



聚焦四川入选第五批国家级非遗名录项目

近日,国务院批准文化和旅游部确定的第五批国家级非物质文化遗产代表性项目名录共185项和国家级非物质文化遗产代表性项目名录扩展项目名录共140项,四川有14个项目入选。

川菜烹饪技艺入选国家级非遗名录 网友点赞:这是“最香”的非遗项目

近日,川菜烹饪技艺入选第五批国家级非物质文化遗产代表性项目名录,被广大“吃货”形容为史上“最香”的国家级非遗项目。

早在一千多年前,西晋文学家左思所著的《蜀都赋》中,便有“金盃中坐,肴隔四陈,觞以清酏,鲜以紫鳞”的描述。唐宋时期,川菜更为脍炙人口。诗人陆游曾写下“玉食峨眉木耳,金齏丙穴鱼”的诗句赞美川菜。

川菜博物馆副馆长张辉强表示,川菜烹饪技艺入选国家级非遗名录,对川菜的保护、川菜烹饪技艺的传承、川菜厨师的培养都有很大帮助。

香是川菜的“压轴戏”

作为中国八大菜系之一,川菜享誉中外。《华阳国志》记载,蜀人“尚滋味,好辛香”。意思是说,四川人崇尚美味,特别喜欢辛辣刺激的味型。张辉强笑言,认为川味就是麻辣的观点十分片面,麻辣在川菜的基本味型中仅占不到1/3,川菜只是以麻辣见长。

据了解,川菜共有24种味型,除酸辣味、荔枝味、糖醋味、姜汁味、茄汁味五味无香气要求外,其余19种味型都有不同的香。大厨操作时,严格遵循“五味调和百味香”的原则,选用诸般调味料,让其咸、甜、酸、苦、辣、鲜迸出,同时兼具“增香”作用。无论从味觉还是从传统食俗角度,抑或从川菜常用调味料的角度来看,都不难得出结论:川菜的核心不在麻辣(辛)而在于香。所以川人爱吃香东西。

发酵是川菜烹饪的核心技艺

川菜文化的创造,有它得天独厚的物质基础。平原、浅丘、深丘、山地、高原,四川多样的地形地貌带来丰富的物种,人们将这些原料作为菜品主料、辅料、作料、调料加以利用,才创造性地烹制出各种特色的川菜。

这些各种各样的调味品,又是川菜独具特色的基础,也是川菜创造性的又一体现。郫县豆瓣、中坝酱油、阆中保宁醋……四川各地几乎都有各具特色的发酵制品。发酵不仅可以保存食物,同时也让川菜形成更具独特的风味。

张辉强师从川菜世家,从上世纪90年代起,他便开始边炒菜、边收藏,并于2007年成立成都川菜博物馆。专注于川菜保护与传承的他,曾经试图申请川菜文化非遗传承人,但因申报项目比较笼统而未果。得知川菜烹饪技艺入选非遗“国家队”后,他准备继续申报这一项目的传承人。“我估计许多川菜大厨、川菜名家都会主动申报川菜烹饪技艺项目的非遗传承人。”他说。

张辉强进一步补充道,川菜烹饪技艺已不仅仅是厨艺,它融入了四川人的生活智慧,已和四川话、川剧等成为巴蜀文化的重要组成部分。“川菜烹饪技艺入选国家级非遗名录,有利于弘扬川菜的独特价值,增强四川民众的文化认同感和凝聚力,有利于保护和传承中华优秀传统文化,扩大中华文化和巴蜀文化在世界的影响力。”他说。

华西都市报-封面新闻记者 陈怡然 曾洁



2020年11月16日,“2020世界川菜烹饪技能大赛”中,两名厨师比拼厨艺。资料图 新华社

对话非遗传承人

龙舞(安仁板凳龙)

安仁板凳龙传承人谭显均: 60年情系“龙舞” 此生心愿已实现

“我一生的愿望就是安仁板凳龙能入选国家级非遗。现在看来,我的心愿实现了。如果安仁板凳龙还能登上世界级舞台,那我就没有遗憾了。”得知龙舞(安仁板凳龙)成功入选非遗“国家队”后,6月14日,安仁板凳龙第九代传承人谭显均露出了舒心的笑容。

安仁板凳龙指产生于达州市达川区安仁乡,流传于周边20余个乡镇,以板凳为道具的一种地方传统民俗舞蹈,是“湖广填四川”时湖南籍移民引入的,由乡民世代相承,距今已有300多年历史。

“安仁板凳龙通常以长条木凳为基础,再用竹篾条弯制成龙头、龙身,以稻草、苞谷壳等几种农作物秸秆装饰,象征

五谷丰登;以板凳的四只脚作为龙腿,寓意四季平安;每条龙由三名男性表演,取意三阳开泰。”谭显均说,如今,已有越来越多的女性舞者加入其中。

作为安仁板凳龙的第九代传承人,谭显均已与安仁板凳龙相伴60年了。“安仁板凳龙保留着原汁原味的制作工艺,光是制作一条板凳龙,都需要六七天。”他说,在表演中,表演者要做出追、赶、跑、跳、翻、滚、蹿、爬等基本动作,更有多达十几套的表演动作,令人叹为观止。

如今,谭显均的儿子成为安仁板凳龙的第十代传承人,他们将把安仁板凳龙一代代传承下去。

华西都市报-封面新闻记者 李雨心



安仁板凳龙表演。



谭显均制作安仁板凳龙。



保宁醋传统酿造技艺。

酿醋技艺(保宁醋传统酿造工艺)

保宁醋酿造技艺第15代传承人杨勇: 收了8个徒弟 让酿造技艺得以传承发扬

保宁醋,中国四大名醋之一,是名醋中唯一的药膳食醋、四川麸醋的鼻祖。近日,酿醋技艺(保宁醋传统酿造工艺)成功入选国家级非遗名录。

据了解,保宁醋是南充市阆中市保宁镇的地方传统名优特产。保宁醋始于唐长兴元年(公元936年)设保宁军治时,迄今已有1000多年历史。

保宁醋酿造技艺第15代传承人杨勇介绍,保宁醋酿造技艺主要分为制曲、蒸头、发酵、淋醋、熬醋、陈醋6大部分、42道工序。沿袭至今的《保宁醋传统酿造技艺》仍保留严苛的标准工序,独到之处在于“顺其自然”。将酿造原料碾碎成粉状后,配以分量精准的白叩、杜

仲、当归等20余味中药糅合,定型成发酵用的醋曲。再将醋曲放入发酵窖池中,60天的发酵周期里,每隔3天将醋醅翻炒,与空气充分接触发酵,产生醇厚酸味……

近年来,阆中加大对“保宁醋传统酿造工艺”的传承和保护力度。保宁醋公司先后投入上亿资金,建立国内最大的醋坛子万吨固态发酵车间,建设了中国目前最大的醋历史博物馆——保宁醋博物馆……

为了让传统的保宁醋酿造手工技艺得到传承和发扬,目前,杨勇已收了8个徒弟,学习酿造技艺。

华西都市报-封面新闻记者 苏定伟

四川入选第五批国家级非遗名录项目

- 藏棋
- 青城武术
- 滑竿(华蓥山滑竿抬幺妹)
- 端公戏(旺苍端公戏)
- 藤编(怀远藤编)
- 彝族刺绣(凉山彝族刺绣)
- 川菜烹饪技艺
- 彝族传统建筑营造技艺(凉山彝族传统民居营造技艺)
- 龙舞(安仁板凳龙)
- 藏族唐卡(郎卡杰唐卡)
- 酿醋技艺(保宁醋传统酿造工艺)
- 手工制鞋技艺(唐昌布鞋制作技艺)
- 中医诊疗法(李仲愚针砭疗法)
- 绿茶制作技艺(蒙山茶传统制作技艺)