

驿道鱼香跃千年

璧山来凤鱼：从非遗到城市名片的破圈之路

璧山报记者 曾清龙 文/图

一锅红油沸腾,唤醒千年驿道烟火;三百年技艺绵延,铸就巴渝非遗瑰宝;四方合力聚力,赋能美食时代新生。2025年12月30日,当重庆首届“璧山来凤鱼”美食文化季暨“鱼超”争霸赛的炊烟在重庆轻工职业学院璧山来凤校区升腾时,这道集“麻、辣、鲜、香、嫩”于一身的的美味,正带着宋代状元的辛辣余韵、清代邓氏的烹鱼绝技,完成从江湖菜肴到城市名片的华丽蜕变。

来凤鱼这道扎根千年商埠文脉的非遗美食,藏着怎样的传承密码?这场集结“政、校、行、企”力量的盛会,将注入怎样的新生动能?

千年文脉

从驿道烟火到非遗瑰宝

来凤鱼的故事,开篇于璧山来凤驿的地理基因。作为成渝古驿道上的千年商埠,这里曾是南来北往的旅人歇脚之所。马帮驼铃声中,四方风味在此交融碰撞,为鱼鲜的创新埋下伏笔。

追溯其源,最早可至新石器时代,先民们以火烤石烹之法处理渔获,开启了璧山吃鱼的原始记忆。宋代状元冯时行待客的“辛辣鱼”,将巴蜀人钟爱的辣味融入烹鱼技艺,成为来凤鱼麻辣风味的最早雏形。真正让这道菜定型的,是清代康熙年间的邓氏家族——其开创的“余炒双烹”绝技,以快炒锁鲜、余煮入味的独特手法,在来凤驿创立了首家鱼馆,标志着来凤鱼正式诞生。

三百年岁月流转,这道驿道美食并未随时代褪色。上世纪八十年代,来凤鱼迎来第一次鼎盛期,当地专营兼营的鱼馆逾百家,灶台烟火气弥漫街巷。面对后来预制调料盛行、食材本味渐失的行业困境,以龙大江为代表的传承人坚守“以鲜为本、真材实料”的初心,从地方志与古籍中梳理传承脉络,让古法技艺得以延续。2016年,“来凤鱼烹饪技艺”被列入重庆市第五批市级非物质文化遗产名录,得到官方的文化

认可,从一道家常菜跃升为巴渝饮食文化的珍贵印记。

“来凤鱼的根在来凤驿的商埠文化里,在代代相传的手艺里。”作为重庆非物质文化遗产“来凤鱼传统烹饪技艺”第十一代传承人,龙大江深知文化遗产的重量。在“鱼超”争霸赛上,他现场展示“来凤鱼全鱼宴”这一非遗技艺,让观众在品鉴美味的同时,读懂每一道菜背后的历史积淀。

匠心坚守

一代人的传承与拓新

“16岁拜师时,每天天不亮就挑煤挑水、蒸煮八十多斤大米,洗碗擦桌是常态,上灶学艺的机会全靠勤快换来。”龙大江的学徒生涯,是这门技艺传承的生动注脚。在他看来,“勤快是淬炼心性的熔炉,懂事是对师父的敬重、对客人的诚意”,这两点也成为他传承技艺的核心准则。

深耕行业三十九载,龙大江见证了来凤鱼的起起落落。上世纪九十年代市场竞争白热化时,他拒绝跟风使用预制调料,踏遍川渝大地拜访名厨,翻阅海量文献编制非遗保护方案,最终在2008年创立“大江龙”品牌。为了让技艺有据可依,他牵头组织20余位专家学者,梳理出3大类12项核心技艺标准,让“余炒双烹”的古法绝技有了系统传承体系。2011年,他携“来凤鱼全鱼宴”登上全国厨师烹饪大赛,一举摘得“中国名宴”桂冠,让来凤鱼从地方风味走向全国舞台。

传承不止于坚守,更在于让技艺活起来。龙大江投入资金打造的“来凤鱼”鱼工坊,构建起“展示+培训+品尝”三位一体的运营体系。在这里,青砖灰瓦间陈列着传统烹饪器具,墙面图文并茂地讲述着来凤鱼的千年历史,学员们第一课不是学刀工,而是读懂美食背后的文化脉络。“只有理解了来凤驿的商埠文化,才能做出有灵魂的来凤鱼。”龙大江如是说。随着来凤鱼声名远扬,每年慕名前来学艺者超500人,近年

来,已累计培育出1000余名技艺精湛的来凤鱼专业级厨师,其中100余人成功创业开设了来凤鱼主题餐厅。

而这场“鱼超”争霸赛,正是匠心传承与创新的集中检阅。来自全市的50位名厨,在50个标准工位上同台竞技,既要现场制作经典来凤鱼展现基本功,更要推出创新鱼菜突破味型与款式。“评审不仅看味型和技艺,还特别看重文化内涵和创新能力,这正是我们希望传递的传承理念。”重庆市餐饮行业协会相关负责人介绍,评审团由行业专家、院校教授、美食评论家及大众评审组成,评分维度中文化内涵与创新能力各占10%,既守住传承的根,又打开创新的门。

产业赋能

从一道菜到一座城的名片

如今的来凤鱼,早已超越了美食本身,成为璧山撬动文化、产业、乡村振兴的重要支点。依托“来凤鱼”国家地理标志证明商标的品牌优势,璧山正通过“政、校、行、企”四方联动,构建起从生态养殖到餐饮消费、从技艺培训到文旅体验的全产业链。

在产业端,渔业研发中心与养殖基地建立利益联结机制,保障来凤鱼的食材供应;璧山区餐饮商会与三合镇二郎村合作选用当地花椒作为核心调料,让曾经的贫困村蜕变为“花椒之乡”,带动村民增收致富。此次活动专门设置的年货产品展销区,集中展示销售璧山及周边区域的生态鱼、绿色蔬菜、特色调料等优质农产品,15—20家参展商带来的不仅是产品,更是产销对接的新机遇。

在人才端,产教融合成为关键支撑。重庆轻工职业学院作为主办单位之一,不仅承担了活动的主要场地保障,更通过烹饪专业师生的绝技表演、现代产业学院的揭牌等方式,深化技艺传承与人才培养的联结。“我们将通过‘来凤鱼’现代产业学院,开设定制化课程,培养既懂技艺又懂产

业的复合型人才。”重庆轻工职业学院相关负责人表示,学校与来凤街道、餐饮企业的合作,正是要让课堂对接产业、让技能支撑发展,目前已有不少烹饪专业学生通过鱼工坊的实训走上创业就业之路。而“璧山来凤鱼师傅”劳务品牌的发布,更将为这一行业的技能人才提供标准化认证与职业发展通道,夯实产业发展的人才根基。

盛会启新

多方合力绘就发展新篇

开幕式上,来凤鱼烹饪技术标准的发布将让这道非遗美食有章可循,“来凤鱼”研究院、渔业研发中心、竞技垂钓基地的揭牌,将进一步完善产业生态;“鱼超”争霸赛的激烈角逐,既展现传统技艺的魅力,更激发创新创意的活力;而“来凤鱼”产业发展与城乡融合发展研讨会,将汇聚政府、院校、企业的智慧,为美食文化与乡村振兴的深度融合、产教融合与产业化发展模式的优化建言献策。

“这不是一场简单的比赛,而是璧山以美食为媒,推动产业升级、文旅融合、乡村振兴的重要载体。”来凤街道相关负责人表示,活动的举办,正是要整合多方资源,让来凤鱼的品牌影响力转化为区域发展的竞争力,让这道穿越千年的美味,成为璧山高质量发展的鲜活注脚。

从驿道上的家常菜到火遍全国的非遗美食,从本土风味到全球认可,来凤鱼的每一次蜕变,都是传承与创新的完美交融,更是政府引导、院校支撑、行业推动、企业参与的合力成果。随着“来凤鱼文化产业综合体”的规划建设,随着研究院的科研赋能、产业学院的人才输出、劳务品牌的价值提升,这道千年美味将继续以美食为媒,连接乡土与世界、传统与未来,让璧山名片在烟火气与创新力中愈发鲜亮。

而这场“鱼超”争霸赛,不过是它新征程上的一个精彩起点。

据《璧山报》

渝赤叙高速嘉平段首铺水稳层

嘉平镇将有高速下道口



江津报讯(记者 苏盛宇)2025年12月29日,冬日的江津区嘉平镇寒意正浓,但渝赤叙高速公路施工现场却热气腾腾——首段水稳层试验段摊铺工作正式拉开帷幕,摊铺机、压路机协同作业,在山间勾勒出交通大动脉的雏形。这标志着这条串联黔川渝三省市的重要通道,向路面工程全面推进迈出了关键性一步。

渝赤叙高速横跨重庆、四川、贵州三地,其中嘉平镇境内路段长约11公里,串联起紫荆隧道、嘉平互通等重要节点工程。此次试验段的成功摊铺,不仅为后续施工积累了宝贵的技术数据,更让沿线群众对“出门上高速”的期盼愈发真切——项目建成后,将结束嘉平镇等区域无高速下道口的历史,大幅缩短黔川渝三地通行时间,为成渝地区双城经济圈建设注入交通动力。

按照施工计划,2026年4月将启动大规模水稳层摊铺作业,这条承载着区域协同发展期盼的交通干线,正以实干姿态加速成型。未来,它将是不仅是联通三地的运输通道,更是带动沿线产业融合、旅游发展的经济动脉,让“地理边缘”变身“开放前沿”。