



小橘灯 非遗文化普及读本



传统工艺卷

每天一堂

非遗

杨素梅◎主编

文化课

只要一个民族的文化存在，这个民族就存在着。

在中华民族不曾间断的文化长河中产生出了浩瀚精深、
灿若繁星的宝贵的非物质文化遗产。

这些非物质文化遗产为中国各族人民构筑起安身立命的精神家园。



小橘灯 非遗文化普及读本



传统工艺卷

每天一堂

非遗

杨素梅◎主编

文化课

中国华侨出版社

图书在版编目(CIP)数据

每天一堂非遗文化课：“小橘灯”非遗文化普及读本·传统工艺卷 / 杨素梅主编.—北京：中国华侨出版社，2012.9

ISBN 978-7-5113-2882-3

I. ①每… II. ①杨… III. ①民间工艺—介绍—中国 IV. ①K203

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2012)第206268号

每天一堂非遗文化课：“小橘灯”非遗文化普及读本·传统工艺卷

主 编 / 杨素梅

责任编辑 / 筱 雁

责任校对 / 吕 宏

经 销 / 新华书店

开 本 / 787×1092 毫米 1/16 开 印张/16 字数/250 千字

印 刷 / 北京建泰印刷有限公司

版 次 / 2012 年 10 月第 1 版 2012 年 10 月第 1 次印刷

书 号 / ISBN 978-7-5113-2882-3

定 价 / 28.00 元

中国华侨出版社 北京市朝阳区静安里 26 号通成达大厦 3 层 邮编：100028

法律顾问：陈鹰律师事务所

编辑部：(010)64443056 64443979

发行部：(010)64443051 传真：(010)64439708

网址：www.oveaschin.com

E-mail：oveaschin@sina.com

Preface 前言

根据联合国教科文组织通过的《保护非物质文化遗产公约》中的定义，“非物质文化遗产”指被各群体、团体、有时为个人所视为其文化遗产的各种实践、表演、表现形式、知识体系和技能及其有关的工具、实物、工艺品和文化场所。

中国的非物质文化遗产其种类之繁多、形式之多样、内容之丰富，在世界也是少有的，这些主要通过“口传心授”的方式传承下来、以非物质形态存在的非物质文化遗产，内容丰富、形式多样，包括口头传统、传统表演艺术、民俗活动、礼仪、节庆、传统手工艺技能等。

本着帮助青少年拓展知识面，开阔视野，了解和传承中国最传统文化精粹的目的，本套丛书应运而生。丛书将中国的上千种非物质文化遗产分为传统工艺、传统戏剧、民间文学、民间艺术、民俗文化和曲艺杂技六大部分，分为六册，详细介绍中国非物质遗产的起源、发展和传承情况。

《传统工艺卷》包含饮食、织染、服饰、制陶、建筑、锻造等一系列代代相传的手工艺制造技术。这些传统手工技艺曾经造福了一代代的中国人，让无数的手工业从业者过上了好日子，因此在普遍进行大工业机器生产的今天，这些技术类非物质文化遗产仍然有其独特的传承意义。

戏剧是中国的国粹，《传统戏剧卷》是全国各地各式各样的地方戏剧的

合集。这些戏剧种类中,既有京剧、昆曲这种在全国范围内极具影响力的大剧种,也有很多仅在乡野之地流传,受当地百姓欢迎的小剧种。这些不同的戏剧种类之间既有不同又互相影响,共同构成了中华民族传统的非物质戏剧文化遗产。

中华民族有着五千年悠久的文明史,《民间文学卷》汇集了中国历史上那些最著名的民间故事。这些美丽的故事经过一代代的口口相传逐渐变得广为人知,成为了中国传统文化中一道亮丽的风景线。

《民间艺术卷》包含音乐、舞蹈、刺绣、美术和雕刻五大民间艺术类别中的一百余种非物质文化遗产项目。这些民间艺术的传承绝不仅仅只是文化遗产的传承,更是中国传统的审美取向的传承,它们中的任何一项,都足以震撼人们的心灵。

五千年来,中华民族在日常生活中形成了无数的民俗文化遗产。《民俗文化卷》着重介绍这些人们至今为止仍然喜闻乐见的风俗习惯,将这些中国人自古以来的生活方式画卷般展示在你的眼前,让你体会最原汁原味的中国式生活。

《曲艺杂技卷》包含全国各地的上百种曲艺文化遗产,这些曲艺杂技形式在物质文化生活极度发达的今天多半已经到了濒临失传的尴尬境地。作为中华民族的子孙,我们有义务去了解这些中华文化中的精粹,让这些老祖宗的智慧结晶永远流传下去。

本丛书内容详实、语言生动、图片精美、信息量极大,几乎涵盖了所有已被评为非物质遗产的中国文化项目,它是广大青少年课余生活的理想伴侣,也是学校可以为学生选择的最理想的课外读物,让青少年在阅读的同时体味中国传统文化中的美,在陶冶性情的同时让这些中国非物质文化遗产传承下去,使其源远流长。

CONTENTS 目录

第1章 饮食

| | |
|--------------------|----|
| 月饼传统制作技艺 | 2 |
| 茅台酒酿制技艺 | 5 |
| 泸州老窖酒酿制技艺 | 8 |
| 周村烧饼制作技艺 | 11 |
| 杨村糕干制作工艺 | 13 |
| 老腊肉制作工艺 | 16 |
| 杏花村汾酒酿制技艺 | 18 |
| 清徐老陈醋酿制技艺 | 21 |
| 豆豉制作技艺 | 24 |
| 牛羊肉烹制技艺 | 26 |
| 宝丰酒传统酿造技艺 | 29 |
| 老通城豆皮制作技艺 | 32 |
| 真不同洛阳水席制作技艺 | 35 |
| 绍兴黄酒酿制技艺 | 38 |
| 同盛祥牛羊肉泡馍制作技艺 | 41 |
| 天福号酱肘子制作技艺 | 44 |

第2章 织染及服饰

| | |
|----------------------|-----|
| 维吾尔族花毡、印花布织染技艺 | 48 |
| 加牙藏族织毯技艺 | 51 |
| 黎族传统棉纺织染绣技艺 | 53 |
| 藏族邦典、卡垫织造技艺 | 56 |
| 蜀锦织造技艺 | 59 |
| 苗族蜡染技艺 | 61 |
| 侗锦织造技艺 | 64 |
| 鲁锦织造技艺 | 67 |
| 白族扎染技艺 | 69 |
| 土家族织锦技艺 | 72 |
| 南京云锦木机妆花手工织造技艺 | 75 |
| 乌泥泾手工棉纺织技艺 | 78 |
| 宋锦织造技艺 | 81 |
| 壮族织锦技艺 | 84 |
| 傣族织锦技艺 | 87 |
| 黎族树皮布制作技艺 | 89 |
| 夏布织造技艺 | 92 |
| 赫哲族鱼皮衣制作技艺 | 94 |
| 二毛皮制作 | 97 |
| 内联升千层底布鞋制作技艺 | 99 |
| 盛锡福帽子制作技艺 | 102 |

第3章 制陶

| | |
|---------------------|-----|
| 耀州窑陶瓷烧制技艺 | 106 |
| 石湾陶塑技艺 | 109 |
| 宜兴紫砂陶制作技艺 | 112 |
| 澄城尧头陶瓷烧制技艺 | 115 |
| 景德镇手工制瓷技艺 | 118 |
| 德化瓷雕塑烧制技艺 | 121 |
| 钧瓷烧制技艺 | 124 |
| 磁州窑烧制技艺 | 127 |
| 唐三彩烧制技艺 | 130 |
| 维吾尔族模制法土陶烧制技艺 | 132 |

第4章 工艺品

| | |
|------------------|-----|
| 马头琴制作技艺 | 138 |
| 吹糖人 | 140 |
| 兰州刻葫芦 | 142 |
| 福州脱胎漆器髹饰技艺 | 145 |
| 天台山干漆夹苎技艺 | 148 |
| 芜湖铁画锻制技艺 | 150 |
| 成都漆艺 | 153 |
| 平遥推光漆器髹饰技艺 | 156 |
| 角雕制作技艺 | 158 |
| 固安柳编 | 161 |

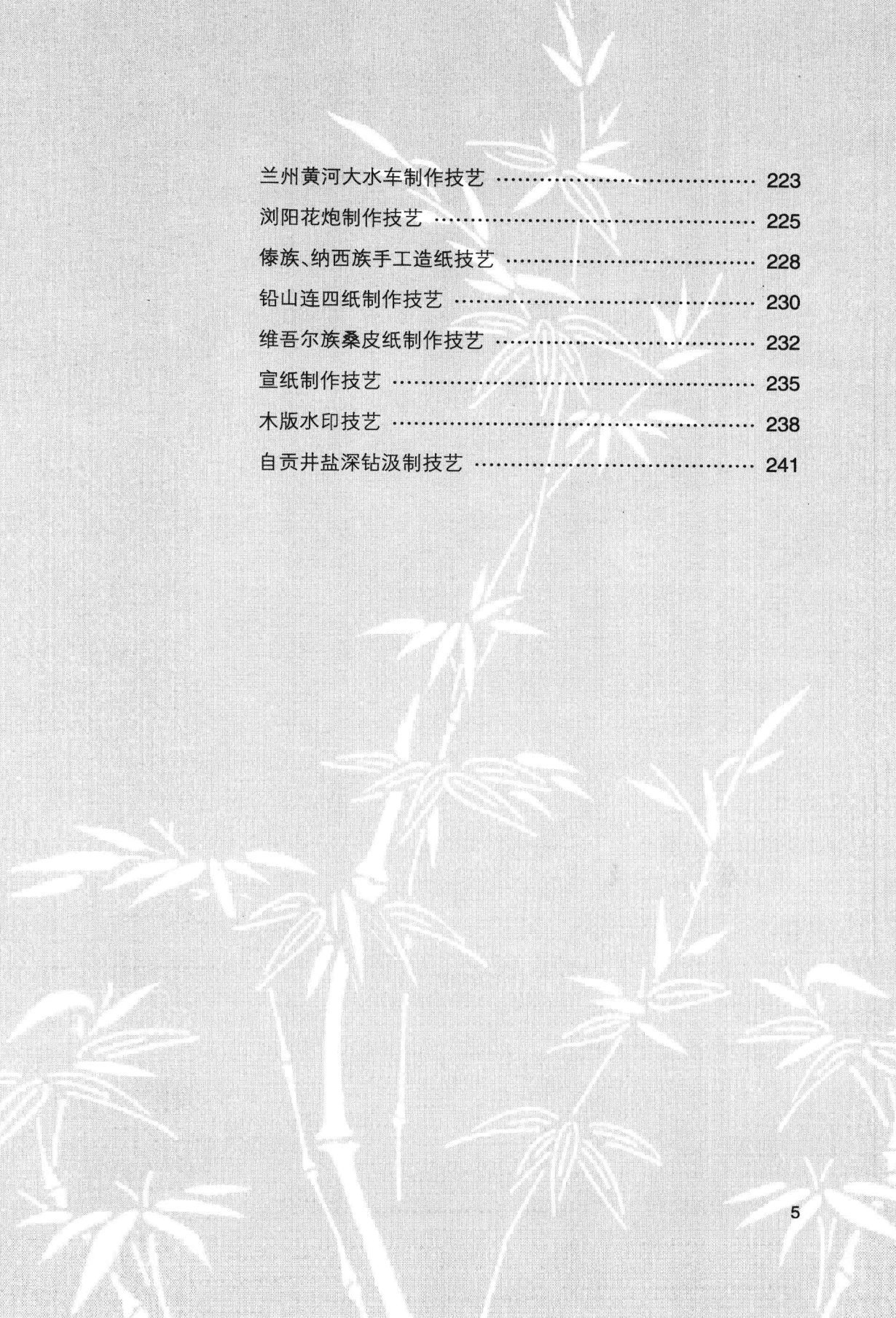
| | |
|-----------------|-----|
| 风筝魏风筝制作技艺 | 163 |
| 景泰蓝制作技艺 | 166 |
| 端砚制作技艺 | 169 |
| 章水泉竹编 | 173 |
| 木雕技艺 | 176 |
| 玉雕技艺 | 179 |

第5章 建筑

| | |
|---------------------|-----|
| 撒拉族篱笆楼营造技艺 | 184 |
| 苗寨吊脚楼营造技艺 | 186 |
| 侗族木构建筑营造技艺 | 188 |
| 客家土楼营造技艺 | 192 |
| 景德镇传统瓷窑作坊营造技艺 | 195 |
| 苏州御窑金砖制作技艺 | 197 |
| 石桥营造技艺 | 200 |
| 拉萨甲米水磨坊制作技艺 | 202 |

第6章 锻制及其他

| | |
|------------------|-----|
| 阿昌族户撒刀锻制技艺 | 208 |
| 保安族腰刀锻制技艺 | 211 |
| 明式家具制作技艺 | 213 |
| 龙泉宝剑锻制技艺 | 216 |
| 聚元号弓箭制作技艺 | 218 |
| 黑龙江桦树皮制作技艺 | 221 |



| | |
|--------------------|-----|
| 兰州黄河大水车制作技艺 | 223 |
| 浏阳花炮制作技艺 | 225 |
| 傣族、纳西族手工造纸技艺 | 228 |
| 铅山连四纸制作技艺 | 230 |
| 维吾尔族桑皮纸制作技艺 | 232 |
| 宣纸制作技艺 | 235 |
| 木版水印技艺 | 238 |
| 自贡井盐深钻汲制技艺 | 241 |

第一章

饮食





月饼传统制作技艺

| | | |
|-------------------|------|----------------|
| 【非物质文化遗产 百科名片】 | 遗产项目 | 月饼传统制作技艺 |
| | 发明人 | 郭杜林(山西省太原市人) |
| | 工艺特点 | 口味醇厚,酥绵爽口,甜而不腻 |
| | 所属地区 | 山西省太原市 |
| | 传承人 | 赵光晋 |

月饼是中国的传统美食,最初为形如满月的饼,外观为原形,表示团圆之意,后来也有方形或其他形状的。每逢农历八月十五,各式各样的月饼就出现在各大商店里。人们争相购买,不但为了一品它的美味,更为了寄托自己的一种心情。

自古以来,我国就有吃月饼的习惯,月饼作为我国民间的著名小吃,一直受到人们的喜爱。中秋节吃月饼的习俗出现在唐朝,根据《洛中见闻》,唐僖宗曾在中秋节当日命令御膳房用红绫将饼赏赐给新科进士。北宋之时,该种饼被称为“宫饼”,在宫廷内流行,但也流传到民间,当时俗称“小饼”和“月团”。北宋文学家苏东坡曾经提及:“小饼如嚼月,中有酥和馅”,当中的“小饼”也即是月饼。而“月饼”一词最早见于南宋吴自牧《梦梁录》中,那时的月饼只是像菱花饼一样的饼形食物,后来才演变成圆形,寓意团圆美好,月饼已经不单单是一种食物,更多的是一种寄托。

关于月饼的产生,还有一个广为流传的民间传说。

据说,中秋节吃月饼的习俗始于元代。当时,中原广大人民不堪忍受元朝统治阶级的残酷统治,纷纷起义抗元。朱元璋也准备联合各路反抗力量准备起义。但朝廷官兵搜查得非常严密,传递消息十分困难。军师刘伯



温便想出一个计策,命令属下把藏有“八月十五夜起义”的纸条藏入饼子里面,再派人分头传送到各地起义军中,通知他们在八月十五日晚上起义响应。

到了起义的那天,各路义军一齐响应,起义军一路上势如破竹。很快,徐达就攻下元大都,起义成功了。消息传来,朱元璋高兴得连忙传下口谕,在即将来临的中秋节,让全体将士与民同乐,并将当年起兵时以秘密传递信息的“月饼”,作为节令糕点赏赐群臣。此后,“月饼”制作越发精细,品种更多,大者如圆盘,成为馈赠的佳品。以后中秋节吃月饼的习俗便在民间流传开来。

月饼的种类众多,风格各异,在众多月饼当中不得不提的就是“郭杜林”月饼。

“郭杜林”晋式月饼是山西特殊地域条件下产生的特产。其口味醇厚,酥绵爽口,甜而不腻,“郭杜林”晋式月饼以“酥、绵、利口、甜香、醇和”的口感特征著称于世。

“郭杜林”晋式月饼制作技艺有着很悠久的历史,其最早可上溯至清康熙年间,距今已有三百多年历史。至光绪时期,山西“郭杜林”月饼已经享誉晋中、太原、大同、临汾等地,并融入传统的中秋节风俗之中,成为百姓中秋馈赠之节日佳品。

那么,具有 300 多年历史的“郭杜林”月饼是怎么来的呢?

据说“郭杜林”月饼是无意间发明的。太原一家糕点铺的姓郭、杜、林三



师徒一次因为饮酒过度,使和好的饼面发了酵。三人生怕东家责怪,便急中生智,往发酵着的面中掺和生面,并加碱、油、糖,就这样三人歪打正着的创造了口味别致的包馅饼,后来他们开始卖这种包馅饼,深受老百姓欢迎,生意颇好。从此这种包馅饼就成为太原、晋中一带中秋佳品。后来人们为纪念这师徒三人,称之为“郭杜林”。

“郭杜林”月饼选料安全,配料讲究,工艺独特,程序严谨,制作精细,味形俱佳,是山西传统月饼传统技艺的杰出代表。

“郭杜林”月饼精选原料和辅料,皮面揉制手法与馅料制作工艺独到,米稀上色时机讲究,吊炉形制独特,烘烤火色温度依赖人工控制,窑圈熟藏而使其香味浓郁,色泽好看,口感上佳。制作技艺以面案功夫为最重要,讲究削弱面劲和掌控面温。用“三七水”和面,面温保持在摄氏 60 度至 70 度,同时将油、糖入面;酵面与烫面相结合,控制面的筋度,保证成品酥绵;蒸面时先在笼底铺麻纸,继而铺面,面上捅眼以均匀通过蒸气,蒸一小时左右,热面成团,生气发散,然后再蒸;揉面讲究方向和手法,传承人总结出一种被称为“阴阳手”的揉面技艺,双手始终按一定方向运动;又总结出一种融按、揉、推为一体的揉面技艺。揉面需要娴熟的手感和敏锐的悟性,整个制面过程,构成了双合成郭杜林月饼制作技艺绝技之一。

“郭杜林”月饼有着广泛而深厚的群众基础,深受大众的喜爱。它以技师的姓氏为产品名称,体现了某种意义上的人本精神,具有强烈的民族亲和力和凝聚力,在中国饮食文化中是个特殊的现象。对于研究中国民间饮食文化和节日风俗,尤其是研究民间工艺与民间艺人的相互关系方面具有积极意义。然而,由于近年来作物种植结构的调整,小麻、白小麦等作物退出农民的种植范围,导致“郭杜林”月饼所需原料来源缺乏;传统的手工制作,使其难以机械化批量生产,使这种工艺的生存空间和生产规模难以扩展。2008 年“郭杜林”月饼成为了我国非物质文化遗产。

茅台酒酿制技艺

| | | |
|---------------|------|------------------------------|
| 【非物质文化遗产百科名片】 | 遗产项目 | 茅台酒酿制技艺 |
| | 发明人 | 赖正衡(清道光年间福建人) |
| | 工艺特点 | 投料讲究时令发酵迟缓,酒质好、高温馏酒让茅台酒饮用不上头 |
| | 所属地区 | 贵州省仁怀市茅台镇 |
| | 传承人 | 季克良、袁仁国 |

说起茅台酒,那真是无人不知无人不晓。茅台是中国的“酒王”,它以酱香突出、幽雅细腻、酒体醇厚、回味悠久、空杯留香持久的完美风格和优良的品质而冠压群芳,被人们称为国酒。

当然,对于“国酒”这个称号,茅台不是徒有虚名,它有足够的底气接纳这一殊荣。一方面,茅台有着非常悠久的发展历史和文化底蕴;另一方面,它的酿制技艺超群,酒的品质非凡。

茅台是由王茅、华茅和赖茅发展而来的,然而随着时间的发展,王茅、华茅、赖茅三家中只有赖茅得到较好的发展和延续了茅台酒的技艺。因此,真正意义上来说,赖茅才是茅台的前身,也就是我们所说的赖茅酒。

赖茅酒由赖正衡始创于清朝道光年间。赖正衡时任军营统带职务,后来被调到贵州省仁怀县截击太平军。1826年,赖正衡辞去军职,解甲归田,在地理环境独特的茅台村创办“茅台烧春”酒坊。



1902年,赖正衡之孙赖嘉荣突破历史上酒类酿造的传统工艺,独创了“回沙”工艺和复杂的酿酒技术,研究出风格最完美的酱香大曲酒。

1952年,以赖氏“恒兴酒厂”为主的茅台镇三家私营酒厂(赖茅、华茅、王茅)被收为国有,成立国营茅台酒厂,生产酱香型白酒,其产品“贵州茅台酒”被誉为国酒。也就是现在所说的茅台酒。

说起茅台酒的发展,还有一个非常有趣的故事。

1903年,美国强迫巴拿马签订了不平等条约,取得了巴拿马运河的开凿权。1912年初,美国国会决定在运河竣工之时召开国际博览会以示庆祝。中国政府也收到了国际博览会的邀请书。

中国推荐了茅台“成义”、“荣和”两家作坊的样酒,以“茅台造酒公司”的名义,统称茅台酒参加这次博览会。

当时中国人被其他国家瞧不起,加之茅台酒是用毫不起眼的土陶罐盛装的,毫无高贵气质,因此受到了人们的漠视。展会即将结束,眼看茅台酒无人问津,中国的一位代表想出来一个办法,他拿起桌上的茅台摔在了地上,顿时展会馆里酒香四溢,博览会的评委们立刻被这突如其来的香气所

吸引,然后都迫不及待地品尝茅台,经品尝后,所有评委一致认为茅台酒是最好的酒,然后一致给茅台酒颁发了金奖。茅台酒从此风靡世界。

数百年来,茅台酒酿造工艺在继承和发展中不断完善,发展到今天,茅台已经成为了世界三大名酒之一。茅台世界驰名的原因除了它的历史底



蕴外,它的技艺更是重要。

茅台的制造工艺的特点可以概括为三高三长,这是茅台工艺的独特之处。

茅台工艺的三高是指茅台酒生产工艺的高温制曲、高温堆积发酵、高温馏酒。茅台酒大曲在发酵过程中温度高达 63℃,这比其他白酒的制曲发酵温度要高 10~15℃;茅台酒高温堆积发酵是茅台酒利用自然微生物,进行自然发酵生香的过程,也是形成茅台酒主要香味物质的过程,其堆积发酵温度高达 53℃。茅台酒的蒸馏馏酒温度高达 40℃以上,比其他白酒高 10~20℃,这使得在蒸馏过程中可以更好地分离茅台酒精发酵的有效成分。

茅台酒工艺中的“三长”主要指茅台酒基酒生产周期长、大曲贮存时间长、茅台酒基酒酒龄长。茅台酒基酒生产周期长达一年,同一批原料要经过九次蒸煮(烤酒)、八次发酵、七次取酒,历时整整一年时间。而其他名白酒生产周期只有几个月甚至十多天。

茅台酒大曲贮存时间长达六个月才能流入制曲生产使用,比其他白酒多存 3~4 个月,这对提高茅台酒基酒质量具有不言而喻的作用。

茅台酒一般需要长达三年以上贮存才能勾兑,这样使得酒体更醇香味美。加上茅台酒高沸点物质丰富,使得茅台酒的价值进一步得到体现。

“贵州茅台酒技术是最独特的大曲酱香型酿酒工艺,是人类将微生物应用于酿造领域的典范”。这是白酒界专家给茅台酒的评价,茅台酒已经用它独特的魅力征服了世人。作为中华民族的珍贵文化遗产,茅台酒酿制技艺得到了很好的保护和继承发扬,在中国酒文化中占据十分重要的地位。贵州省人民政府 2005 年 12 月 29 日公布为首批省级非物质文化遗产,国务院 2006 年 5 月 20 日公布为第一批国家级非物质文化遗产。邹开良、季克良、袁仁国也进入了该文化遗产项目代表性传承人的名单中。