

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	鲜花椒油传统低温制作工艺简介		渝北区非物质文化遗产保护中心	
3	普查线索表		渝北区非物质文化遗产保护中心	
4	渝北区非物质文化遗产普查汇总一览表		渝北区非物质文化遗产保护中心	
5	渝北区非物质文化遗产项目代表性传承人推荐表（辜玉田）		渝北区非物质文化遗产保护中心	
6	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	
7	区级非物质文化遗产申请代表性图片		渝北区非物质文化遗产保护中心	
8	市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	
9	市级非物质文化遗产申请代表性图片		渝北区非物质文化遗产保护中心	
10	授权书		渝北区非物质文化遗产保护中心	
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				

表 3-8-1

重庆市渝北区非物质文化遗产普查登记表

(传统技艺·VIII)

种类名称	鲜花椒油	民 族	汉	发 源 地	本土 ☒ 外来 ☐
分布 区域	1、四川省仁寿县鸭池乡 2、重庆市渝北区冉家坝 3、以重庆市为中心，覆盖四川、云南、贵州				
历史 渊源	“辜氏鲜花椒油低温制作工艺”历经数代，历史悠久。 - 其传统工艺和现代设备生产的飞泉牌鲜花椒油深受老百姓喜爱。 2011年9月重庆财经频道专题报道。 2011年12月8日，获得《中国新品中国食品评价》专题报道。 2012年3月15日，在重庆市3·15“打造放心消费环境、共建食品待业典范”活动中获“放心品牌”称号。 2012年12月26日，获得“重庆名特食品”称号。 2014年11月，飞泉牌花椒油加工工艺部分设备已获得国家专利（专利号：ZL 2014 2 0320619.6）。				
基本 内容	纯手工制作家庭所需的一些川菜佐料，如：花椒油、油辣子、豆瓣酱、香辣酱、香辣腐乳等				
艺术、技 艺 特 色 与 价 值	所做的花椒油原汁原味，保持了花椒中固有的芳香物质，与其他花椒油相比，更有鲜、麻、香俱全的特色				
形 态					
用 途	生产花椒油和其他佐料				
年 代	十九世纪中叶（1860年左右）				
表现创作 造型题材					

工艺制作 流 程 及 方 法	①鲜花椒，采摘，清理挑选备用 ②用纱布包好放入“石臼”中进行冲压 ③将冲压所得之“糊状”物用木盆盛上备用 ④加上一定比例的植物食用油和水与之搅拌约十几分钟后，放置几个小时 ⑤用特制专用木勺取其表面物质（油脂） ⑥反复用这些方法将花椒挤出的“糊状”物进行处理，直到没有太多麻味和香味为止 ⑦将取出的油脂经过自然“沉淀”处理后去掉杂质水分，就是花椒油 ⑧鲜花椒油（其特点是：鲜、麻、香）
代表 作品	“飞泉牌”鲜花椒油、青花椒油、红花椒油、藤椒油
濒危 情况	濒临失传，需要拯救，传承下去。由于生产工艺纯手工、天然无添加剂，生产成本高，所以需要政府和社会力量对本工艺进行综合保护、开发利用，造福于社会、回报于社会。
保护 现状	由于是手工制作，不能规模化生产，所以生产的花椒油成本高。目前正在与重庆市农科院合作，利用现有科学技术，从健康、环保、机械化生产的角度，对本传统工艺进行合理的改良。由于资金的原因，对这一传统工艺没有办法大力的开发、利用并服务于社会，所以需要继续努力。
保 护 计 划 的 建 议	相关部门、企业、个人，多方配合对本工艺的流程进行科学、环保的开发利用，对生产设备进行规模化改造，进行规模化生产，服务于人类社会

填 报 单 位	重庆帆田商贸有限公司							
	填 表 人	辜玉田	联系电话	13708337510	填 表 时 间	2015. 1. 28		
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。

* 咨询电话：67821333

联系人：张静婷 刘瑶

鲜花椒油传统低温制作工艺简介

从古至今，花椒和花椒油就与我国人民的生活紧密联系，其生产与利用，历史较为悠久。辜氏鲜花椒油低温制作工艺经过几代人传承和发扬，辜玉田（第五代传人）为取众家之长，学习唐氏祖传的鲜花椒油制作工艺，经过不断地对这两种“技艺”的钻研实践，取长补短，并加以改进，最终得以“飞泉鲜花椒油低温传统制作工艺”的形成。

“鲜花椒油传统低温制作工艺”是“辜氏鲜花椒油传统低温制作工艺”的第五代传人辜玉田在原祖传技艺基础上又结合婶娘唐天惠的祖传鲜花椒油制作工艺，并吸收现代生产元素，取长补短综合改进，逐步形成现代企业的标准规范工艺流程。其部分设备已获得国家专利。

辜氏和唐氏制作工艺都始于 100 多年前，代代相传已是第五代、六代了。其流程主要包括：选料、剥皮、冲压、搅拌、取油、沉淀、过滤等项工序，并且每一道工艺都保留了传统技艺的“低温环保”的特点。解决了市面上一般采用的高温生产方法中花椒的麻味、芳香物质易流失挥发，容易氧化不易长期保存的缺点，原汁原味地保留了花椒自然的芳香和麻味，物理沉淀，无任何添加剂等。产品

“香、麻、鲜”交融绵厚，纯正悠长，且卫生、健康、安全，外观清澈透亮。产品在重庆畅销并已向广东、新疆、

湖北、陕西等地辐射，得到广大消费者的喜爱，许多生产企业都到传承人辜玉田处取经学习。

为了做好该项目的进一步挖掘保护和传承，已明确重庆帆田商贸有限公司作为项目保护单位，辜玉田为项目主要传承人和负责人，并明确了第六、第七代传承人。

飞泉鲜花椒油低温制作技艺的基本内容包括：技艺流程、技艺改进、产品的主要特性、获奖等

本技艺流程：飞泉鲜花椒油精选上等鲜湿花椒进行清洗、剥皮、去籽处理；再用荣昌夏布包好，放入“石臼”中进行冲压；用容器盛上并加入一定比例的植物食用油和水，让其在陶瓷器皿中充分融合；再用专用木勺取其表面油脂，让其经过自然“沉淀”处理后去掉杂质与水分，剩下的便是花椒油。

本技艺与其它生产技术的区别：如今市面上花椒油品种繁多，但是色泽和口味大同小异，让人印象深刻的并不多。原因在于，生产花椒油都是采用如下常见的传统方法：油浸法、油溶法、油淋法、花椒精勾兑法、溶剂萃取法、超临界 CO₂ 萃取等方法。

飞泉牌花椒油生产技艺与众不同之处：是采用辜氏和唐氏传统技艺再加上专利技术设备“低温提取·物理沉淀过滤法”生产而成，在生产过程中不添加任何食品添加剂，原汁

原味，其产品不易氧化酸败，增长了产品保存期，且麻味更纯正，香气更浓郁。无明显异味、杂质，色泽剔透、自然。

本技艺生产的产品特征和其它产品的区别：打破和解决了传统生产方法中花椒的麻味、香味易流失、易挥发、不易长期保存的缺点，保留了花椒自然的芳香物质和麻味，不添加任何食品添加剂，原汁原味，口感鲜香、麻味纯正，增进食欲，对人体有益无害。

飞泉花椒油在花椒油生产行业中“率先”按花椒原材料的香型、产地、品类进行细分为：“鲜花椒油、青花椒油、红花椒油、藤椒油”4种不同风格的产品。观其颜色：“飞泉”花椒油略带草绿色；闻其香味：“飞泉”花椒油清新鲜麻，绝无焦油味、哈喇味等不良气味；品其味道：在约10秒后麻味就慢慢释放开来，并带有层次感的天然鲜麻味就会不断刺激您的味觉神经”。

曾经荣获“放心品牌”、“重庆名特食品”等称号；重庆电视台财经频道、《中国新食品》杂志等做过相关报道。

表 1

重庆市渝北区各镇街非物质文化遗产普查线索表

渝北 区 (县) 龙山 乡镇 (街道) 2015 年 1 月 28 日

编号	名称	类别	所属民族	线索详细地址	提供线索者	联系电话	提供线索时间
1	传统技艺	VIII	汉	渝北区龙山大 道 300 号春风城 市 10-29-2 号	辜玉田	13708337510	2015.1.28

普查员： 填写时间：2015.1.28

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： VIII 传统技艺

项目名称： 鲜花椒油传统低温制作技艺

传承人姓名： 辜玉田

保护单位： 重庆帆田商贸有限公司

镇街： 重庆市渝北区龙山大道 300 号

渝北区非物质文化遗产保护中心印制

二〇一五年一月

姓名	辜玉田	性别	男	
出生年月	1960/4/21	民族	汉	
文化程度	大专	职业		
职务职称		荣誉称号		
工作单位	重庆帆田商贸有限公司	联系电话	13708337510 023-67729893	
邮编	401120	电子信箱	1282209015@qq.com	
通讯地址	重庆市渝北区龙山大道 300 号春风城市小区 10-29-2 号			
个人简历	辜玉田，男，汉族；1960 年 4 月 21 日生于四川省仁寿县鸭池乡白村； 1996 年，举家来到重庆渝北区，开始从事全国各种调味品的代理和销售工作； 2003 年，为了让祖传花椒油的秘制工艺能更好传承，对现有资料进行有序整理，开始系统研究花椒油在各类美食中的应用。 2008 年，创办重庆帆田商贸有限公司开始公司化经营。 2009 年，成立重庆茂田食品开发有限公司专业生产花椒油，利用祖传秘方工艺结合现代生产设备所生产的“飞泉牌”花椒油，保留了花椒固有的鲜、麻、香的特点。			

始祖辜德祥（不详）

第一代：高祖辜大枝（道光己亥 1839 年-1886 年）

现地名：仁寿城堰乡茂盛村

高祖母杨氏（1839 年-1898 年）

现地名：仁寿城堰乡茂盛村

第二代：曾祖辜仪昌（同治丙寅 1866 年-1928 年）

现地名：仁寿城堰乡茂盛村

第三代：祖父辜显家（光绪丁酉年 1890 年-1961 年）

现地名：仁寿鸭池乡白村村

祖母杨贵珍（光绪戊戌年 1898 年-1980 年）

现地名：仁寿城堰乡砖房村

第四代：父辈辜树清（字：多济）（民国乙丑年 1925 年-1995 年）

现地名：仁寿鸭池乡白村村

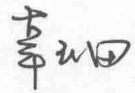
第五代：辜玉田（1960 年- ）

出生地：仁寿鸭池乡白村村

现居地：重庆市渝北区龙山大道 300 号

学习与实践经历	1996 年，开始代理全国各类种调味品； 2003 年，为了让祖传花椒油的秘制工艺能更好传承，对现有资料进行有序整理，开始系统研究花椒油在各类美食中的应用。 2009 年，成立重庆茂田食品开发有限公司开始专业生产花椒油，并刻苦钻研调味品生产工艺，2014 年发明设计花椒过滤技术，已得到国家发明专利技术认可，利用传统工艺结合现代设备所生产的飞泉牌花椒油一直得到消费者认可，并获得“重庆名特食品”称号。
技艺特点	纯天然无添加，环保健康，产品保留其花椒的固有芳香物质，其产品特色：鲜、香味浓郁，麻味悠长。
个人成就	1. 由于生产的鲜花椒油得到消费者的认可，《中国新食品评介》杂志 2011 年 12 月 8 日期，刊登专题报道。 2. 对传统工艺的一部分设备改良后进行专利申请保护 专利号：ZL 2014 2 0320619.6 3. 2011 年 9 月份重庆财经频道专题报道飞泉花椒油，有影像资料。

持有 该项目的 相关 实物 资料 情况	1. 一部分传统工艺的生产设备 2. 收集整理本技术制作流程资料和流程示意图。 3. 改进后的现代化设备正在茂田食品公司运行中。
照片 及 音像 资料 目录	后附相片说明

本人 申请 意见	辜玉田将祖传的鲜花椒油生产技艺，向相关部门申请进入非物质文化遗产目录，以便对本技艺的传承进行保护。 签名（盖章）  2015年1月28日
项目 保护 单位 意见	 本技艺环境无他何^添益加^益，是一个无法复制的家族技艺，所以替同申请得到保护。 签名（盖章） 2015年1月28日
当地 文化 行政 部门 意见	 

区县 专家 委员 评议 意见								
	专家组组长（签字） 年 月 日							
区县 专家 委员 会 名 单	姓名	性别	年龄	专业	职称	单位	联系 电话	签字