

王胖子水煮鱼

目 录

[illegible]

重庆市非物质文化遗产普查登记表

(传统技艺·老字号Ⅷ)

种类 名称	重庆水煮鱼创始人王胖子 水煮鱼酒楼	民 族	汉	发 源 地	本土 ☒ 外来 ☐
分布 区域	重庆市渝北区				
历史 渊 源	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。在 1990 年代开始享誉全国。				
基本 内 容	王胖子水煮鱼酒楼为传统技艺·老字号Ⅷ类申报项目。制作流程见下表“工艺制作流程及方法”，成品秉承了渝派川菜精髓，特点归纳为五个字“麻辣鲜香嫩”。				
技 艺 特 色 与 价 值	王胖子水煮鱼充分迎合了重庆人喜食麻辣的口味特点，最大限度的客服了鱼肉腥味重，不易入味的烹制难点。菜肴淋漓尽致的表现了花椒、辣椒的醇香及鱼肉的鲜嫩入味。王胖子水煮鱼选料绿色天然，烹制原料均为一次性使用，鱼肉的营养与原料的健康相辅相成，经久不衰。 王胖子水煮鱼是重庆市特色名菜“水煮鱼”的创始人，是渝北区获得“中国水煮鱼之乡”的主要参评者，是“渝帮菜”的代表菜肴之一。为重庆水煮鱼的发扬光大做出了突出贡献。				
形 态					
用 途	特色菜肴				

年 代	1987 年至今						
工艺 制作 流程 及 方法	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。						
代表作品	水煮鱼						
濒危 情况	王胖子水煮鱼经营的餐厅 1 家，由第三代传承人及创始人王明庆先生所经营。目前号称“正宗水煮鱼”的餐厅比比皆是，却无法得其精髓，极大的影响了“水煮鱼”的传承。						
保护 现状	重庆正宗水煮鱼的创始人为“王胖子水煮鱼”，由于没有政府正名，使得“水煮鱼”的制作方法形态不能为公众知晓，侵权的事情经常发生，单靠“王胖子水煮鱼”个人的力量无法维护自身权益，保护现状不好。						
保护计划的建议	1. 正宗水煮鱼的做法及形态只有一种。希望政府为“正宗水煮鱼”正名，适当的加强宣传，使水煮鱼的正宗制作技艺得以传承。 2. 政府在政策资金方面给予支持，鼓励开设分店。						
填报单位	(盖章)						年 月 日
	填表人	陈方琴	联系电话	67837422	填表时间	2012 年 11 月 20	
区县 文化局审核 意见	是否将该项目列入县保护名录				是	否	
	(盖章)						年 月 日

民间艺术传承人员简况						调查 时间	调查人	联系电话
姓名	民族	性 别	出生年月	传承 简介	住址			
王树春		男	1875 年	祖传	原重庆市 江北县两 路区公所 天寨村 3 社			
王桂林		男	1909 年	祖传	原重庆市 江北县两 路区公所 天寨村 3 社			
王明庆		男	1950 年	祖传	重庆市渝 北区双凤 桥街道			
王海燕		女	1979 年	祖传	重庆市渝 北区双凤 桥街道			

请附：音像、图片及文字等相关资料。

表 3-8-2: 填 表 指 南

一、本表须用计算机认真如实填写。

二、部分栏目填写说明:

种类名称: 指“老字号”的基本类型, 如食品加工、织染缝纫、餐饮、编织扎制、酿造等。要求填写本土原始称谓, 少数民族地区有汉语译称的应注明。

民 族: 所填“老字号”的所属民族。

分布区域: 所填“老字号”在本行政区划内的分布情况, 要求填写××区县(自治县)××乡(镇)。

历史渊源: 简述其产生发展情况(侧重原创性)。

基本内容: 简述其类别、制作流程和其他等情况。

形 态: 附照片。

用 途: 指在什么场合用。

年 代: 所填“老字号”产生的年代。

代表作品: 举出所填“老字号”中具有代表性的作品的名称。

濒危情况: 从生存环境、传承情况、政府投入、保护措施及现状等方面对所填“老字号”进行简述。

保护现状: 从保存方式、政府重视、经费保障及权益维护等方面用具体数字说明其保护现状为良好、一般或不好。

保护计划的建议: 要求填表单位在所填“老字号”保护现状的基础上, 提出和制定有效可行的保护意见和措施。

* 凡普查表中未包含的内容, 确有必要可自行加内容栏。

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

重庆市非物质文化遗产普查登记表

(传统技艺·老字号Ⅷ)

种类名称	重庆水煮鱼创始人王胖子水煮鱼酒楼	民 族	汉	发 源 地	本土 ☒ 外来 ☐
分布区域	重庆市渝北区				
历史渊源	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。在 1990 年代开始享誉全国。				
基本内容	王胖子水煮鱼酒楼为传统技艺·老字号Ⅷ类申报项目。制作流程见下表“工艺制作流程及方法”，成品秉承了渝派川菜精髓，特点归纳为五个字“麻辣鲜香嫩”。				
技 艺 特 色 与 价 值	王胖子水煮鱼充分迎合了重庆人喜食麻辣的口味特点，最大限度的客服了鱼肉腥味重，不易入味的烹制难点。菜肴淋漓尽致的表现了花椒、辣椒的醇香及鱼肉的鲜嫩入味。王胖子水煮鱼选料绿色天然，烹制原料均为一次性使用，鱼肉的营养与原料的健康相辅相成，经久不衰。 王胖子水煮鱼是重庆市特色名菜“水煮鱼”的创始人，是渝北区获得“中国水煮鱼之乡”的主要参评者，是“渝帮菜”的代表菜肴之一。为重庆水煮鱼的发扬光大做出了突出贡献。				
形 态					
用 途	特色菜肴				
年 代	1987 年至今				
工艺制作 流 程 及 方 法	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。				
代表作品	水煮鱼				
濒危情况	王胖子水煮鱼经营的餐厅 1 家，由第三代传承人及创始人王明庆先生所经营。目前号称“正宗水煮鱼”的餐厅比比皆是，却无法得其精髓，极大的影响了“水煮鱼”的传承。				
保护现状	重庆正宗水煮鱼的创始人为“王胖子水煮鱼”，由于没有政府正名，使得“水煮鱼”的制作方法形态不能为公众知晓，侵权的事情经常发生，单靠“王胖子水煮鱼”个人的力量无法维护自身权益，保护现状不好。				

保 护 计 划 的 建 议	1.正宗水煮鱼的做法及形态只有一种。希望政府为“正宗水煮鱼”正名,适当的加强宣传,使水煮鱼的正宗制作技艺得以传承。 2.政府在政策资金方面给予支持,鼓励开设分店。					
填 报 单 位	(盖章) 年 月 日					
	填 表 人	陈方琴	联系电话	67837422	填表时间	2012 年 11 月 20
区 县 文 化 局 审 核 意 见	是否将该项目列入县保护名录				是	否
	(盖章) 年 月 日					

请附：音像、图片及文字等相关资料。

表 3-8-2：填 表 指 南

一、本表须用计算机认真如实填写。

二、部分栏目填写说明：

种类名称：指“老字号”的基本类型，如食品加工、织染缝纫、餐饮、编织扎制、酿造等。

要求填写本土原始称谓，少数民族地区有汉语译称的应注明。

民 族：所填“老字号”的所属民族。

分布区域：所填“老字号”在本行政区划内的分布情况，要求填写××区县（自治县）××乡（镇）。

历史渊源：简述其产生发展情况（侧重原创性）。

基本内容：简述其类别、制作流程和其他等情况。

形 态：附照片。

用 途：指在什么场合用。

年 代：所填“老字号”产生的年代。

代表作品：举出所填“老字号”中具有代表性的作品的名称。

濒危情况：从生存环境、传承情况、政府投入、保护措施及现状等方面对所填“老字号”进行简述。

保护现状：从保存方式、政府重视、经费保障及权益维护等方面用具体数字说明其保护现状为良好、一般或不好。

保护计划的建议：要求填表单位在所填“老字号”保护现状的基础上，提出和制定有效可行的保护意见和措施。

* 凡普查表中未包含的内容，确有必要可自行加内容栏。

“王胖子水煮鱼”传承谱系

代 别	姓 名	姓 别	出生年月	文化程度	传承方式	学艺时间	居住地址
第一代	王树春	男	1875 年		祖传	1890 年	原重庆市江北县两路区公所天寨村 3 社
第二代	王桂林	男	1909 年		祖传	1925 年	原重庆市江北县两路区公所天寨村 3 社
第三代	王明庆	男	1950 年	初中	祖传 创新	1970 年	重庆市渝北区双凤桥街道

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) “学习与实践经历”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	1957 年-1964 年 小学就读。			
	1964 年-1969 年 随父亲王桂林学习烹鱼技艺。			
	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。			
	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。			
	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。			

传承谱系	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。
学习与实践经历	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。 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。

技 艺 特 点	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。
个 人 成 就	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》； 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； 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》； 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； 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； 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》； 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； 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》。