南昌市新建区人民政府办公室

新府办字〔2025〕2号

南昌市新建区人民政府办公室
关于公布第七批新建区非物质文化遗产代表性项目名录的通知

各乡（镇）人民政府、开发区（园区）管委会，各街道办事处，区政府各部门，区直各单位:

根据《中华人民共和国非物质文化遗产法》和《江西省非物质文化遗产条例》的有关规定，为做好我区区级非物质文化遗产保护工作，通过专家评审委员会评委认定，并经2025年区政府第1次常务会研究，同意将“余门土将军中医药炮制技艺”“熊氏骨伤古法治疗”“新建九制黄精制作技艺”“新建谭氏古法炮制艾绒技艺”“新建手工古法压榨茶油制作技艺”“新建柚子婆汗蒸鸡制作技艺”等19项列入我区区级非物质文化遗产名录。

请各乡（镇）、街道、管理处严格遵循“保护为主、抢救第

一、合理利用、发展传承”的工作方针，切实做好本保护责任所在地内区级非物质文化遗产的挖掘、整理、保护和传承工作，为弘扬我区优秀传统文化，繁荣我区文化事业，实现新建文化崛起的新跨越作出应有贡献。

附件：1.新建区第七批非物质文化遗产代表性项目名录

2.新建区第七批非物质文化遗产代表性项目名录简介

南昌市新建区人民政府办公室

2025年1月20日

附件 1

新建区第七批非物质文化遗产代表性项目名录

（共计 19 项）

传统医药（8 项）				
序号	编号	项目名称	保护责任所在地	备注
1	1-1	**余门土将军中医药炮制技艺**（余门土将军松筋散结治疗风湿痹症中医疗法、余门土将军丸散膏丹中药制作技艺、新建土将军消渴降糖膏中药制作技艺、余泽堂艾草泥灸膏制作技艺、土将军余泽堂三堂一铺一膳坊中医文化、土将军健脾丸中药制作技艺土将军七宝美髯丹中医疗法）	江西强将军生物科技有限公司	区级
2	1-2	余门土将军黄精八宝药膳中医疗法	江西强将军生物科技有限公司	区级
3	1-3	**熊氏骨伤古法治疗**（风湿活络酊、风湿通络膏药、喻昌艾条、透骨疼痛乳膏）	南昌市医德门养生保健中心	区级
4	1-4	新建九制黄精制作技艺	南昌市医德门养生保健中心	区级
5	1-5	新建徐氏膏药制作技艺	青云谱徐祥成中医诊所	区级
6	1-6	新建徐氏古法针灸技艺	青云谱徐祥成中医诊所	区级
7	1-7	新建徐氏古法正骨技艺	青云谱徐祥成中医诊所	区级
8	1-8	新建夏氏膏方制作技艺	南昌市新建区国营南昌市北郊林场卫生所	区级
传统技艺（11 项）				
1	2-1	新建谭氏古法炮制艾绒技艺	南昌市新建区文化事业发展中心（南昌市新建区非物质文化遗产研究保护中心	区级
2	2-2	新建柚子婆汗蒸鸡制作技艺	江西开林生态农业发展有限公司南昌新建区分公司	区级
3	2-3	新建柚子婆酱菜制作技艺	江西开林生态农业发展有限公司南昌新建区分公司	区级
4	2-4	新建米酒发粑制作技艺	江西市井菜餐饮管理有限公司	区级
5	2-5	新建瓦罐煨猪手制作技艺	江西市井菜餐饮管理有限公司	区级

6	2-6	新建谷酒烧鸭制作技艺	江西市井菜餐饮管理有限公司	区级
7	2-7	新建土罐煨土鸡汤制作技艺	江西市井菜餐饮管理有限公司	区级
8	2-8	西山豆腐制作技艺	南昌市新建区文化事业发展中心（南昌市新建区非物质文化遗产研究保护中心	区级
9	2-9	松湖龙灯（纸扎）制作技艺	南昌市新建区文化事业发展中心（南昌市新建区非物质文化遗产研究保护中心	区级
10	2-10	新建手工杆秤制作技艺	南昌市新建区文化事业发展中心（南昌市新建区非物质文化遗产研究保护中心	区级
11	2-11	新建手工古法压榨茶油制作技艺	南昌市华林媛农业开发有限公司	区级

附件 2

新建区第七批非物质文化遗产代表性项目名录简介

传统医药（8 项）

余门土将军中医药炮制技艺：

在新建松湖古镇的锦江之畔仙亭楼下村，余门土将军医派中医世家便发源于此。

余门土将军医派学术思想源起于吴越王钱镠后裔，宋代医学家钱乙，钱闻礼，盛于明万历年间余时鸣（后因故钱性改于余姓）开办易医堂，至清初武将余克让创余门字派，其后人余国声于清光绪五年公元 1879 年 9 月创建余门土将军字号为第一代，开设“三堂二铺一膳坊”，三堂分别为“余泽堂医馆”治病救人，“孝佑堂武馆”强身健体，“孝心堂私塾”开堂办学。一铺分别是“余门土将军中药铺和土将军膏药铺”，一膳坊是余膳坊。1939 年 3 月，经红色抗战烟火，为抗战胜利做出了贡献。期间，经第二代传承人余恭寿，第三代传承人余顺瑞，第四代传承人余为善，第五代传承人余荣生，第六代传承人余红岗，余斯青，活态传承至今，从未断层。其绝活绝技涉及儿科、伤科、脉学、子午流注针灸和炮制技艺等。余门土将军松筋散结治疗风湿痹症的综合疗法入选为我省首批江西省中医药特色疗法项目。新建土将军消渴降糖膏中药制作技艺，余泽堂艾草泥灸膏制作技艺，土将军健脾丸

中药制作技艺，土将军七宝美髯丹中医疗法，余门土将军丸散膏丹中药制作技艺更是堪称民间一绝，其土将军余泽堂三堂二铺一膳坊中医文化是我国中医药文化的瑰宝，闪烁着璀璨的光芒。

余门土将军黄精八宝药膳中医疗法:

“黄精八宝药膳中医疗法制作技艺”堪称民间一绝，医学思想探源传承于宋代医学家钱乙，讲究春食温补，夏选清凉，秋宜润燥，冬则温阳，遵循《黄帝内经》“药食同源”之精髓，精选药食同源天地精华，融于一箪食一瓢饮之中。如春季养生，重在养肝。夏季清热，养心为先。秋季润肺，冬季补肾固本。八宝汇聚，采天地之灵气，取草木之精华，化草为食疗，至第六代余红岗、余斯青活态传承，从未断层，所到之处，用于辅助行医过程中外治内调，达到治病救人之效果。堪称一绝，闻名遐迩，是传统医药药食同源药膳文化的重要组成部分，是我国中医药文化的瑰宝，闪烁着璀璨的光芒。

熊氏骨伤古法治疗:

骨伤古法治疗是民间中医药家族熊氏传承的经验与智慧，祖先熊自洲，生于清光绪十六年庚寅年（1890年）。一边种田为生，一边挖草药帮人治病，在积累并实践草药偏方的同时，还用刮痧、火罐、艾灸，民间八把半锁手法，民间点穴推拿手法，为病人治疗。他把自己的行医经验反复提炼，仔细琢磨，运用于临床疗法，积累起来，凝结成了《熊氏骨伤古法治疗》其中包含“风湿通络膏药”“风湿活络酊”“熊氏古法艾条”和“透骨疼痛乳膏”外用秘验方。以上二种疼痛外用秘验方，一种中医理疗艾条，一种外

用秘验方，共四种临床经验研发的秘验方药品，然后悉数传给儿子熊芳桂。他掌握了八把半锁手法、推拿手法、点穴疗法、放血疗法、外用热敷、刮痧、火罐、艾灸等医疗手段，他再把自己一生总结的临床治疗经验，全部传授给儿子熊积禄。

新建九制黄精制作技艺：

“新建九制黄精”遵循祖宗的制作技术方法和流程，一直传承至今，旨在一切为病人服务，急患者之所急，想患者之所想，帮患者之所需。要坚持“传承精华、守正创新”为指导思想，弘扬中医药文化，传播中医药知识。现将主要制作流程如下：

选料。精选新建天地之灵气中药材，浸入泉水中洗干净。九蒸。将药材用木桶隔水蒸。九晒。将药材放在竹席上曝晒。九露。将药材放在竹席上，每天晚上在露水下，吸收山上的天地之灵气。

九制黄精通过九次蒸制和九次日晒的古法炮制过程，使得其药性由偏润肺转为更侧重滋补，尤其擅长养阴润肺、补脾益气、滋肾填精。对于因阴虚、肺燥、脾虚、肾虚引起的各种症状有显著的改善作用。同时，还有滋补养生、补肾强身、调节血糖、增强免疫力与抗疲劳、心血管保护、延缓衰老的重要价值。

新建徐氏膏药制作技艺：

徐氏膏药制作技艺，历经数百年的传承至今，源起汉代，盛于宋明清，传承于当代徐氏膏剂制作技艺，在遵循老祖宗，膏剂制作技术经验时，秉承去其糟粕，存其精华，守正创新，徐氏古法膏剂技术的制作流程。

选材：精选地道药材，浸入泉水中，化药中之毒。

浸泡：将药材浸泡香油中，春五，夏三，秋七，冬十日。

提炼：将药材香油置入生铁锅中，用木板，竹板搅拌，炸至枯黄，去药渣，提炼香油药。

升华：将药油用文火搅拌，后至武火，油浮于水面，炼油已成。

丹溶：成膏后，加入丹药，入膏可助愈合之功。

祛火毒：将膏药倒入盛水盆中，拔去膏药的火毒。

祛燥邪：将膏药从水中捞出，装入陶罐密封，以祛药中之火燥。

摊涂：取出膏药肉，加热，摊涂，手工压制。

新建徐氏古法针灸技艺：

源起汉，盛于宋明清，传于当代的“徐氏古法针灸技艺”，在遵循老祖宗针灸经的验基础上，守正创新，将这古老针灸技术得以更好地传承和弘扬，也是在农耕生活实践中发展起来的，也是我国五千年中华医学的结晶。

徐氏古法针灸技艺因简单，廉价，方便，实惠，易操作的传统医学，就因此得以传承下来，为响应国家号召为全民健康行，遵循家风家训“修合无人见，存心有天知”，不忘初衷，坚守家训，传承中医，健康产业，将这濒危的徐氏古法针灸技艺传承和弘扬。

新建徐氏古法正骨技艺：

“徐氏古法正骨技艺”，在遵循老祖宗正骨经验的同时，存其精华，守正创新，将这古老正骨技艺得以传承和弘扬。也是在农耕生活实践中发展起来的，也是我国五千年中华医药的结晶。徐氏古法正骨有两部分：

一是摸骨，就是通过手法触摸了解损伤部位的肌肉肌腱骨与骨关节的损伤程度。做出正确的治疗手法方案，做到心中有数。

二是接骨上骱，也就是用正骨的手法将损伤的肌肉肌腱修复，把移位的骨或骨关节复位到正常生理位置。徐氏古法正骨也是在武学的基础上经过长期农耕生活实践中发展起来的，家训传述凡习武者必懂正骨，俗称“摸骨法”。

新建夏氏膏方制作技艺：

百年夏氏黑膏药，红升丹，烧伤油的制作技艺已入选首批江西省中医药特色疗法项目保护名录，七代表性传承人夏云华出生于新建厚田乡桐岗村中医世家，已有六代传承历史，黑膏药是一种传统的中医外用剂型，起源于战国秦汉时期的医学文献《黄帝内经》《神农本草经》《难经》等。最初的膏药是由猪脂膏之类的软膏演变而来，新建夏氏传统黑膏药的制作工艺有着严格的流程，取优质的药材乳香、没药、附子、麝香、马钱子(生)等多味名贵中药为原料，在治疗方面具有祛湿驱寒、活血化瘀、通透经络的效果，并且膏药作用长期持久，局部疗效明显，避免了口服药物的毒副作用。

红粉(红升丹)中医药是中华传统文化在秦汉朝时就有道医练丹术，是道家文化重要组成部分,在人类传统医学中有重要地位外科用药，现今加工制作技艺，已经面临濒临失传现状。

民间烧伤油制作的来源主要是以传统中药为基础，结合民间验方和经验，形成了独特的草本烧伤治疗方法。烧伤油是一种传统的外用药物，用于治疗烧伤、烫伤等创面。

传统技艺（11项）

新建谭氏古法炮制艾绒技艺：

李时珍《本草纲目》里说：“凡用艾叶，须用陈久者，治令软细，谓之熟艾；若生艾，灸火则易伤人肌脉。”故在选用艾绒时，多用陈艾绒为宜。在艾灸过程中，纯度为10:1以下的艾绒适合做温和灸，10:1以上的艾绒可做直接灸。

艾绒是由艾叶经过反复晒杵、捶打、粉碎，筛除杂质、粉尘，而得到的软细如棉的物品。艾绒是制作艾条的原材料，也是灸法所用的主要材料。由菊科植物艾蒿的干叶制成。其色泽灰白，柔软如绒，易燃而不起火焰，气味芳香，适合灸用。根据加工程度的不同有粗细之分，粗者多用于温针或制作艾条，细者多用于制作艾条。质地以陈年者为佳。

新建柚子婆汗蒸鸡制作技艺：

“柚子婆”传统菜的制作历史要追溯到“外婆的外婆”，是从外婆的外婆手上传下来的，这样算来汗蒸鸡制作史有近120年，“柚子婆”汗蒸鸡产品上的广告语就是“老祖宗留下来的传统工艺”。柚子婆品牌流传至今，传至余珍珍董事长时，已流传第五代，第五代传承人余珍珍，继承和发扬柚子婆汗蒸鸡制作的过程中，也在不断地提高制作技艺、改良优化产品、丰富产品结构、提高生产效率、经过长期的实践、论证、反复的过程，将柚子婆汗蒸鸡产品继续传承下去。

柚子婆汗蒸鸡，采用自制设备做汗蒸鸡，保持鸡肉原有的水

分之外，更能保持鸡肉原本的营养物质，是一道健康菜。柚子婆汗蒸鸡对营养不良、畏寒怕冷、乏力疲劳、月经不调、贫血、虚弱等有很好的食疗作用。

新建柚子婆酱菜制作技艺：

“柚子婆”酱菜的制作历史要追溯到“外婆的外婆”，是从外婆的外婆手上传下来的，“柚子婆”酱菜制作史有近120年。

柚子婆酱菜系列产品具有纯生态、零添加、美味健康的特点，并且营养价值极其丰富。

柚子婆的营养：桔子皮通过深加工成陈皮酱后，成为江西一道美食特产、它具有顺气、通气的功效；柚子皮通过深加工成风味柚子皮后，也是一道餐桌上的可口美食，它性温、具有健脾开胃、理气消食的功效。

新建米酒发粑制作技艺：

新建米酒发粑，作为新建历史悠久、文化底蕴深厚的传统美食，承载着深厚的民俗情感和地方特色。其制作技艺源远流长，可追溯至数百年前的民间传统，是新建地区饮食文化的重要组成部分。

米酒发粑制作技艺精选上等面粉作为主要原料，这些面粉富含丰富的淀粉与营养。同时，采用自家酿造的纯正米酒作为发酵引子，辅以适量的白糖、酵母粉以及少量的清水，确保每一块米酒发粑都能散发出浓郁的酒香与米香，从源头保障其独特的风味与品质。

米酒发粑制作技艺承载着深厚的历史文化底蕴，历经数代人

的传承与发展。在坚持传统制作工艺的基础上，现代传承人不断融入创新元素，如优化发酵工艺、改进面粉配方、丰富口感层次等，使得米酒发粑在保留传统风味的同时，更加符合现代人的口味需求。这种传统与创新的完美结合，不仅让米酒发粑焕发出新的生机与活力，也让这一传统美食得以在更广泛的范围内传播与传承。

新建瓦罐煨猪手制作技艺：

新建瓦罐煨猪手制作技艺的历史可以追溯到20世纪初期，至今已逾百年。其传承脉络清晰，从第一代传承人涂达到第四代传承人涂国华，每一代都在继承前人的基础上进行创新和发展。涂达以其对传统饲养方式的坚守和对美食极致追求的创新精神，奠定了这一技艺的基石。随后的几代传承人，在食材选择、调味品改良、火候掌握等方面不断精进，使得新建瓦罐煨猪手的品质日益提升。

新建瓦罐煨猪手制作技艺的基本内容包括食材准备、烹饪步骤等。食材方面，选用新鲜猪前蹄为主料，搭配生姜、大葱、八角等多种辅料；烹饪步骤包括猪手处理、炒制上色、调味与装罐、煨制等多个环节。其中，瓦罐作为关键器具，确保了食材的原汁原味及营养成分不流失。实践方式上，该技艺注重火候的掌握和调味的精准，通过长时间的慢火煨制，使猪手肉质酥软、香味浓郁。

新建谷酒烧鸭制作技艺：

新建谷酒烧鸭制作技艺的发展与南昌市新建区独特的物产和人文环境密不可分。南昌市自古以来便是鸭养殖区和小麦种植

区，丰沛的物产使得南昌市新建区食用鸭肉美食的习惯蔚然成风。新建谷酒烧鸭制作技艺以传统稻谷喂养的鸭子为制作原料，确保鸭肉口感紧实，经过剁块、焯水、炒制的初步加工，将鸭肉表皮炒至微黄，炒出鸭油后，加入生姜大蒜、干辣椒、小米椒、八角、桂皮、花椒等香料爆香，酱油调色。之后倒入一整瓶全小麦制啤酒，大火煮沸转小火慢炖，再加入盐调味，水淀粉勾，最后大火收汁，一道传统的谷酒烧鸭便新鲜出炉。

新建土罐煨土鸡汤制作技艺：

新建土罐煨土鸡汤制作技艺是一门古老的传统技艺，这一技艺在历代传承人的努力下，逐渐传播至周边地区。制作好的鸡肉装入小瓦罐放入大瓦缸中，用硬质木炭火恒温六面受热的独特方式进行煨制。这种方法能确保热量均匀分布，使鸡肉和汤汁充分融合，味道更加醇厚。煨制过程中，需保持小火慢炖，避免火力过大导致汤汁烧干或鸡肉过烂，根据实际情况，适时调整火候。根据鸡肉的块大小和老嫩程度，爆制时间通常需要 2-3 小时以上。

通过精心的传承与时间的沉淀，新建土罐煨土鸡汤制作技艺得以保存至今。在新建等地区已经成为一种独特而珍贵的传统技艺选用本地特有的土鸡品种，这些土鸡生长在自然环境优美的山林间，以五谷杂粮为食，肉质紧实、鲜美可口，是烹饪高品质新建土罐爆土鸡汤的最佳食材。

西山豆腐制作技艺：

西山豆腐是用西山镇本地出产的黄色大豆制作而成。一是筛选黄豆，清除杂质；二是用清水浸泡好，大约浸泡 8 小时，再清

洗干净；三是人工用石磨磨成豆浆；四是用大锅加入冷水，直至冷水烧开沸腾后把豆浆倒入，同样烧开至沸腾；五是用工具盛起来，通过冲豆浆，滤豆浆，煮浆点浆的方法，加入石膏制作而成，西山豆腐含有优质蛋白，具有降血压，降血脂，降胆固醇的功效，是生熟皆可，老幼皆宜的养生、益寿延年的健康美食。

西山豆腐色白、厚实、味甘、咸、性寒、无毒、高钙。含铁、镁、钾、烟酸、铜、钙、锌、磷、叶酸、维生素 B1、蛋黄素和维生素 B6。每 100 克结实的豆腐中，水分占 69.8%，含蛋白质 15.7 克、脂肪 8.6 克、碳水化合物 4.3 克和纤维 0.1 克，能提供 611.2 千焦的热量。

西山豆腐有着悠久的历史文化，每年端午、中秋、春节以及婚丧嫁娶都是餐桌上一道不可缺少的美食菜肴。

松湖龙灯（纸扎）制作技艺：

松湖传统龙灯（纸扎）制作技艺是在松湖本地传承了几百年的民间手工艺，是松湖地区传统民间手工艺保存下来，为数不多的活化石标本。

纸扎手工艺传承历史悠久，因为松湖是千年古镇，各种手工艺非常多，纸扎手工艺作为和民间非常贴近，传承有序，依旧活跃的民间手工艺，尤其是松湖胡氏纸扎，在松湖街及周边乡（镇）有着非常大的名气，新丰两县的石岗、流湖、义渡、西山、隍城、梅林等周边纸扎匠人都是出自松湖街胡氏，或者是松湖胡氏的徒弟及传人。

纸扎手工艺平时以民俗纸扎为基础，在每年春节期间，便会

迎来松湖传统龙灯制作的高潮。在每年的元宵节前一周，松湖镇各村都有迎龙灯和迎梅烛灯的风俗，对于传统纸扎工艺有着非常重要的传承作用。

新建手工杆秤制作技艺：

木杆秤制作技艺是一种传统的手工艺，涉及多个精细的步骤和独特的技艺。首先，选择合适的木材是关键，通常使用坤甸木，这种木材纹路好、吸水少、不变形，适合制作秤杆。接下来，匠人会用刨刀对木材进行处理，反复打磨掉毛刺与毛边，将秤杆刨圆。秤杆的配件则用沙模制作，以铜锡等金属熔炼成零部件。安装配件时，需要根据秤的计量钻出洞口位置，然后将各种配件安装上去。定盘星是制作的关键步骤之一，通过平衡砝码找到平衡点，并用圆规推断后面的刻度标记。最后，用铜丝填充星孔并打磨秤杆，确保其精确和耐用。这种技艺不仅要求高超的手工技能，还需要丰富的经验来确保秤的精准度和稳定性。

新建手工古法压榨茶油制作技艺：

石岗小林茶油是由石岗本地种植绿色生态的油茶树再采摘茶籽压榨而成。手工古法压榨茶油技艺由烘、碾、筛、蒸、裹、榨六个程序组成。茶油具有活血化瘀、润肺解毒，消肿止痛的作用。茶油还可以润肺、解毒、消肿、止痛，也具有美容功能，可以祛除痤疮、皱纹，还可以使头发更亮、延缓衰老、明目。茶油还具有活血化瘀的功能，也可以治疗婴幼儿摔伤。孕妇也可以食用茶油，每天空腹食用一勺山茶油，还可以解决孕妇便秘的问题。

抄送：区委办，区人大常委会办，区政协办，区纪委办，区人武部。

南昌市新建区人民政府办公室　　2025年1月21日印发