

作者

海豚傳統文化研究院，致力於傳播、傳承最具中國特色、經典、永恆的中華優質傳統文化，鞏固文化自信，讓0-12歲兒童親近並瞭解中華優秀傳統文化。

繪者

海豚插畫研究院，致力於0-12歲兒童成長體系研究，堅持以兒童為本。創作融合傳統繪畫的精髓、電腦軟件的創新，繪畫風格多樣。力求用精美的圖畫啟發孩子的審美，讓孩子在溫暖、健康、科學、安全的閱讀中獲得快樂和智慧。



中華瑰寶，世界遺產，博大精深，異彩紛呈，
見證文明的奇跡，啟迪後人的智慧。

清華大學建築學院教授 賈琚

以非遺的魅力，吸引我們的少兒，讓他們在探知中國非遺寶藏過程中，
修養情志，開啟智慧。

北京師範大學社會學院教授 蕭放

《魅力中國·屬於我們的寶藏》以圖文並茂的形式對中國具有代表性的
遺產進行了解說，生動有趣，值得擁有！

西北大學文化遺產學院教授 徐衛民

非遺是我們共同的寶藏。傳承我有責，光大我自豪！

華東師範大學社會發展學院教授 徐贛麗

《魅力中國·屬於我們的寶藏：中國自然遺產》會帶領你欣賞自然之奇美，
感悟自然之妙趣、探究自然之機理！

華東師範大學生態與環境科學學院教授 李德志



醋

（釀醋技藝）

列入人類非物質文化遺產時間

- 2006年 -



醋是甚麼？

在「酸甜苦辣鹹」中，酸居「五味之首」。醋是用糧食釀成的酸味液體，所以古人稱醋為「食總管」。你知道嗎？我們的祖先釀醋已經有3000多年歷史了。

醋的起源

相傳醋是由古代釀酒大師杜康的兒子黑塔發明的。黑塔在釀酒時，覺得把酒糟扔掉實在是太可惜了，於是就把酒糟放在缸裏浸泡儲存，沒想到由此釀出了醋。

漢字「醋」的傳說

傳說第一罈醋是酒糟在發酵後的第二十一天酉時（下午五點到七點）釀造出來的，所以「醋」字由「廿（二十）」、「一」、「日」、「酉」組成。



醋的釀造技藝

① 備料

挑選品質優良的原材料。大米和高粱是比較常用的主要材料，大麥、豌豆和麩皮是比較常用的輔助材料。



大米



高粱



大麥



豌豆



麩皮



② 蒸料

將主要材料粉碎後蒸熟。



③ 發酵

經過發酵後，得到醋醅。



④ 陳釀

把醋醅先熏製再淋洗，最後放入缸中陳釀，就可以做出醋啦！

醋的種類

日常生活中的醋，除了常見的陳醋、香醋外，還有果醋、白醋等。

果 醋

酸中帶甜，還有着水果的香味。常見的果醋有蘋果醋、柿子醋、葡萄醋等。



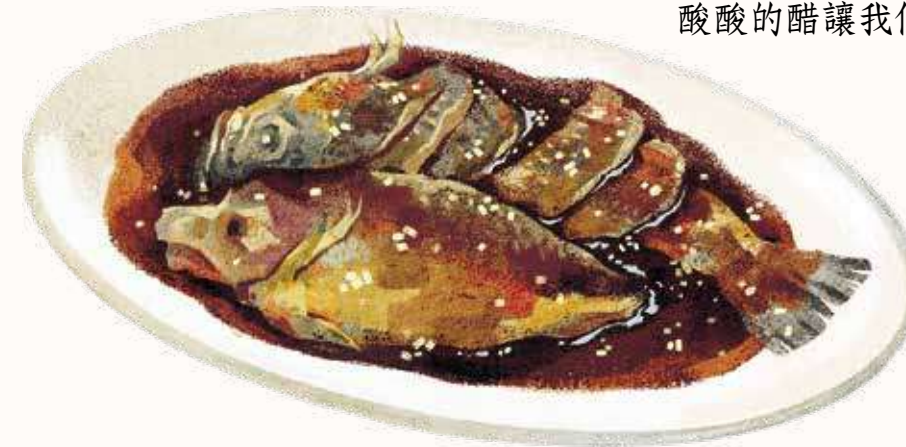
白 醋

由大米發酵而成的，既可以作為調味品，又可以用來清潔和消毒。



奇妙的醋

酸酸的醋讓我們的食物更加有滋有味。



西湖醋魚



糖醋排骨



糖醋豬柳



無殼蛋

醋的主要成分是醋酸，蛋殼的主要成分是碳酸鈣。將雞蛋放入醋中，蛋殼會與醋發生化學反應，從而溶解。最有趣的是，待蛋殼完全溶解後，蛋殼內的膜還存在。這時，雞蛋就成了「無殼蛋」。



醋製密信的「魔術」



① 這是一張乾淨的白紙。



② 把白紙放到火光上烘烤。



③ 白紙上漸漸出現了神祕的文字。

空空的白紙上為甚麼會出現文字呢？這是因為「魔術師」事先用白醋在紙上寫了字。白醋中的醋酸會輕微腐蝕紙張的纖維，在火光的烘烤下，被腐蝕的地方更容易烤焦，因此用白醋寫的文字就逐漸顯現出來了。

醬油

(醬油釀造技藝)

列入國家級非物質文化遺產時間

- 2008 年 -



醬油是甚麼？

醬油是我們日常會用到的調味品，它是由大豆、小麥、麩皮等原料經過發酵釀造而成的。

醬油的起源

醬油是由醬演變而來的。醬存放的時間久了後，表面會出現一層汁，人們發現這種汁的味道非常鮮美，於是就開始釀造這種醬汁。這就是醬油的起源。

醬油的普及

最早的醬油是用肉醃製的，但是因為價格不菲，所以只有皇帝和達官貴人才能享用。後來人們發現用常見的大豆也能製出味道相似的調味品，醬油從此便廣泛傳播。

醬園

在古代，醬油一般是自產自銷的。製作和銷售醬品的作坊或店鋪被稱為「醬園」。醬園的前面是商鋪，後面是製醬的地方。

日曬夜露

古人會利用自然的溫度變化來釀造醬油。白天，豆醬充分享受陽光的照射，炎熱使醬缸中的微生物迅速發酵，這就是日曬；晚上，白天的高溫漸漸散去，醬味開始濃縮，這就是夜露。

古法釀造醬油

製麴

將蒸熟的大豆和小麥粉拌勻，待它們變成黃綠色，醬麴就製好了。



發酵

將醬麴移入醬缸並加入鹽水，開始日曬夜露，進行發酵，製成醬醅。



瀘油

採用自然浸出法，在發酵好的醬醅中提取醬油，再將取出的醬油曝曬，醬油就做好啦！



各種各樣的醬油

海鮮醬油

海鮮醬油以海魚、海蝦、海貝等海鮮的精華液及大豆為主要原料。



蘑菇醬油

蘑菇醬油以蘑菇和大豆為主要原料。

打醬油

為甚麼人們常說「打」醬油，而不是「買」醬油呢？那是因為以前的醬油是裝在一口大缸裏稱售的，人們買醬油時會自備一個空瓶，售貨員用勺子和漏斗把大缸裏的醬油「打」進空瓶裏。

