

合川桃片制作技艺,源于清光绪二十一年(1895),迄今已有120年历史。其产品是以糯米,核桃为主要原料的糕点类小吃。该制作工艺于2007年5月经重庆市人民政府批准为第一批市级非物质文化遗产,成为合川区首批入选重庆市级传统技艺类项目名录的非物质文化遗产。重庆中国三峡博物馆中,“清代一条街”专设合川桃片老字号“同德福”店铺,呈现手工制作桃片的场景。

合川非物质文化遗产之合川桃片

合川桃片因制作的复杂性和味道的独特性,一经问世便受到追捧,成为巴渝著名的土特产品,成为合川地区最为常见的休闲类糕点。合川桃片的生产原料主要是糯米,核桃仁等,其传统工艺主要包括筛选、淘洗、炒米、磨粉、筛粉、回润、回炒、搅糖(熬制、搅拌、搅动)、擦粉、炖蒸、蒸凉、下锦、切片等十多道工序。桃片成品展卷不断,洁白如玉,入口易溶,不黏牙齿。既讲究色、香、味、形,又营养丰富,就其口味来说,有香甜、椒盐、益寿、豆香、薄荷等五大品类。合川桃片属糕点类小吃,不属主食,因其制作工艺复杂,需要专门的操作间和操作技术,所以,一般家庭不会单独制作,主要以作坊和工厂加工为主,生产加工地点主要集中在合川城区周围,其技艺传承属于小范围内家族或师徒传承。经过120年的发展和衍变,现在合川桃片已形成产业化规模生产加工模式,代表性品牌有同德福、川洲、三民斋和三江牌等。

合川桃片的发展历史在《合川志》、《合川日报》、新修《合川县志》、《合川文史资料》、《重庆百科全书》、《重庆日报》以及《合川报》等刊物上有记录或登载,中央电视台等媒体有过多次报道。据《合川县志》记载,清光绪年间,合川贸易繁荣,商业发达,糖果糕点类商品种类繁多,各商铺为争夺顾客,想方设法研制生产独特口味的点心。其中,县城王祥云的“祥云斋”糖果铺于清光绪二十一年(1895年)创制并推出一种名为“甜桃片”的点心,引起食客和市场的关注,这标志着合川桃片的正式问世。

选用上等糯米,核桃仁、白糖、玫瑰等原料制作的桃片糕点,芳香四溢、香甜可口,受到坊间众多食客的青睐,桃片成了风靡一时的时髦甜点。其他糖果铺见有利可图,争相效仿,纷纷推出自家特制的合川桃片。光绪二十三年(1897年),四川内江人蒋盛文与合川县人余洪春先生在合阳柏树街49号共同创办“同德福”斋铺,改进桃片用料和工艺,使桃片更洁白、柔软、香甜可口,外观与口感的改变,得到了食客的一致好评。一时之间,“同德福”名声大噪,生产量大增。

光绪二十四年(1898年),合川举人张森楷将桃片带至成都、北京等地馈赠官员,于是合川桃片开始闻名于世,并成为馈赠宾客的地方特色礼物。

光绪二十五年(1899年)“同德福”更名为“同德福”斋铺。据记载,光绪三十年(1904年),成渝两地屡开赛会,州人携桃片入会,并获得奖励。清宣统元年(1909年),合川商贸发达,相继成立了22个商业行帮,并成立了合州商务分会。商业市场得到一定的规范,桃片作坊和商铺的经营得到一定的制度保障。

1916年,面临破产的蒋盛文,便将“同德福”商号全部顶出交与余洪春之子余复光经营。余复光为了在众多竞争对手中立于不败之地,在原料和工艺上进行了一系列的改革。他首先从原料着手,进一步提高原材料的品质,如糯米一律用上等大糯米,糖则选用当时市场上最好的英国太古公司的白糖和台湾白糖,其他如核桃仁、麻油等也都采用上等优质品。在原有甜桃片的基础上又进



合川桃片 区文化馆供图

行了加工,加入陕西椒面、食盐等,烘制成新品“椒盐桃片”,香甜酥脆、咸麻适度,饶有风味,使桃片更加闻名乡里。在工艺方面精益求精,严格要求选料、磨粉、搅糖、蒸块、包装等每个步骤都必须精工细作,并认真研究办法,使每片桃片薄厚均匀、大小相仿,每斤桃片控制在250片左右。在管理方面,制定了详细的规章,要求按章办事,并设立专门的“质量检查”岗位,严把质量关。

正是在这一系列的改革之下,“同德福”桃片的质量在同行中遥遥领先,在战乱年代也能够稳步发展,并取得一系列的荣誉。1920年,“同德福”桃片在成都都会物资展上,首次荣获优质奖章。1925年,“同德福”桃片又在四川省第五次劝业会上,名列前茅,获

得金奖。1926年,驻合川的川军28军第三师师长陈书农主持召开合川、武胜、铜梁、大足、璧山五县展览会上,“同德福”甜桃片、椒盐桃片均获一等奖。三师旅长杨杰华还亲笔题写了“片片飞来是桃花”的匾额,授予“同德福”。同年,“同德福”桃片在美国费城荣获巴拿马世界博览会金奖,被誉为“世界第一桃片”,从此名扬海内外。

1932年,由石尊贤和石尊荣兄弟等合伙开设“三民斋”,在桃片生产中首次采用麻油搅糖,并将桃片形制由窄改宽、厚度均匀,使桃片食品外形统一。该时期,糕饼业均系前铺后厂,自产自销,大部分销于本地市场,只有桃片、蜜饯等少数品种销往省内外各地。

解放后,合川县(现合川区)为了发展和挖掘特色产品,1950年



2010年上海世博会,来自世界各地的游客品尝合川桃片 胡中华 摄



同德福桃片第四代传人在“欢乐中国行”栏目表演切片技艺 区文化馆供图

国家银质奖章;1982年又获四川省儿童用品委员会优胜奖;1984年后,合川糖果、糕点销售网点扩展到川南、川北,成渝铁路沿线各县市,双流机场以及贵州赤水等地。特别是蜚声省内外,荣获国家银质奖章的三江牌桃片,曾试销于美国旧金山,深得国际友人喜爱。1985年销售额达400余万元。1988年获首届中国食品博览会金奖,1994年获亚洲及太平洋地区博览会金奖。

合川桃片作为传统技艺类列入非物质文化遗产名录,其制作工艺融合了合川糕点师百年的心血和智慧,历经时间的选择和检验,从选料要求、搭配比例、加工技术、制作形制、后期处理以及存储运输都具有地域文化独特性和独到之处。

合川桃片自清末发祥以来,历经时代的更迭,逐步形成三支具有代表性的传承体系,继承保持了传统手工技艺,掌握了合川桃片手工制作的高难度制作技艺。其中“同德福”和“三民斋”以家族传承为主,“川洲”以师徒传承为主,均以家族传承。现重庆市级非物质文化遗产代表性传承人为“同德福”的余晓华,“川洲”的荆世勇和“三民斋”的石成林。

合川桃片传统作坊为适应现代工业制造的大环境,现已全部完成行业整合和改制。在继承传统工艺的基础上,大量使用现代技术和工艺批量生产加工产品。在产业化快速发展的过程中,品牌传播的深度和广度得到进一步的提高,销量和知名度也逐年提高。

(作者 胡中华)



全国生态日
National Ecology Day

国家发展和改革委员会 宣

节能尽一份力 降碳多一份心

