



永川头条APP



永川发布微信公众号

渝西部市报

立足渝西 服务川渝

2024年4月

12

星期五
甲辰年
三月初四

永川 多云 18℃~28℃

主管主办:重庆日报报业集团 出版:《渝西部市报》编辑部 国内统一连续出版物号:CN50-0034 邮发代号:77-20 今日12版 总第761期 新闻热线:023-49815186 本报地址:重庆市永川区外环西路92号 重庆市永川区融媒体中心

重庆4家企业入选国家级非遗生产性保护示范基地

永川豆豉食品股份有限公司上榜

新重庆-重庆日报记者 李 晟

近日,文化和旅游部公布“2023—2025年国家级非物质文化遗产生产性保护示范基地”,重庆市涪陵榨菜集团股份有限公司(涪陵榨菜传统制作技艺)、重庆市大足区石刻艺术品有限公司(大足石雕)、重庆永川豆豉食品股份有限公司(永川豆豉酿制技艺)、重庆市鸦屿陶瓷有限公司(荣昌陶器制作技艺)4家企业入选。

生产性保护是非物质文化遗产保护的重要方式,主要应用于传统美术和传统技艺类非物质文化遗产保护领域,有利于增加项目实践频次、壮大传承队伍、激发创新创造活力;有利于促进传统工艺和现代技术有机结合,增强企业核心竞争力;有利于推动创造性转化、创新性发展,实现高质量传承发展。

重庆这4家企业何以能从全国众多申报企业中脱颖而出?

4月7日,在重庆市涪陵榨菜集团股份有限公司的生产车间里,涪陵榨菜传统制作技艺的市级非遗代表性传承人赵平,正在手把手地传授榨菜制作技艺。他每年会在本公司挑选数名技术骨干作为传承人重点培养,以师徒一对一方式,亲手传授涪陵榨菜传统制作技艺。

在重庆永川豆豉食品股份有限公司,由永川豆豉酿制技艺国家级非遗代表性传承人曾凡玉任领队,1名永川豆豉酿制技艺市级代表性传承人、5名区级代表性传承人组成的技术团队,对员工进行豆豉酿制技术培训。在每年11月至次年3月的生产季节,他们每人每周还要抽2—3天通过传、帮、带进行现场技艺传授,确保豆豉酿制技艺的传承不走样。

而重庆市鸦屿陶瓷有限公司在社

会上招收学徒并为他们提供基本工作条件,让他们能够专心学习。

非遗具有活态性,与社会实践息息相关,非遗传承是以人为主体的传承。因此,抓住人这个最关键、最核心的要素,非遗保护传承便能取得积极成效。

另外,国家支持传统工艺企业全面掌握并运用非遗核心技艺和关键技术,在保持传统配方和工序的基础上,鼓励运用现代生产技术和方式,提高生产效率。

已经畅销世界的涪陵榨菜,早已在规模化、现代化生产的道路上迈出了关键性的一步。永川豆豉食品股份有限公司突破规模化生产关键技术,研究开发了永川豆豉酿制专用菌剂,形成了标准可控的酿制工艺。

在运用现代生产技术和方式提高生产效率的过程中,也面临着节能

减排的新挑战。

重庆市鸦屿陶瓷有限公司积极寻求制陶工艺流程改进,实现了天然气烧成小截面隧道窑技改试产成功,能源消耗比原老窑炉节能10%。这一技术的革新成功,让公司在保证产品质量的同时,生产流程也符合了国家节能减排的大方针。同时,他们也十分注重对传统烧制技艺保护传承,通过不断试验釉料新配方,设计新器形,让荣昌陶器制作技艺焕发出新的生机。

而在大足,数控雕刻机器的应用让石刻效率大大提高,实现了传统工艺和现代技术有机结合。相比传统的纯手工雕刻,数控雕刻机器可以进行快速且样式丰富的初期造型,而且还能减少废料和灰尘的产生,然后再用传统技艺进行精雕细琢,石雕作品更加精美。

据《重庆日报》



1400多亩水藤菜 抢“鲜”上市

4月10日,永川区卫星湖街道南华村的水藤菜长势喜人,正值第一批藤菜抢“鲜”上市时间,村民们卷起裤脚、弯着身子,在水藤菜大棚内进行采摘。

南华村水藤菜种植规模1400余亩,今年水藤菜产量约1000多万公斤,主要销往重庆主城、泸州、永川及周边区县。值得一提的是今年水藤菜产量高、品质好,收获期将持续到11月,市场供给可达9个月,经济效益好,农民收入增加。

渝西部市报记者 刘 灿 摄

扫码关注



全面推动党的二十大精神
在重庆落地生根开花结果



《永川新闻》
(2024年4月11日)

导读

西部金融中心建设有了主路径

重庆出台“智融惠畅”工程行动方案

>> 2版