

渝北水煮鱼



# 王胖子水煮鱼简介

“水煮鱼”于1987年由王明庆、罗良群夫妇始创，结合祖上烹鱼传统技艺及重庆人喜食麻辣的特点，多番试验，以精良的原料，独特的方法创制出“水煮鱼”这一特色菜肴。该菜以其明快的色彩、诱人的香味，麻、辣、鲜、香、嫩的食感，使食品大饱口福，留连忘返。至1990年始，“水煮鱼”名噪重庆，过往重庆机场者必食，并打包带往全国各地（包括港、澳、台）。由于王明庆体形较胖，食客戏赠“王胖子”，1992年王明庆夫妇正式将店更名为“王胖子水煮鱼”，经国家工商局批准，于1993年注册了全国唯一的“王胖子水煮鱼”品牌商标，受到国家保护。“王胖子水煮鱼”成为了该店的镇店之宝。

许多著名艺术家、主持人、当红艺人、奥运冠军亲临本店品尝，并称赞不绝。如：吴小莉、古月、陈佩斯、罗京、凌峰、李湘、那英、满文军、李琼、王义夫等，凌峰还与王明庆亲切合影留念。

王、罗夫妇独创品牌誉满天下，使“水煮鱼”这一菜肴成为重庆菜代表，得以形成重庆江北机场水煮鱼一条街，为渝北区评为中国“水煮鱼之乡”挑起了大梁，为重庆繁荣经济，丰富饮食文化作出了特殊贡献。市工商局、广播电视局、卫生局、消费者协会、烹饪协会联合授予王胖子水煮鱼为“重庆名食”，重庆市政府特命名为“重庆名特吃食”，并在地方屡获殊荣。

总店：重庆市渝北区空港锦绣丽舍商铺（原老店后）

邮编：401120

电话：67837884

## 王胖子水煮鱼简介

“水煮鱼”具有重庆特色的菜肴。该菜以其明快的色彩、诱人的香味，麻、辣、鲜、香、嫩的食感，使食品大饱口福，留连忘返。

附件:

## 渝北区非物质文化遗产 项目代表性传承人推荐表

项目类别: 传统技艺  
项目名称: 渝北水煮鱼  
传承人姓名: 王明庆  
保护单位: \_\_\_\_\_  
街镇: 渝北区双凤街道

渝北区文化广播电视新闻出版局印制

二〇一一年六月

## 注意事项及填表说明

### 一、注意事项

(一) 封面中“项目类别”及“项目名称”应按已公布的区级非物质文化遗产名录项目类别及名称正确填写,项目类别分别为:

民间文学,传统音乐(民间音乐),传统舞蹈(民间舞蹈),传统戏剧,曲艺,传统体育、游艺与杂技(杂技与竞技),传统美术(民间美术),传统技艺(传统手工技艺),传统医药,民俗。

(二) 表格一律用电脑填写,内容应准确无误,不得弄虚作假。

### 二、填表说明

(一) “荣誉称号”栏目中,填写传承人曾获得的荣誉称号,如“民间工艺大师”等,如没有,可不填。

(二) “个人简历”栏目中,简要填写传承人的工作、学习情况。“传承谱系”栏目中,填写项目清晰的传承脉络。

(三) “学习与实践经验”栏目中,应填写传承人在学习传艺,履行传承义务等方面的情况。“技艺特点”栏目中,应填写传承人在该项目领域里独特的技艺表现形式等。

(四) “个人成就”栏目中,应填写传承人所获得的奖励、表彰及成果;“持有该项目的相关实物、资料情况”栏目应填写传承人所拥有的与项目相关的珍贵实物、资料;

在“照片及音像资料目录”栏目中填写资料清单,如没有附

带相关照片及音像资料，可不填。

（六）在“本人申请意见”栏目中应填写本人愿意作为该项目的代表性传承人人选；“项目保护单位意见”、“区县文化行政部门审核意见”栏目中，须加盖项目保护单位及区县文化行政部门的公章。

在“区县专家委员会评议意见”栏目中应填写专家评审意见；在“区县专家委员会名单”栏目中应填写区县专家“姓名”、“性别”、“年龄”、“专业”、“职称”等个人信息。

姓 名	王明庆	性 别	男	照 片
出生年月	1950.10.27	民 族	汉	
文化程度	初小	职 业	厨师	
职务职称	高级烹饪师	荣誉称号	见个人成就	
工作单位	王胖子水煮鱼	联系电话	13308332444	
邮 编	401124	电子信箱	228221218@qq.com	
通讯地址	重庆市渝北区临港大道 21 号王胖子水煮鱼酒楼			
个 人 简 历	<p>1957 年-1964 年 小学就读。</p> <p>1964 年-1969 年 随父亲王桂林学习烹鱼技艺。</p> <p>1969 年-1977 年 中国人民解放军铁道兵 89214 部队参军，曾任班长、副排长。</p> <p>1977 年-1987 年 先后在江北县酱油厂、江北县饮食公司、中建三局一公司食堂打工，学习专研烹饪技术。</p> <p>1987 年至今 从事餐饮行业，在祖传烹饪技艺上发扬光大，是重庆“水煮鱼”菜肴制作的创始人；1990 年“王胖子水煮鱼”开始即享誉全国，成为重庆名菜；带动、扶持相邻村民从事水煮鱼餐饮店经营，使“双凤桥水煮鱼一条街”得以形成，为渝北区获得国家商业部颁发的“中国水煮鱼之乡”荣誉称号做出了突出贡献。</p>			



<p>传承谱系</p>	<p>王氏祖传烹鱼技艺，务农同时兼做乡村厨师，相邻乡亲红白喜事争相邀请。第一代传承人：王树春；第二代传承人：王桂林；第三代传人：王明庆于1987年响应改革开放的号召，从事餐饮个体经营，在祖传烹饪厨艺的基础上结合现代人的饮食特点，创始出一款全新味觉及烹饪方式的新菜肴“王胖子水煮鱼”。在1990年代开始享誉全国。</p>
<p>学习与实践经历</p>	<p>1969年-1977年 8年铁道兵的磨砺，锻炼了坚韧、吃苦耐劳、讲奉献的品格，1971年光荣加入中国共产党，是一名有党性修养的老党员。这也是依靠“水煮鱼”成名之后，能够无偿教授技艺，指点生意经营门道，带领家乡父老乡亲共同致富的根本原因所在。</p> <p>1997年-1987年 在江北县酱油厂工作期间，开始对调料和烹调感兴趣；在江北县饮食公司食堂工作期间，肯学习，肯钻研，肯吃苦，得到师傅的倾囊相授，打下了扎实的川菜烹调基本功；在中建三局一公司（深圳）食堂工作期间，专门为公司领导制作菜肴，接触到了全国饮食文化，烹饪技艺进一步提高，对川菜的制作更有心得，为回乡创业打下了良好的基础。</p>

<p>技 艺 特 点</p>	<p>王胖子水煮鱼采用优质干辣椒及花椒，辅以姜、葱、蒜、郫县豆瓣等常用调料精心煸炒，加入老火慢炖的高汤熬制出水煮鱼香浓汤底；加入秘制调料腌制的鱼块后旺火快烹；最后经跑油高温焖制而成。所有原材料均为一次性使用，绿色无添加，菜肴保留了辣椒、花椒的纯香，鱼肉细嫩入味。</p>
<p>个 人 成 就</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 2001年7月王明庆荣获中共重庆市委、重庆市人民政府授予的《重庆市2000年度双文明个体工商户》；</li> <li>2. 1995年3月“王胖子水煮鱼”荣获重庆市二商局、重庆市广播电视局、重庆市卫生局、重庆市消费者协会、重庆市烹饪协会授予的《重庆名食》称号；</li> <li>3. 1993年1月王明庆同志荣获江北县工商行政管理局、江北县个体劳动者协会授予《九三年“好样的个体劳动者”称号》；</li> <li>4. 1995年10月“王胖子水煮鱼”被重庆市渝北区人民政府授予第二届《渝北名吃》称号；</li> <li>5. 王明庆荣获渝北区人民政府1999年度“重点保护的个体工商户”称号；</li> <li>6. 2002年1月“王胖子水煮鱼酒楼”荣获重庆市渝北区卫生局授予的《食品卫生达标先进单位》；</li> <li>7. 2003年11月，“王胖子水煮鱼”荣获渝北区人民政府“重庆渝北名菜”称号；</li> <li>8. 2003年11月“王胖子水煮鱼酒楼”荣获渝北区人民政府授予的《重庆渝北餐饮名店》。</li> </ol>

<p>持有该项目的 相关实物、 资料情况</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 实物荣誉证书;</li> <li>2. 实物奖牌;</li> <li>3. 2007年11月29日重庆卫视公共农村频道播出《巴渝新农村》--王胖子:小小水煮鱼做成大文章;</li> <li>4. 2009年9月22日渝北区电视台制作播出《渝北纪事》--“王胖子和他的水煮鱼”。</li> </ol>
<p>照片及音像 资料目录</p>	


<p>本人申请意见</p>	<p>本人愿意作为该项目的代表性传承人入选</p> <p>签名（盖章）王明庆</p> <p>2014年7月21日</p>
<p>项目保护单位意见</p>	 <p>年 月 日</p>
<p>当地文化行政部门意见</p>	<p>(盖章)</p> <p>年 月 日</p>

区县专家委员会评议意见

专家组组长（签字）

年 月 日

区县专家委员会名单	姓名	性别	年龄	专业	职称	单位	联系电话	签字	

<div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 30px; margin-bottom: 5px;"></div> 区文化行政部门意见	 年 月 日
---	---

## 渝北水煮鱼

形成于渝北翠云，流传于整个渝北区。水煮鱼起源于渝北民间，原始的水煮鱼是用水煮制而成，来自船工纤夫的粗放饮食方式。由于当地河流、湖塘众多，鱼类资源丰富和巴渝人“尚滋味，好辛香”的饮食习俗，水煮鱼很快走入千家万户，成为一道深受喜爱的大众菜品，物美价廉，具有平民化、大众化的特征。水煮鱼由原始到现代，在烹饪方法、加热器具、口味、管理和经营档次等方面不断改革、创新，不断兼收并蓄、融合提高，具有极大的创新性、兼容性和开放性，彰显了热爱平等、敢于创新、善于兼容、力求开放的渝北人文精神。传统的“水煮”菜肴采用一次加热成熟的烹饪方法，技术规范的难度较大。现代水煮鱼经过改良，采用两种导热介质、两次加热成熟的烹饪方法，首先将鱼片（块）在沸水中氽至3成熟，放入盛有熟黄豆芽、芹菜等辅料的器皿中，再将油烧至7成熟、放入花椒和辣椒等香料，一起倒入鱼片（块）中，将鱼烹熟成菜，水煮鱼以品种丰富的鱼类资源和品质优良的调味料辣椒、花椒为物质基础，通过两种导热介质、两次加热成熟的烹饪方法，不仅使鱼肉成熟，也使鱼肉能够更好地吸收辣椒、花椒等调料的味，从而形成了麻、辣、香、嫩兼备的独特风味，口感清爽，食后有回甘之感。

## 翠云水煮鱼

形成于渝北翠云，流传于整个渝北区。水煮鱼起源于渝北民间，原始的水煮鱼是用水煮制而成，来自船工纤夫的粗放饮食方式。由于当地河流、湖塘众多，鱼类资源丰富和巴渝人“尚滋味，好辛香”的饮食习俗，水煮鱼很快走入千家万户，成为一道深受喜爱的大众菜品，物美价廉，具有平民化、大众化的特征。2012年获批区级非物质文化遗产保护项目。



表 3-8-1

## 重庆市非物质文化遗产普查登记表（传统技艺·Ⅷ）

种类名称	翠云水煮鱼	民族	汉	发源地	本土 <input checked="" type="checkbox"/> 外来 <input type="checkbox"/>
分布区域	以翠云为中心，覆盖整个渝北区				
历史渊源	水煮鱼起源于渝北民间，发展于渝北食肆餐馆。原始的水煮鱼是用水煮制而成，来自船工纤夫的粗放饮食方式。由于当地河流、湖塘众多、鱼类资源丰富和巴渝人的“尚滋味，好辛香”饮食习俗，水煮鱼很快走入千家万户，成为一道深受喜爱的大众菜品。				
基本内容	以鱼为主料，配以辣、麻等佐料而制成的菜肴				
艺术、技艺特色与价值	水煮鱼色彩火红，风格热辣鲜香，是渝北人朴实、豪爽与热情、奔放性格的集中体现。水煮鱼发源于渝北民间，物美价廉、丰俭由人，具有平民化、大众化的特征；水煮鱼由原始到现代，在烹饪方法、加热器具、口味、管理和经营档次等方面不断改革、创新，不断兼收并蓄、融合提高，具有极大的创新性、兼容性和开放性，彰显了渝北热爱平等、敢于创新、善于兼容、力求开放的人文精神。				
形态	色香味俱全的美食艺术品				
用途	食用				
年代	200 年左右				
表现、创作、造型题材	鲜香麻辣为表现方式				
工艺流程及方法	传统的“水煮”菜肴采用一次加热成熟的烹饪方法，技术规范的难度较大。而现代水煮鱼经过改良，采用两种导热介质、两次加热成熟的烹饪方法，首先将鱼片（块）在沸水中氽至 3 成熟，放入盛有熟黄豆芽、芹菜等辅料的器皿中，再将油烧至 7 成热、放入花椒和辣椒等香料，一起倒入鱼片（块）中，将鱼煮熟成菜，水煮鱼以品种丰富的鱼类资源和品质优良的调味料辣椒、花椒为物质基础，通过两种导热介质、两次加热成熟的烹饪方法，不仅使鱼肉成熟，也使鱼肉能够更好地吸收辣椒、花椒等调料的味道，从而形成了麻、辣、香、嫩兼备的独特风味，口感清爽，食后有回甘之感。				
代表作品	翠云水煮鱼				
濒危情况	传承人极少，能做出地道水煮鱼的厨师不多				