

第七届重庆(巫山)烤鱼消费季正式启动



市民参观,了解巫山烤鱼。

本报讯 (记者 向君玲 雷行星文/图) “行到巫山,烤鱼味浓,风景正好。”11月20日,第七届重庆(巫山)烤鱼消费季正式启动。本届主题为“趣巫山·嗨烤鱼”。这既是中国重庆长江三峡(巫山)国际红叶节的一项重要活动内容,也是打造巫山烤鱼品牌,推动全域旅游健康发展的重要举措。

市商务委员会二级巡视员陈佩艳出

席并致辞,巫山县委常委、县委宣传部部长黄勇宣布第七届重庆(巫山)烤鱼消费季正式启动。

陈佩艳在致辞中说,近年来,市商务委深入贯彻习近平总书记系列重要讲话和重要指示批示精神,始终保持与巫山县密切沟通与协作,共同致力于推动巫山商贸事业蓬勃发展。

“美食文化,是一座城市文化的重要

组成部分。”陈佩艳说,当前,全市上下正聚力培育建设国际消费城市,建设国际美食名城是重庆培育建设国际消费中心城市的一项重要举措。相信在巫山县委、县政府的坚强领导下,“巫山烤鱼”一定会在全市众多美食品牌中大放异彩,巫山烤鱼产业也一定会结出丰硕的成果。

陈佩艳表示,市商务委愿同巫山县一道,积极整合各类渠道资源,助力“巫山烤

鱼”全产业链深度融合,不断夯实“中国烤鱼之乡”美食地标品牌历史文化底蕴和产业发展基础,提升“巫山烤鱼”品牌知名度、影响力,推动“巫山烤鱼”标准化、品牌化、规模化、产业化发展,提高“巫山烤鱼”美食、产品、服务市场竞争力和占有率,努力将“巫山烤鱼”打造成为区域性消费品品牌。

副县长王军在致辞中表示,近年来,巫山县委、县政府高度重视烤鱼产业发展,严把源头关,注重产品研发、创意形象、市场规范,着力构建从生产端到消费端全产业链,全力打造“巫山烤鱼”特色品牌。党的二十大报告提出加快建设现代化产业体系。重庆市委、市政府部署打造“33618”现代制造业集群体系,提出升级打造食品及农产品加工五千亿级支柱产业群。下一步,巫山将按照中央和重庆市委、市政府要求,坚定不移把“巫山烤鱼”作为特色产业来培育,加快烤鱼研究、培训基地建设和人才培养,推进标准化体系建设,打造亿级美食产业集群,让巫山“烟火气”传遍世界。

市商务委员会一级调研员何元华,巫山烤鱼产业发展领导小组成员单位有关负责人,县饮食文化研究会和巫山烤鱼协会会员参加开幕式。县政协副主席黎锦华主持。

本报讯 (记者 向君玲 雷行星文/图) 11月20日,记者在启动仪式现场看到,精心布置的展台以重40多斤,长1.6米多的泡椒味“巫山烤鱼王”为代表的53条具有巫山特色的烤鱼品类——摆放整齐,色香味俱全,烤鱼散发出来的香味,馋得过往游客直流口水。

巫山烤鱼,匠心独造。53条烤鱼,谐音“巫山烤鱼”。据介绍,用巫山泡椒制作的烤鱼王,吉意“红红火火,年年有余”,“赏三峡红叶,品巫山烤鱼”。

53条烤鱼,以传统泡椒烤鱼为地方特色,大众化香辣烤鱼为基础,创新推出巫山纸包鱼,并成为时尚烤鱼品牌,迅速传遍大江南北。药膳、果味、鼓香、海鲜、椒麻等品类让巫山烤鱼味型丰富多彩,可以是街边夜啤的首选,也是高档餐厅的新宠。特别是巫山庙党等中药材、腊肉的融入,让巫山烤鱼自成一派,形成了独具巫山特色的烤鱼。

2019年,巫山烤鱼制作技艺列入重庆市第六批非物质文化遗产名录,相继获评“中国名菜”美誉,巫山县被中国饭店协会授予“中国烤鱼美食之乡”,巫山烤鱼成为重庆享誉世界的美食新名片。

县饮食文化研究会会长陈嗣红介绍,巫山气候温润,大山大水大峡谷,鱼类等自然资源十分丰富,古先民选择巫山,与百兽同爱,过着无忧无虑的生活。大溪火种的发现,让巫山烤鱼在6000年前的大溪文化就已经形成雏形,在历史的长河中,鱼类一直是巫山先民的主要食物来源,富饶的食材资源,成为巫山烤鱼飞速发展的坚实基础,巫山烤鱼发展到今天,已成为巫山地标性美食。

五十二种烤鱼独具巫山特色

2023 重庆烤鱼技能大赛举行

全市8个区县20家最具特色的重庆烤鱼门店同台竞技



裁判评判烤鱼。

本报讯 (记者 向君玲 雷行星文/图) 腌制、码料、烤鱼、翻转……11月21日上午十时许,2023重庆烤鱼技能大赛刚进行不久,烤鱼师傅们精心制作的香辣、蒜香、麻辣等口味的烤鱼便散发阵阵浓郁香味。如此烟火气的现场和时刻,引得不少市民、游客拿起手机、相机拍摄。

十点半,外焦里嫩的各种烤鱼在精心搭配装盘后,陆续端上评委席。随后,评委们按准备工作、作品呈现、口味、质感四个方面进行评判。当天上午,40多条现烤的参赛烤鱼,免费送给市民朋友和游客品鉴。

“这个青花椒味的烤鱼肉嫩、花椒香



烤鱼师傅炒烤鱼配菜。

味浓,入口有味,久吃不腻,让人回味无穷。我觉得可以打95分以上。”在章家湾卖烤鱼的烤鱼店老板李如卿说,几盘烤鱼放到一块,尝一小口,就能打出分数。

“今天尝了很多种烤鱼,各有千秋。晚上准备喊家人在外面聚餐,就吃巫山烤鱼。”市民龚常伦如此说。

“纯手工碳烤的鱼,讲究的就是火候。”来自万州的一号选手表示,他烤的是冬荫功烤鱼,一条鱼大概十分钟就可以烤好。因此,一定要把握好火候,烤出来的鱼的形状才完美。同时,要配上好吃好看的配料,让烤鱼色香味俱全。

川渝美味,舌尖传承。本次活动由巫山县人民政府主办,巫山县商务委员会、巫山县振兴农业集团、巫山旅发集团、重庆市餐饮行业协会承办。当天,现场邀请全市8个区县20家最具特色的重庆烤鱼门店同台竞技。

为了进一步挖掘重庆烤鱼文化,弘扬烤鱼技能,提升“重庆烤鱼”的人才培养力和品牌影响力,打造“重庆烤鱼”公用品牌,促进全市烤鱼产业可持续性发展。同时,全力打造“巫山烤鱼”品牌,提升巫

山县旅游城市形象,在2023年巫山国际红叶节期间举办“2023重庆烤鱼技能大赛”。

本次竞赛以实际操作形式进行,全部竞赛由参赛选手个人独立完成,竞赛时间为120分钟,分指定品种和自选品种两项。其中,指定品种以鱼为特定原料制作的重庆烤鱼,每位选手现场制作重量800克香辣烤鱼一份,制作重量800克的自选口味烤鱼一份;自选品种:调制两种与指定品种不同的烤鱼味汁,每种味汁重量为300克。

台上一分钟,台下十年功。经过两轮激烈角逐,巫山原乡烤鱼获得一等奖,巫溪县成娃子烤鱼王有限公司、万州吴帮记烤鱼获得二等奖,神火烧烤、巫山赵小妹烤鱼等5家企业获得三等奖,巫山烤鱼总店、开州兄弟香辣烤鱼店等12家企业获得优胜奖。

重庆市餐饮行业协会常务副会长黄国良,国际烹饪艺术大师、十大中华名厨张正雄,重庆市餐饮行业协会执行秘书长肖春兰出席并为参赛选手颁奖。



药膳烤鱼。

游客市民争相品尝巫山烤鱼



市民品尝烤鱼。

本报讯 (记者 向君玲 雷行星文/图) “这个味道是真的不错,比自己在家弄的好吃很多。”“这里的选择太多了,可以一饱口福。”11月20日上午,市民黄秋月虽然被麻辣烤鱼辣得眼泪直掉,依然为巫山烤鱼点赞。

“巫山烤鱼”作为巫山地标性美食,是重庆烤鱼品牌中一张靓丽的名片,是众多烤鱼美食爱好者争相选择的品类。记者看到,滨江路沿线,各种烤鱼、啤酒、土特产等展示台一字排开。摊位前,人头攒动,大家尝一尝小吃,品一品各种味道的烤鱼。临走时,还要购买一些烤鱼调料、土特产带走。

据了解,本次活动由县商务委、县振兴农业集团、县旅发集团承办,县饮食文化研究会协办。红叶节期间,希尔顿酒店至游客中心,15家烤鱼餐饮单位和特色美食5家,现场制作烤鱼,供市民免费品尝和烤鱼店售卖。

“巫山烤鱼已形成品种多样、外酥里嫩、鲜香醇厚的天然美味。”县商务委主任周阳春表示,今日的巫山,开放包容、蓬勃发展,热情好客的巫山人民,真诚邀请大家来巫山赏红叶、品烤鱼。



一等奖。



二等奖。



三等奖。



烤鱼师傅同台竞技。