

## 衢江区入选省级“非遗助力共同富裕”试点地区

126项非遗代表性项目 省级12项 市级48项



省级非遗项目——传统榨油技艺“木龙榨”



近日,浙江省文化和旅游厅公布了40个“非遗助力共同富裕”试点地区名单,衢江区成功入选。

衢江区现有126项非遗代表性项目,其中省级非遗项目12项,市级48项。有省级非遗传承教学基地1个,省级传统节日保护基地1个,市级非遗体验基地1个,市级非遗传承教学基地5个。

衢江区依托省级非遗项目传统榨油技艺,市级非遗项目杜泽糕饼制作技艺、

传统卤味制作技艺等传统工艺项目,通过原产地保护,生产性保护传承发展,促进当地传统工艺振兴、乡村振兴、农民共富,形成衢江传统工艺特色产业。

衢州油茶种植历史悠久,自宋代开始至明清时期,油茶种植已广及丘陵山地,发达的油茶种植业滋养了一个个榨油作坊,也催生了传统榨油技艺。

传统榨油技艺一般采用“木龙榨”,要经过采果、堆沤、晒果、脱壳、晒籽、碾

粉、过筛、烘炒、蒸粉、包饼、榨油、过滤、包装等十多道工序。

杜泽糕饼制作技艺包含桂花饼制作工艺和芙蓉糕制作工艺,主要分布于衢江区杜泽镇。杜泽传统糕饼桂花饼、芙蓉糕和红糖糕是人们首选的送礼佳品。

桂花饼制作工艺包括制麦芽糖、制皮、制馅、成饼、粘芝麻、烘烤共6项制作流程。芙蓉糕制作工艺包括蒸糯米、切薄片、炸片、制麦芽糖、成型共5项制作流

程。

衢江传统卤味“三头一掌”(兔头、鸭头、鱼头、鸭掌)是地方风味特色小吃。辣咸鲜香,辣中有味,鲜有余味,传承了衢江传统饮食文化。

传统卤味制作技艺历史悠久,是衢江百姓长期卤制经验的传承与发展,包含原料解冻、修剪、清洗、腌制、预煮(焯水)、卤制共6项制作流程。



市级非遗项目——传统卤味制作技艺



市级非遗项目——杜泽糕饼制作技艺

