



豫园非遗迎新春

□ 整理 | 非 虫 制图 | 刘绮黎

在春节申遗成功以后，点数豫园股份旗下的国家级、上海市级非遗项目，以及“中华老字号”，以非遗来喜迎 2025 乙巳新春……

国家级
非遗

豫园灯会



上海豫园灯会，于每年新春时节，在具有明清两代南方园林建筑风格的古代园林豫园旅游城举行。十二生肖文化与元宵灯俗之间有着密切联系，因此豫园灯会以生肖作为每年的展灯主题和布局格调。

2011 年 5 月 23 日，元宵节（豫园灯会）经中华人民共和国国务院批准列入第三批国家级非物质文化遗产名录。

梨膏糖制作技艺



相传，梨膏糖起源于唐朝，在上海已有 160 多年的制作历史，始于上海老城厢；上海老城隍庙梨膏糖的配方以药食同源为根基，取百草之精髓，是纯白砂糖（不含饴糖、香精、色素）与梨膏、苦杏仁、川贝母、枇杷叶、紫菀、前胡、制半夏、款冬花等 14 种中药熬制而成。

2021 年 5 月，上海梨膏糖制作技艺列入第五批国家级非物质文化遗产代表性项目名录。

上海本帮菜肴传统烹饪技艺

所谓本帮菜，即上海“土生土长”的本地菜，其风味特色可以用“浓油赤酱”（油多、味浓、糖重、色艳）来进行简要概括。常用的烹调方法以红烧、煨、糟为主，口味咸中带甜，油而不腻。在近 150 年的发展历程中，上海本帮菜已经积累了诸如虾籽大乌参、八宝鸭、油爆河虾、糟钵头、青鱼秃肺等一大批著名菜肴。



2014 年 12 月，老饭店本帮菜制作技艺列入第四批国家级非物质文化遗产代表性项目名录和扩展项目名录。

沱牌曲酒传统酿造技艺

蒸馏酒传统酿造技艺（沱牌曲酒传统酿造技艺），四川省射洪县地方传统技艺，拥有 1300 余年悠久历史，逐渐定型于 20 世纪 40 年代。整个技艺上百道工序，多以酿酒师傅的看、闻、摸、捏、尝等感官经验掌握，而整套工艺大致可分为筑窖、制曲、酿造、储存四大环节，全过程均属于手工技艺。它在中国酿酒史上具有较高的学术价值。



2008 年 6 月，蒸馏酒传统酿造技艺（沱牌曲酒传统酿造技艺）列入第二批国家级非物质文化遗产名录。