

# 重庆首届“璧山来凤鱼”美食文化季暨“鱼超”争霸赛启幕

璧山报讯(记者 曾清龙 罗凌 文/图)2025年12月30日,重庆轻工职业学院璧山来凤校区内气氛热烈、鱼香满园,“品味璧山情满园”重庆首届“璧山来凤鱼”美食文化季暨“鱼超”争霸赛正式启幕。本次活动以“味源来凤·百厨争先”为主题,由来凤街道、重庆轻工职业学院、璧山区商务委、重庆市餐饮行业协会等单位联合主办,以鱼为媒、以赛聚势,通过“政、校、行、企”协同联动,搭建起集技艺竞赛、文化传承、产业协作与品牌推广于一体的综合性平台,为璧山区消费升级与文旅融合注入强劲动能。

一道美食,成就一个产业;一味匠心,点亮一座城市。作为国家地理标志产品和非物质文化遗产,“来凤鱼”被誉为重庆江湖菜的开山鼻祖,承载着三百余年的味觉记忆与匠心传承,是璧山美食文化的核心名片。此次活动不仅汇聚了市、区相关领导、行业专家、餐饮名厨、非遗传承人及媒体代表等约300人共同参与,更有来自多个国家的外籍友人应邀体验,共同见证这一美食盛会,通过一系列重磅举措与丰富活动,为“来凤鱼”产业发展按下“加速键”。

## 开幕式亮点纷呈 筑牢产业发展根基

开幕式上,激昂的鼓舞表演与精湛的刀工绝技秀拉开了活动序幕,瞬间点燃现场氛围。活动现场,主办方重磅发布了《来凤鱼烹饪技术标准》,并推出“璧山来凤鱼师傅”劳务品牌,这标志着“来凤鱼”产业迈向标准化、专业化、规范化发展阶段。同时,“来凤鱼”研究院、现代产业学院、渔业研发中心及竞技垂钓基地集中揭牌,多项合作协议现场签署,为产业链条延伸与集群发展夯实基础。

“璧山‘来凤鱼’承载着来凤千年烟火记忆,它不只是一道菜,是彰显城市特色的味觉名片,更是文化传承的鲜活载体。”来凤街道相关负责人在接受采访时表示,“我们举办此次活动,旨在以‘来凤鱼’



活动现场。

为载体,推动技艺传承、品牌提升与全产业链构建,使其真正成为乡村振兴的“助推器”和群众增收的“幸福鱼”。

## 百厨同台竞技 传承与创新碰撞火花

核心赛事“鱼超”争霸赛备受瞩目,吸引了来自全市的50位名厨齐聚来凤,摆开味觉擂台。赛事特设“经典来凤鱼”与“创意鱼馔”两大比武单元:前者是“来凤鱼”技艺的集中检阅与正脉交锋;后者则广邀渝北水煮鱼、江津酸菜鱼、大足邮亭鲫鱼、万州烤鱼等重庆各地代表性鱼肴“以武会友”,在来凤的舞台上各展绝技、交流融合。评审团由15位行业专家、院校教授、美食评论家及大众评审共同组成,从文化内涵、烹饪技艺、味型创新等多维度综合评定,最终评选出一、二、三等奖及多个特色奖项。

“我做来凤鱼已经四十余年了,这次好比主场守擂,我特意在传统配方里加入了璧山本地的特色香料,既保留了麻辣鲜香的精髓,又多了一丝清香。”来自璧山区的参赛厨师任家志一边颠勺一边接受采访,

锅气蒸腾中,他的眼神格外坚定,“来凤鱼是巴渝美食的代表,我们厨师既要守住老味道,也要敢创新,让年轻人也喜欢上这道传统美食。”

来自南岸区的年轻厨师杨霖则带来了创意十足的菜肴“玉米鱼”:“我把山楂融入烹饪,既能解腻,又能提升鱼肉的鲜度。来这儿不光为比武,更为会友学艺,共拓渝派鱼味的江湖。”

这场赛事,既是“来凤鱼”技艺的巅峰比武,也是重庆全域鱼肴的切磋盛会。在传承与创新的碰撞中,不仅彰显了“来凤鱼”作为非遗代表的深厚底蕴,更推动着重庆鱼文化在交流中融合、在比武中共进。

## 多元活动同步发力 文旅农产深度融合

赛事期间,多项特色活动让现场亮点纷呈。烹饪绝技与非遗文化展示区里,重庆轻工职业学院烹饪专业师生的面塑、食品雕刻、糖艺表演精妙绝伦;璧山非遗传承人龙大江现场展示“来凤鱼”全鱼宴非遗技艺,每一道菜品都堪称艺术品。“来凤鱼全鱼宴讲究‘一鱼多吃’,从头到尾都能

做出不同风味,这是老祖宗传下来的智慧。”龙大江在接受采访时说,“能通过这次活动展示非遗技艺,让更多人了解来凤鱼的文化底蕴,我特别自豪。希望能有更多年轻人愿意学习这门手艺,把它传承下去。”

鱼馔美食沉浸式品鉴环节,嘉宾与媒体代表近距离体验参赛菜品,麻辣鲜香的口感让人赞不绝口。“第一次吃到这么正宗的来凤鱼,肉质鲜嫩,味道醇厚,还有不少创新做法让人眼前一亮。”大众评审王惠告诉记者,“这样的活动既让我们大饱口福,还能了解美食背后的文化,特别有意义。”

年货展销区里,璧山生态鱼、绿色蔬菜、特色调料等优质产品整齐陈列,吸引了不少观众驻足采购。“我们的生态鱼都是清水养殖,肉质紧实,这次借助活动平台,不仅能提高销量,还能打响品牌。”展销区商户陈先生表示。

此外,“来凤鱼”产业发展与城乡融合发展研讨会上,汇聚川渝专家、名厨与学者,聚焦全产业链构建、文化价值挖掘、巴蜀风味融合与产教融合创新等主题展开深入交流。“美食文化是乡村振兴的重要抓手,‘来凤鱼’既有品牌基础,又有文化底蕴,完全可以打造为全产业链标杆。”重庆市餐饮行业协会专家沈明辉在采访中表示,“建议进一步深化产教融合,培养更多专业人才,同时加强线上线下推广,让‘来凤鱼’这张金字招牌愈发璀璨夺目,让重庆鱼文化的魅力更加深入人心。”

## 全方位宣传矩阵 鲜香跨越地域限制

为扩大活动影响力,主办方构建了全方位宣传推广矩阵。前期通过官方媒体、短视频平台发布预告造势;活动现场,百万级粉丝网红主播、美食大V对开幕式、赛事进程、技艺展示等环节全程直播,线上商城同步开展直播带货。

(下转8版)

# 铜梁:“亩均论英雄”激活发展新动能

近年来,铜梁高新区坚持集约节约用地,严格控制企业用地规模,推动企业加强科技创新与绿色发展,确保企业产出强度、投入强度、税收强度与用地面积相匹配,助力企业持续提升亩均产值与亩均税收。

在铜梁高新区,重庆合利众恒科技有限公司是一家典型的“小而强”企业——占地面积不足4亩,却创造了3亿元至5亿元的年产值。

“我们以技术为核心驱动力,依托强大的研发能力,在行业内保持领先地位。公司采用的新工艺可使单片加工速度较传统工艺提升4倍以上,不仅缩短了生产周期,也显著提高了单位面积内的产出效率。”重庆合利众恒科技有限公司副总经理严青松介绍,公司自主研发的激光裁切机应用于手机屏幕偏光片加工,年产量突破1亿片,已成为京东方的核心供应商。这些技术革新直接提升了产品附加值,进而提高了企业的亩均产值。目前,该企业亩均产值可达6200万元以上。

据了解,亩均产值是衡量企业土地利用效率与经济效益的核心指标,通过将企业总产值与其实际占用土地面积挂钩,直观反映单位土地面积的产出能力。在铜梁高新区,各家企业纷纷通过优化工艺流程、实施产线智能化改造、更新设备等措施,着力提升亩均产值。

面对行业变革,重庆君卓汽车系统有限公司以“产能升级+技术迭代”为战略支点,先后引入AI视觉检测、工业机器人等智能装备,实现汽车座椅滑轨、调角器、骨架等产品的柔性化生产,单线产能提升30%。在技术研发方面,公司每年投入大量资金,重点攻关新能源汽车智能座椅、智能滑轨一体化压铸、线控调节系统等前沿领域,目前已与多家新能源汽车企业达成技术合作意向。

“近年来,我们从技术升级、管理优化、资源集约、创新驱动、市场拓展等方面进行全面优化,进一步提高了亩均产值,使产线效率大幅提升。”重庆君卓汽车系统有限公司总经理梁志勇表示,企业通过引进工业机器人、数控机床等高精度、高效率的智能化生产设备,优化了生产工艺流程。自动化装配线的应用减少了人工操作,提升了产品交付质量与效率,降低了单位产品成本,从而带动了亩均产值提高。

“提升企业亩均产值,对推动产业集群化、绿色化升级,优化土地与资源要素配置,提高财政贡献与就业质量具有重要意义。”铜梁高新区管委会产业发展科相关负责人指出,企业提高亩均产值不仅能通过集约用地、降本增效、技术创新直接增强自身竞争力,获得政策与市场双重支持,更对区域经济产生深远影响。同时,还可树立



重庆君卓汽车系统有限公司生产车间。

行业标杆,带动产业链协同创新,吸引高端要素集聚,形成“效率驱动—政策倾斜—生态优化”的良性循环。这既有助于企业应对土地成本上升、政策要求趋严等外部压力,也能推动其在全球竞争中抢占高端制造高点,实现可持续发展与区域经济高质量转型的双赢。

“铜梁高新区将深入贯彻‘亩均论英雄’改革要求,落实中央、市、区相关工作要求,统筹算好经济、资源、环境三本账。”铜

梁高新区管委会产业发展科工作人员李旭阳表示,将通过亩均税收、产值、能耗等量化指标,推动土地、能源、资金等生产要素向高产出、高效率、低消耗的企业与产业集聚,避免“摊大饼”式粗放发展,从而促进经济提质增效,破解资源约束瓶颈,倒逼产业转型升级,进一步激发企业创新活力,助力区域经济高质量发展。

铜梁报记者 陈刚  
据《铜梁报》