



区级·传统技艺·茨竹青  
椒鱼传统技艺

GOMIX

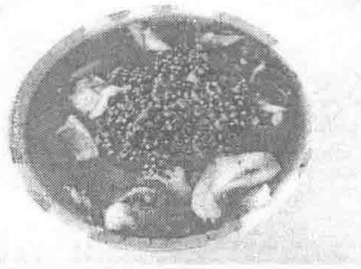
# 目 录



序号	材料题名	材料形成时间	责任者	备注
1	重庆市非物质文化遗产普查登记表		渝北区非物质文化遗产保护中心	
2	茨竹青椒鱼传统技艺简介		渝北区非物质文化遗产保护中心	
3	区级非物质文化遗产代表性项目申报书		渝北区非物质文化遗产保护中心	
4	渝北区非物质文化遗产项目代表性传承人推荐表(周全福)		渝北区非物质文化遗产保护中心	
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				

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	茨竹青椒鱼传统技艺	民族	汉	发源地	本土 <input checked="" type="checkbox"/> 外来 <input type="checkbox"/>
分布 区域	茨竹、大湾、兴隆、古路、统景、三圣、坛同等地区				
历史 渊源	据《江北县县志》记载青椒鱼做法在清代华蓥山一代流传至今, 几经始创于大面坡上世纪 40 年代的, 当年, 繁忙的国道“210”线车水马龙, 南来北往的车辆川流不息, 大面坡位于茨竹与四川省邻水的交界处, 以独特的地理位置及独特青椒鱼吸引了众多过往的司机和旅客, 餐饮生意非常红火。				
基本 内容	创新的传承人周老七, 经过摸索和尝试, 以茨竹特产——茨竹鲜青椒酱、青花椒、鲜鲢鱼或草鱼为主要原料, 配茨竹特色苕粉、大蒜、老姜、黄葱段、料酒、盐、黄豆芽等精心制作。				
艺术、技 艺特色 与价值	<p>茨竹青椒鱼用独特的配料, 鱼味腴而鲜美、营养丰富, 特色菜系、鱼味道多变, 青椒鱼, 颜色碧绿, 味道清香, 鱼片鲜嫩、可口、滑而不腻, 青尖椒和青花椒更让人辣的痛快, 麻得过瘾, 让人食后回味无穷不愧是特色餐饮的代表项目, 也是餐饮业小投资项目的成功代表。</p> <p>茨竹青椒鱼在整个巴渝民间厨艺中占有重要的地位, 是巴渝传统技艺技术的缩影, 是古老巴渝传统技艺的遗存, 从而展现的传统技艺特色, 规律和学术内涵分析, 它的发扬光大不仅有利于一个地区的民族民间传统技艺的传承发展, 更有利于充实和丰富重庆民间传统饮食文化的内涵的科学研究价值。</p>				
形态					
用途					

年 代	清朝时期至今						
表现创作 造型题材	鱼片薄、滑、嫩、略带青花椒、海椒特有的麻、辣和清香，鱼肉细嫩爽口。						
工艺制作 流 程 及 方 法	<p>洗选本地优质青椒，将锅烧至七成热，下入青椒炒香后起锅，将其剁碎，加入盐、蒜粒、味精等调料；浇入七成热油，即成青椒调料。</p> <p>将活鱼洗杀至尽，并将鱼打好成片，加入水、盐、姜片、葱节、料酒等码味。然后锅下油，下姜片，下葱，炒香，下鲜汤烧沸，再下鱼头、鱼尾烧沸。鱼片沥水码苕粉。鱼头煮熟起锅装盆，豆芽、苕皮打底。锅下鱼片煮熟盛入盆中加汤，鱼片上面加入青椒调料、鲜花椒，再浇入六成热油，撒入葱花即成。</p>						
代表作品	茨竹青椒鱼传统技艺						
濒危情况	目前唯一正宗的只有这一家茨竹青椒鱼，其他人虽然也在学着做，但是做出来的味道都是有差别的						
保护现状	正在进一步保护传承茨竹青椒鱼传统工艺						
保 护 计 划 的 建 议	挖掘青椒鱼所存在的文字资料，组织年轻爱好者学习，组织保护传承，与上级部门联系，在现有的基础上创新、发展						
填 报 单 位	渝北区茨竹镇文化服务中心  (盖章) 2015年1月25日						
	填 表 人	石昌华	联系电话	13883448809	填表时间	2015.1.25	
区 县 文 化 委 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 3-8-1: 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“传统技艺”的基本类型, 如工具和机械制作、农畜产品加工、烧造、织染缝纫、金属工艺、编织扎制、髹漆、造纸、印刷和装帧等。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“传统技艺”的所属民族。

分布区域: 所填“传统技艺”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、数量和其他等情况。

形 态: 附照片和数据测绘图。

用 途: 指在什么场合用。

年 代: 所填“传统技艺”产生的年代。

代表作品: 举出所填“传统技艺”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“传统技艺”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“传统技艺”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。

## 茨竹青椒鱼传统技艺简介

渝北“茨竹青椒鱼”作为一种民间鱼加工食用做法，因为独特的地理位置及当地优质青椒成为当地一种餐饮的文化表现形式，据《江北县县志》记载，茨竹青椒鱼做法在清朝时期就开始广为流传。

以茨竹特产——茨竹鲜青椒酱、青花椒、鲜鲢鱼或草鱼为主要原料，配茨竹特色苕粉、大蒜、老姜、黄葱段、料酒、盐、黄豆芽等精心制作。

茨竹青椒鱼用独特的配料，鱼味腴而鲜美、营养丰富，特色菜系、鱼味道多变，青椒鱼，颜色碧绿，味道清香，鱼片鲜嫩、可口、滑而不腻，青尖椒和青花椒更让人辣得痛快，麻得过瘾，让人食后回味悠悠不愧。

项目代码： VIII

# 重庆市渝北区区级非物质文化遗产名录 项目申报书

项目类别： 茨竹青椒鱼传统技艺

保护单位： 渝北茨竹镇文化服务中心

主管部门： 渝北文化委员会

重庆市渝北区文化委员会印制

二〇一五年一月二十八日

## 注意事项及填表说明

### 一、注意事项

(一)封面及表格中“项目代码”按以下标准填写代码:

民间文学(I), 民间音乐(II), 民间舞蹈(III), 传统戏剧(IV), 曲艺(V), 杂技与竞技(VI), 民间美术(VII), 传统手工技艺(VIII), 传统医药(IX), 民俗(X)。

(二)此申报书可在文化部政府门户网站(www. mcprc. gov. cn)、全国文化资源共享工程网站(www. ndcnc. gov. cn)“社文处长专栏”下载, 表格各项栏目可根据内容自由扩展版面。

(三)凡在各项栏目中没有纳入的其它重要内容, 可在“备注”一栏中说明。

(四)表格一律用电脑填写, 准确无误, 不得弄虚作假。凡填写内容不实、有虚假成分者, 一经发现, 取消其申报资格。

### 二、填表说明

(一)第一项“项目简介”栏目中, 应包括项目的基本情况地理位置、历史沿革、主要价值和影响(字数 500—600 字), 做到文字简练, 叙述清楚, 准确无误。

(二)第二项“基本信息”的“保护单位”栏目中, 应填写具体承担该项目保护与传承工作的保护单位。每个申报项目只能写一个保护单位。

“法人”栏目中, 应填写保护单位的法人代表。“通讯地址”、“邮编”、“电话”、“传真”、“电子信箱”栏目中, 须填写保护单位的通讯地址、邮编、电话、传真、电子信箱。

(三)第三项“项目说明”的“基本内容”栏目中, 包括: 项目基本情况; 2、具体表现形态。“传承谱系”栏目中, 要写项目清晰的传承脉络, “代表性传承人”栏目中, 要填写经省级专家委员会确定的项目代表性传承人。

(四)第五项“项目管理”的“已采取的保护措施”栏目中, 包括已经采取的法律法规、政策以及其他各种保护措施和实施方案。

(五)第六项“保护计划”的“保护内容”栏目中, 保护计划应包括确认、建档、保存、保护、传承、传播、研究等内容。具体可参见《重庆市渝北区非物质文化遗产代表作申报评定暂行办法》。



## 一、项目简介

据《江北县县志》记载青椒鱼做法在清代华蓥山一代流传至今，几经始创于大面坡上世纪40年代的，当年，繁忙的国道“210”线车水马龙，南来北往的车辆川流不息，大面坡位于茨竹与四川省邻水的交界处，以独特的地理位置及独特青椒鱼吸引了众多过往的司机和旅客，餐饮生意非常红火。

创新的传承人周老七，经过摸索和尝试，以茨竹特产——茨竹鲜青椒酱、青花椒、鲜鲢鱼或草鱼为主要原料，配茨竹特色苕粉、大蒜、老姜、黄葱段、料酒、盐、黄豆芽等精心制作。

茨竹青椒鱼用独特的配料，鱼味腴而鲜美、营养丰富，特色菜系、鱼味道多变，青椒鱼，颜色碧绿，味道清香，鱼片鲜嫩、可口、滑而不腻，青尖椒和青花椒更让人辣的痛快，麻得过瘾，让人食后回味无穷不愧是特色餐饮的代表项目，也是餐饮业小投资项目的成功代表。

茨竹青椒鱼在整个巴渝民间厨艺中占有重要的地位，是巴渝传统技艺技术的缩影，是古老巴渝传统技艺的遗存，从而展现的传统技艺特色，规律和学术内涵分析，它的发扬光大不仅有利于一个地区的民族民间传统技艺的传承发展，更有利于充实和丰富重庆民间传统饮食文化的内涵的科学研究价值。

## 二、 基本信息

项目名称	茨竹青椒鱼传统技艺	属 地	茨竹
保护单位	茨竹文化服务中心	法 人	周全福
通讯地址	大面坡村 5 社	邮 编	401132
电 话	67175877	传 真	
电子信箱			
所 在 区 域 及 其 地 理 环 境	<p>茨竹镇位于重庆市渝北区北部茨竹镇，与四川省邻水县接壤，国道 210 纵贯全境，素有“重庆北大门”之称。茨竹镇位于渝北区最北部，镇境地理坐标在东经 106 度 40 分 14 秒--106 度 48 分 46 秒，北纬 29 度 56 分 16 秒--30 度 1 分 55 秒之间。东与大湾镇，南与高嘴镇、永庆镇，西与中河磅、北碚区偏岩镇，北以四川省广安地区高滩镇相邻。茨竹土壤极沃，由于气候及地理条件，非常适合蒜头种植与培植。水资源缺乏，蓄水能力较差，穿越境内的主要有后河和温塘河，后河上游建有卫星水库，温塘河上游建有两岔河水库。由因海拔高度，全镇对两库水利用率低，主要靠自然雨水灌溉为主。土壤：土壤母质主要属休罗系须家河组，由泥页岩、沙岩夹薄层页岩组成。土壤类别主要为火红紫泥、冷沙黄泥，层土母质富钾，缺磷，呈弱酸性。亚热带季风湿润气候，四季分明，气候温和，雨量丰富，年平均气温 15. c — 16. 4. c，年总积温 5496. c — 6044. c，无霜期 294. 5 天— 311. 5 天，年平均相对湿度为 82%，高温伏旱危害常年发生，雨量较为丰富，年降雨量在 1150mm 以上。(星)行政区划全镇辖 30 个行政村，1 个居委会，189 个社，总户数 7835 户，其中农业户 6112 户，总人口 25667 人，其中农业人口 22736 人，农业劳动力 14201 个。受地形、气候、土壤等自然地理要素的综合影响，茨竹地区生产的鱼及青椒等配料极其优质，非常有利于菜系的发展。</p>		

### 三、项目说明

分布区域	茨竹、大湾、兴隆、木耳、古路、统景、三圣、坛同等地区
历史渊源	据《江北县县志》记载青椒鱼做法在清代华蓥山一代流传至今，几经始创于大面坡上世纪40年代的，当年，繁忙的国道“210”线车水马龙，南来北往的车辆川流不息，大面坡位于茨竹与四川省邻水的交界处，以独特的地理位置及独特青椒鱼吸引了众多过往的司机和旅客，餐饮生意非常红火。
相关制品及其作品	

<p>传 承 谱 系</p>	<p>1、传承方式：师徒传授。</p> <p>2、传承谱系：</p> <p>第一代：陈中仁，性别男，生卒 1893-1965，文化程度私塾，为茨竹青椒鱼创始人，居住地茨竹。</p> <p>第二代：张开年，性别男，生卒 1949-1999，文化程度高小，陈中仁亲传弟子，居住地茨竹。</p> <p>第三代：周全福，性别男，生于 1970 年 3 月 29 日，文化程度初中，张开年亲传弟子，居住地茨竹。</p>
<p>代 表 性 传 承 人</p>	<p>茨竹青椒鱼第三代弟子周全福，性别男，生于 1970 年 3 月 29 日，文化程度初中，张开年亲传弟子，居住地茨竹，是茨竹青椒鱼的重要传承人，具有代表性。</p>

## 四. 项目论证

<p>主要特征</p>	<p>茨竹青椒鱼用独特的配料，鱼味腴而鲜美、营养丰富，特色菜系、鱼味道多变，青椒鱼，颜色碧绿，味道清香，鱼片鲜嫩、可口、滑而不腻，青尖椒和青花椒更让人辣的痛快，麻得过瘾，让人食后回味无穷不愧是特色餐饮的代表项目，也是餐饮业小投资项目的成功代表。</p>
<p>重要价值</p>	<p>茨竹青椒鱼在整个巴渝民间厨艺中占有重要的地位，是巴渝传统技艺技术的缩影，是古老巴渝传统技艺的遗存，从而展现的传统技艺特色，规律和学术内涵分析，它的发扬光大不仅有利于一个地区的民族民间传统技艺的传承发展，更有利于充实和丰富重庆民间传统饮食文化的内涵的科学研究价值。</p>
<p>濒危状况</p>	<p>目前唯一正宗的只有这一家茨竹青椒鱼，其他人虽然也在学着做，但是做出来的味道都是有差别的</p>

## 五. 项目管理

已采取的保护措施	
资金投入情况	

## 六. 保护计划

保护内容			
五年计划	时间	保护措施	预期目标
	2015年	成立茨竹青椒鱼重点保护项目	对传统技艺进行保护
	2016年	对茨竹青椒鱼进行调研	全面了解茨竹青椒鱼的目前现状
	2017年	成立全面了茨竹青椒鱼项目保护资金	大力投入传统技艺项目
	2018年	全面推广普及茨竹青椒鱼技艺	茨竹青椒鱼技艺走向大众
	2019年	成立宣讲机构	进行一对一传承传统技艺
保障措施			
其经费依据预算说明及	经费预算	依据说明	地方配套资金
备注			

## 七、区级专家委员会论证意见

此项目是我区非遗项目，在当地有  
较大影响，同时也具备一定技艺特  
征，在一定群体中世代传承的特点。  
经专家组审核后，推荐并同意申报  
重庆市第五批市级非遗项目。

区级专家委员会论证组组长（签字）

李建

二〇一五年 8 月 24 日



## 八、区级文物行政部门审核意见

签章：



二〇一五年一月二十八日