重庆市渝北区文化和旅游发展委员会

关于第十一批区级非物质文化遗产代表性项目推荐

名单的公示

为深入贯彻落实习近平总书记关于非物质文化遗产保护工作重要指示批示精神，传承弘扬中华优秀传统文化，进一步加强渝北区非物质文化遗产代表性项目名录建设。2025年3月，区文化旅游委全面启动第十一批区级非物质文化遗产代表性项目申报工作。经各镇街及相关单位自愿申请，资格审查，专家筛选、论证和评审等程序，拟提出《重庆市渝北区第十一批区级非物质文化遗产代表性项目推荐名单》（共计37项），现将推荐名单向社会公示，公示期从2025年7月29日至2025年8月17日。

公示期间，对公示有异议的单位或个人，均可通过信函、电子邮件等书面形式向重庆市渝北区文化遗产保护中心反映（信函以发送日期邮戳为准，电子邮件以发送日期为准）。反映须实事求是，客观公正，并提供反映问题的佐证材料。以单位名义反映的，应加盖单位公章；以个人名义反映的，应署真实姓名、工作单位、通讯地址及联系方式，以便核实了解有关情况。

联系单位：重庆市渝北区文化遗产保护中心

联系电话：023-67288229

邮　　箱：1846764527@qq.com

通讯地址：渝北区双龙大道97号重庆巴渝民俗博物馆

邮政编码：401120

特此公示。

附件：《重庆市渝北区第十一批区级非物质文化遗产代表性项目推荐名单》

重庆市渝北区第十一批区级非物质文化遗产代表性

项目推荐名单

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **项目类别** | **项目名称** | **申报单位** | **备注** |
| 1 | 传统技艺 (饮食类) | 重庆秦妈本味火锅底料传统制作技艺 | 重庆秦妈食品有限公司 | 扩展合并入渝北重庆火锅制作技艺，项目名称改为重庆秦妈火锅底料制作技艺 |
| 2 | 传统技艺 (饮食类) | 渝味徐升记火锅传统制作工艺 | 重庆玖辉餐饮管理有限公司 | 扩展合并入渝北重庆火锅制作技艺，项目名称改为徐氏火锅底料制作技艺 |
| 3 | 传统技艺 (饮食类) | 牛香阁火锅底料传统制作技艺 | 重庆牛香阁餐饮管理有限公司 | 扩展合并入渝北重庆火锅制作技艺，项目名称改为白氏火锅底料制作技艺 |
| 4 | 传统技艺（饮食类) | 两江沸点古法火锅制作技艺 | 重庆山与水餐饮文化有限公司 | 扩展合并入渝北重庆火锅制作技艺，项目名称改为吴氏火锅底料制作技艺 |
| 5 | 传统技艺（饮食类) | 侨林火锅底料制作技艺 | 渝北区黄巧侨林火锅店 | 扩展合并入渝北重庆火锅制作技艺，项目名称改为林氏火锅底料制作技艺 |
| 6 | 传统技艺（饮食类) | 瑞君香火锅底料制作技艺 | 重庆瑞君香原香食品有限公司 | 扩展合并入渝北重庆火锅制作技艺，项目名称改为黄氏火锅底料制作技艺 |
| 7 | 传统技艺（饮食类) | 大芊金火锅底料制作技艺 | 渝北区大芊金坚货餐饮店 | 扩展合并入渝北重庆火锅制作技艺，项目名称改为胡氏火锅底料制作技艺 |
| 8 | 传统技艺（饮食类) | 李常在火锅底料制作技艺 | 渝北区现在起飞火锅店 | 扩展合并入渝北重庆火锅制作技艺，项目名称改为王氏火锅底料制作技艺 |
| 9 | 传统技艺（饮食类) | 邓家大院老火锅底料制作技艺 | 重庆邓小洪家餐饮管理有限公司 | 扩展合并入渝北重庆火锅制作技艺，项目名称改为邓氏火锅底料制作技艺 |
| 10 | 传统技艺（饮食类) | 良厨手工火锅底料炒制技艺 | 重庆良厨食品集团有限公司 | 扩展合并入渝北重庆火锅制作技艺，项目名称改为黄氏火锅底料制作技艺 |
| 11 | 传统技艺（饮食类) | 易厨易菜火锅底料传统制作技艺 | 渝北区秧秧鱼火锅店 | 扩展合并入渝北重庆火锅制作技艺，项目名称改为唐氏火锅底料制作技艺 |
| 12 | 传统技艺（饮食类) | 三辈人火锅传统制作技艺 | 渝北区三辈人老火锅店 | 扩展合并入渝北重庆火锅制作技艺，项目名称改为刘氏火锅底料制作技艺 |
| 13 | 传统技艺（饮食类) | “菌小捞”菌汤火锅制作技艺 | 重庆尚珍阁饮食文化有限公司 | 项目名称改为肖氏菌汤火锅制作技艺 |
| 14 | 传统技艺（饮食类) | 胖子酸菜鱼佐料传统制作技艺 | 重庆胖子天骄融兴食品有限责任公司 |  |
| 15 | 传统技艺 (饮食类) | 茨竹青椒鸡传统制作技艺 | 茨竹镇新时代文明实践服务中心 |  |
| 16 | 传统技艺 (饮食类) | 台冠桃酥传统制作技艺 | 台冠食品（重庆）有限公司 | 项目名称改为周氏桃酥传统制作技艺 |
| 17 | 传统技艺（饮食类) | 温泉泡椒肥肠传统制作技艺 | 统景镇新时代文明实践服务中心 | 项目名称改为统景泡椒肥肠传统制作技艺 |
| 18 | 传统技艺（饮食类) | 土火匠烤鱼烹制技艺 | 重庆大肥猫餐饮管理有限公司 | 项目名称改为刘氏烤鱼烹制技艺 |
| 19 | 传统技艺（饮食类) | 曹氏中式鲜卤制作技艺 | 重庆桔梗饮品有限公司 | 项目名称改为曹氏川式卤制技艺 |
| 20 | 传统技艺（饮食类) | （任吉老砂锅）烂肉豌豆制作技艺 | 重庆吉美轩餐饮管理有限公司 | 项目名称改为任吉砂锅豌豆制作技艺 |
| 21 | 传统技艺（饮食类) | “俏牛哥”煨罐牛肉烹制技艺 | 重庆俏牛哥餐饮管理有限责任公司 | 项目名称改为俏牛哥煨罐牛肉烹制技艺 |
| 22 | 传统技艺（饮食类) | 王老太婆水煮鱼传统制作技艺 | 渝北区王老太婆水煮鱼酒楼 | 扩展合并入渝北水煮鱼（区级第一批） |
| 23 | 传统技艺（饮食类) | 山崖边风吹排骨 | 重庆山崖边食品有限公司 | 项目名称改为陈氏风吹排骨制作技艺 |
| 24 | 传统技艺（饮食类) | 张氏碳烤苕皮制作技艺 | 渝北区渝掌门人餐饮店 | 项目名称改为张氏碳烤调料制作技艺 |
| 25 | 传统技艺（饮食类) | 竹叶三和鱼制作技艺 | 渝北区龙山街道竹叶三和鱼庄 | 扩展合并入渝北水煮鱼（区级第一批）项目名称改为孟氏三和鱼制作技艺 |
| 26 | 传统技艺（饮食类) | 重庆骏都源烤全羊制作技艺 | 重庆骏都源餐饮文化有限公司 | 项目名称改为谭氏烤全羊制作技艺 |
| 27 | 传统技艺（饮食类) | 巴江面制作技艺 | 渝北区潘前进巴缘酒楼 | 扩展合并入渝北挂面传统制作技艺，项目名称改为潘氏挂面传统制作技艺 |
| 28 | 传统技艺（饮食类) | 夏氏传统花生酥制作技艺 | 龙兴镇新时代文明实践服务中心 | 项目名称改为夏氏花生酥传统制作技艺 |
| 29 | 传统美术 | 渝北盘纸 | 渝北区凌波工艺品经营部 |  |
| 30 | 传统美术 | 韩氏石雕 | 渝北区韩狮子工艺品经营部 | 项目名称改为渝北石雕，保护单位为区文保中心 |
| 31 | 传统美术 | 巴渝拼布绣 | 渝北区停云工坊工艺品工作室 | 项目名称改为渝北拼布绣 |
| 32 | 传统美术 | 锤子琉璃画制作技艺 | 渝北区画世纪文化创意设计工作室 | 项目名称改为琉璃錾刻 |
| 33 | 传统美术 | 山城蛋雕 | 龙山街道新时代文明实践服务中心 | 项目名称改为程氏蛋雕 |
| 34 | 传统技艺 | 老缅硬木家具制作技艺 | 重庆瓦城老缅木业有限公司 |  |
| 35 | 传统技艺 | 渝州铭刻 | 重庆墨言文化传播有限责任公司 | 项目名称改为霍氏篆刻 |
| 36 | 传统技艺 | 传统插花 | 玉峰山镇新时代文明实践服务中心 | 项目名称改为渝北插花，保护单位为区文保中心 |
| 37 | 传统技艺 | 古琴斫琴技艺 | 重庆枕石居文化传播有限公司 | 扩展合并入渝北斫琴技艺，保护单位为区文保中心 |
| 38 | 传统技艺 | 古琴制作技艺 | 重庆剪爱工艺品有限责任公司 | 扩展合并入渝北斫琴技艺，保护单位为区文保中心 |
| 39 | 传统技艺 | 金钱板制作工艺 | 大湾镇新时代文明实践服务中心 |  |
| 40 | 传统技艺 | 王氏面塑 | 双凤桥街道新时代文明实践服务中心 |  |
| 41 | 传统技艺 | 王氏传统服装制作技艺 | 洛碛镇新时代文明实践服务中心 |  |
| 42 | 传统技艺 | 周氏竹编蒸笼技艺 | 悦来街道新时代文明实践服务中心 |  |
| 43 | 传统技艺 | 邹氏传统手工平裁旗袍制作技艺 | 巴渝赵世家文史联研康养服务(重庆)有限公司 | 项目名称改为邹氏平裁旗袍制作技艺 |
| 44 | 传统技艺 | 杨氏传统字画装裱与修复技艺 | 双龙湖街道新时代文明实践服务中心 | 项目名称改为渝北书画装裱与修复技艺，保护单位为区文保中心 |
| 45 | 传统技艺 | 古籍修复技艺 | 重庆市城市建设档案馆 |  |
| 46 | 传统技艺 | 夏氏家族香道-香篆技艺 | 重庆向正文文化传媒有限公司 | 项目名称改为夏氏香篆技艺 |
| 47 | 传统技艺 | 长嘴壶功夫茶艺 | 渝北区清风阁演艺中心 | 项目名称改为渝北长嘴壶茶艺，保护单位为区文保中心 |
| 48 | 曲艺 | 四川评书 | 龙兴镇新时代文明实践服务中心 |  |
| 49 | 民俗 | 玉峰山趙氏家训 | 巴渝赵世家文史联研康养服务（重庆）有限公司 | 项目名称改为玉峰山赵氏家训 |
| 50 | 传统体育、游艺与杂技 | 峨眉南拳 | 茨竹镇新时代文明实践服务中心 |  |