白酒的酿造工艺，按季节性调整生产流程细节，精选东北优质高粱、经浸泡、蒸煮、培菌、发酵、蒸馏、检验等工艺制作。用传统的老窖泥，优质小曲，精酿而成，并下土陶罐、酒缸，恒温存放。这种酿造工艺历史悠久，经长期的传承，不断改造和创新，已经成为具有地方特色的酿造工艺。

统景婚丧

统景婚丧源起至今几百年，经年不衰，古风犹存。

“统景婚丧”演奏大致而分喜事和丧事。喜事乐班分坐堂、行走两种形式：（一）坐堂：凡举办红白喜事，乐班在大门外，见客到必吹奏一曲表示欢迎；客到齐后，乐班入院，根据主人办宴的性质，选择其有关约定俗成的曲牌演奏。诸如：《迎客调》《送客调》等曲目。

（二）行走：按婚俗程序，发亲吹《早上轿》，起轿吹《娘送女》、《送妹》等曲牌。丧事乐班又分为：（一）吹坐堂，以成堂曲牌为主，兼吹单支悲调曲牌增加丧事气氛。（二）送葬。因行于野外，需音乐声响，故用“夹吹夹打”的《懒蛇上坡》等曲目。

“统景婚丧”曲目曲牌繁多，演奏形式多变，吹奏和敲击手法技艺高超，各种乐器的巧妙搭配，复杂的节奏交替出现，表现特定的情绪，或激昂欢快或悲戚缓慢，给人以民间鼓乐美的感受。

土沱麻饼制作技艺

土沱试饼又叫拗锅酥皮麻饼（也有人称吊锅酥皮麻饼），源于20年代初期（大约在1905年），至今已有100多年的历史。

土沱麻饼原是四川省江北县的传统名点，素以皮薄馅大、松酥滋润、味美甜香而闻名遐迩。最早制作此饼的是水土镇的“振江斋馆”，因水土镇旧称土沱，故这种麻饼被称做“土沱麻饼”。

土沱麻饼属糕点甜品，是中秋佳节老百姓必备点心和馈赠亲友的理想礼品。目前，这一工艺在中国传统糕点制作技艺中已经非常罕见，并即将失传。

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。