

太湖之濱 吳風物語

無錫非物質文化遺產絢爛多姿

地處太湖之濱的中國著名歷史文化名城無錫，歷史千年悠長，熱鬧、喜慶、團圓、富足、平安、吉祥是無錫百姓千年來始終不變的追求和渴望，正是這些構成了無錫各種民間藝術的精神氛圍，表現了無錫民間藝人過人的靈巧和智慧。無錫市擁有市級以上非物質文化遺產代表性項目共195項（含擴展項目），其中國家級11項、省級51項、市級133項、縣級94項，形成了非物質文化遺產保護的國家級、省、市、縣四級名錄保護體系；另外，現有市級以上代表性傳承人294人，其中國家級6人、省級27人、市級261人，縣級153人，形成了非物質文化遺產傳承保護的基本梯隊。



健全體制機制 有效保護「非遺」

無錫市以編制實施相關規劃和計劃，引導和帶動全市各級非物質文化遺產的依法保護、科學保護和有效保護。

2010年3月1日，無錫市人大常委會頒布實施《無錫市歷史文化遺產保護條例》，明確將非物質文化遺產保護納入地方性法規。2012年3月，「無錫非物質文化遺產信息網」正式上線，2016年3月無錫非物質文化遺產徵信公眾平台上線，成為該市非物質文化遺產保護宣傳、交流、展示的良好平台，受到上級文化主管部門和社會大眾的廣泛好評。2014年1月，無錫組織制定了包含惠山泥人等9個國家級非遺項目為期十年的《無錫市國家級非物質文化遺產代表性項目中長期保護規劃》；2017年，制訂《無錫精緻繡帶徒傳藝專項資金管理辦法》，實施開展國家級非遺項目無錫精緻繡的傳承工作。

以人為本 口傳身授

非物質文化遺產保護的關鍵便是抓好代表性項目的傳承。傳承人的保護與培養是項目保護的關鍵。近年中，無錫市積極爭取國家財政和省財政專項補助，引導社會各界廣泛參與，有效推進了全市非遺傳承保護工作。2010年至今已爭取到上千萬元非遺專項補助資金，並通過市財政及時發放項目保護單位，組織開展項目傳承活動。

無錫市開展惠山泥人、無錫精緻繡、無錫留青竹刻、錫劇、吳歌、宜興紫砂陶製作技藝、錫幫菜製作技藝等項目的傳承培訓班；組織實施惠山泥人、無錫精緻繡、無錫留青竹刻、無錫道教音樂、吳歌、無錫評曲、玉祁雙套酒釀造技藝的搶救性記錄數字化保護工作；扶持宜興均陶製作技藝、男歡女喜、宜興刻紙、鳳羽龍、玉祁龍舞、無錫評曲、段龍舞、無錫紙馬、無錫剪紙等項目的傳承隊伍培養等工作。



玉祁龍舞

歷史悠久。其主要特色表現為：龍頭重（8斤）、龍身長（18米，九節龍）；在全國首屆舞龍大賽的自選套路中首個配以京劇鑼鼓，並且有四十多種套路；首創的「中國龍三字套路」被中國龍獅協會定位「規定套路」；四是可根據場地條件和時間靈活表演，把藝術和體育有機融為一體。2010年被列入第三批省級非物質文化遺產項目擴展名錄



惠山泥人

惠山泥人是2006年5月公布的首批國家級非物質文化遺產，發源於無錫惠山，歷史悠久，聞名遐邇，是無錫著名的民間藝術和特產。創作工藝複雜，有搓、揉、挑、捏、印、拍、剪、色、壓、貼、鑲、劃、扳、插、推、搯、糊、裝等「手捏十八法」，能將戲曲人物和情節最生動傳神的瞬間動態凝固定格，主題鮮明突出，色彩強烈顯眼，富麗明快



錫幫菜烹製技藝

是全國十四個著名菜幫之一，主要由無錫本幫菜和無錫京都菜組成，並吸收了太湖船菜的精華。無錫錫幫菜主要分布在無錫地區，在上海、浙江乃至台灣、港澳地區也廣為傳播，並蜚聲海外。錫幫菜的特點是因材施藝、原汁原味、鹹中帶甜、濃而不膩、清鮮適口，淡而不薄，極富鄉土和市肆特色。2016年被列入第四批省級非物質文化遺產項目名錄



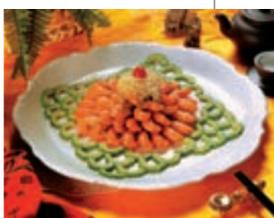
清水油麵筋

在清乾隆年間由無錫崇安寺小吃店老闆「錫大」在烹製菜餚過程中創始，後有「錫大」傳授的東門吳姓作坊製作（是無錫第一家製作清水油麵筋的店舖）1860年由無錫北門馬成茂店第一次掛「清水油麵筋」招牌。由於無錫水陸交通發達，廟會繁榮，外地遊客雲集，久而久之成名，成為「無錫油麵筋、惠山泥人、醬排骨」三大地方特產之一



此菜是中國烹飪技藝中的一朵奇葩，公認為中國船菜的原創傑出代表。無錫是太湖船菜發祥地，太湖船菜也是無錫菜中本幫、船菜、京都菜三大構成之一。太湖船菜主要分布在無錫太湖流域。太湖船菜的特點是現捕現烹，鮮料現燒、原汁原味。2016年被列入第四批省級非物質文化遺產項目名錄。圖為油爆大蝦

太湖船菜



宜興紫砂陶製作技藝

宜興紫砂陶製作技藝包括原料加工工藝、器物成型工藝、裝飾工藝和燒成工藝幾個部分。紫砂原料產於宜興市丁蜀鎮黃龍山及附近地區，它是一種含鐵量大的黏土—石英—雲母系材料，主要包括紫泥、本山綠泥、紅泥三種。圖為顧景舟作提璧提樑茶具

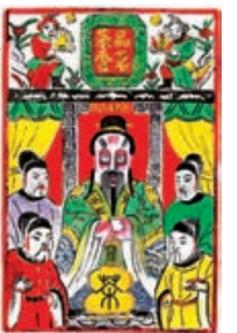
無錫醬排骨烹製技藝



三鳳橋醬排骨，為無錫醬排骨的代表，無錫地區三大特產之一，反映無錫地區百餘年飲食文化特色，歷百餘年風雨而不衰，是無錫菜系的代表作，聞名全國，譽滿海外。無錫醬排骨烹製技藝起源於19世紀70年代清光緒年間，選用優質豬肋排、草排，經過剝切、醃製、焯水，配以代代相傳的老汁、香料包等天然調料，運用獨特的燒製方法，在鍋內置籠圈用旺（武）火、微（文）火燜煮，燒製出的排骨色澤鮮紅，油而不膩，骨酥肉爛，香氣濃郁，滋味醇真，甜鹹適中

無錫紙馬

屬於木版年畫類，以「印繪結合」的製作方法在全國紙馬中很少見，不單純手工木板印刷，而是在印成的墨稿之上加以彩繪，使用類似印戳的「小印板」戳印，以毛筆勾點裝飾，擁有自己獨特的藝術個性



茶花擔舞

流傳於江陰利港鎮，曾盛行於在廟會。茶花擔舞展現了江南農村姑娘活潑可愛的形象，描繪了江南農村風情，抒情活潑，富有生活情趣。該舞蹈中金花採用了傳統民間舞蹈中的小碎步、晃身、肩擔等動作；姑娘們則採用了茶擔換肩、持團扇、團扇甩手、雲手轉身推扇等動作，使整個舞蹈形體豐富、氣氛熱烈

