

# 这里的烤鱼 为何能让郭沫若称赞



万州烤鱼。

靠山吃山，靠海吃海，中国人一直懂得如何获取自然的馈赠。一地独有的食材和烹饪方式，也创造出了属于当地独有的滋味。

万州位于重庆东北部，地处三峡库区腹心，库区内鱼类资源丰富。一方水土养一方人，一方儿女造就一方美食，泱泱长江水孕育了万州烤鱼这道三峡特色菜品。如今，万州烤鱼已实现百亿年产值，成为重庆市市级非物质文化遗产项目，亦成就万州“中国烤鱼之乡”的美誉。

## 郭沫若写诗 称赞其美味

三生有幸平湖缘，一尾风尘烤鱼情。

烤鱼历史源于长江三峡一带。相传在帆船时代，万州纤夫们以船为家，一日三餐在船上煮炊，常常将江中的鱼烤制后充饥，烤制方法非常简单，只用柴火、铁叉、油、盐即可。

时过境迁，而今的万州烤鱼借鉴渝菜与火锅的用料特点，形成独一无二的风格特色并风靡全球，上桌后可边吃边煨，被誉为“火锅中的烧烤、烧烤中的火锅”。仅在万州当地，经营烤鱼菜品的店铺近3000家，专营烤鱼门店500余家。

来到万州这座山中小城，便能了解到一尾鱼的“前世今生”。

万州烤鱼为何能靠味道出圈？

相传100多年前，回乡探亲的郭沫若在途经万州时吃罢烤鱼，即兴为这道菜肴写下小诗《鱼的诉说》。“鱼儿乐，鱼儿悲，水里生，火里毁，天生一道佳肴菜，舍身满足人间美。刀劈火烤不流泪，粉身碎骨为人类，盼望食客记住咱，为咱竖起鱼字碑。”

2024年10月举行的2024三峡美食文化节暨万州烤鱼节现场，只见烤鱼师傅把剖洗干净的鱼平放在铁夹中，放在炉上用木炭烧烤，烤至两面焦黄后，盛到专用铁盘中，浇上用牛油、红油、白糖、花椒、辣椒等调味品炒出的底料，放上西芹、豆芽等爽口菜，一道正宗的万州烤鱼便制作完成。

烤鱼师傅介绍，万州烤鱼凭借其麻辣鲜香的味道和深厚的文化内涵成功出圈，成为重庆市家喻户晓的美食。这道美食更是一种文化、情感的载体，吸引着国内外游客。

## 让风味“多变” 让技术“出门”

在万州天生城景区，这里有

一条烤鱼街。街区将烤鱼文化与景观深度融合，形成“餐饮娱乐+民俗人文+夜间休闲”的复合业态，成为渝东北夜间消费新地标，成功创建市级夜间经济示范区。

“90后”冉杰的父母从事烤鱼行业20余年，在天生城烤鱼街也有一家门店。如今，他继承了这份事业并着手创新，在保留万州烤鱼香辣、泡椒、蒜蓉、豆豉四种传统口味的同时，研发双椒、冬阴功、咖喱、毛血旺等新口味。“配料万千、口味各异，创新是万州烤鱼长盛不衰的本质。”冉杰说。

就在2024年的万州烤鱼节上，多位知名厨师与美食爱好者同台竞技，或创新烤鱼风味，或创新调味料的使用，为观众呈现了一场视觉与味觉的双重享受。

“这款是‘适合女性朋友的烤鱼’，它选自深海鲑鱼，搭配浓郁芝士，不仅美味可口，还具有美容养颜的功效；这款是‘适合儿童的烤鱼’，肉质细腻且没有小刺，非常适合小朋友食用……”来自好辛香烤鱼店的师傅饶有兴致地介绍道。

“目前我们发展了57种味型，每一家都有自己的独门绝招。”万州区人民政府区长李庆曾在新闻发布会上如此介绍。

在风味越来越“多变”的同时，当地还依托万州烤鱼培训中心，让技术“走出去”。2023年，万州烤鱼培训中心累计培训“万州烤鱼师傅”400人，技能鉴定通过率100%。

“教万州烤鱼的烹饪技术也是一门技术活，每个学员我们都是手把手教，直到教会为止。”万州烤鱼培训中心的教师余国庆有着20余年的烤鱼烹饪经验，自2021年开始就在培训中心教学。他表示，培训中心会教学24种烤鱼口味，通过理论结合实操的教学方式，配方无保留全传授。

在培训中心，来自台湾的学员王先生在老师指导下，学习烤鱼制作方法。王先生说，自己是第一次

来重庆，之前在台湾偶尔也会吃重庆烤鱼，但不是用火烤的而是用油炸的，味道跟这个完全不一样，后来有朋友告诉他在万州能够学到正宗的烤鱼技术，所以这次是专门过来学习技术，“学成后想在台湾开一家餐饮店，把最正宗的烤鱼口味带回台湾”。

## 万州烤鱼 食材从哪里来

走进万州区长滩镇龙泉社区，连片的鱼塘内，胭脂鱼、鲢鱼、鲤鱼等鱼群欢快游动，鲁渝协作在此打造的现代化渔业产业园让人眼前一亮。

龙泉社区发展500亩渔业基地，养殖的鱼类中，就有微山湖四鼻鲤鱼。

随着东西部协作的开展，万州以引进山东微山湖四鼻鲤鱼作为万州烤鱼原材料为突破口，把两大品牌深度融合，微山湖四鼻鲤鱼在万州“安家”。2022年，万州引育四鼻鲤鱼品种20万尾，截至目前全区稻渔综合种养基地5300亩，亩产值达到6000元。

据万州区商务委数据显示，2023年万州区渔业面积5.7万亩，养殖品种20余个，水产品总产量2.3万吨，渔业经济总产值10亿元以上。

美味的烤鱼离不开优质的调味品。据悉，万州烤鱼的百亿年产值中，渔业养殖年产值10.7亿元；烤鱼蔬菜辅材种植年产值32.2亿元；烤鱼相关食品及调味品年产值超35亿元；经营烤鱼菜品门店超3000家，年营业收入近25亿元。

当前，万州区烤鱼辅材播种面积77.28万亩、产量136.45万吨，包括辣椒、葱、姜、榨菜和花椒等。万州区商务委工作人员介绍，当地已培育花椒油、榨菜、烤鱼调料、食用盐、泡菜等调味品加工龙头企业近30家，年产值超33亿元。

烤鱼在万州风生水起，如何让全世界的朋友都能随时随地享用呢？

针对这一问题，万州区大力发展烤鱼休闲食品、预包装食品生产，包括礼品烤鱼、休闲烤鱼、户外烤鱼、烤鱼预制菜和烤鱼调料等五大系列，以乡村振兴、文旅发展为契机，将“中国烤鱼之乡”的品牌越做越响。

如今，美国、加拿大、法国、德国、新加坡等国家也开起烤鱼店面，一条条刻着重庆印记的烤鱼，跃出三峡库区，游向五湖四海。美食是世界共通的语言，万州烤鱼真正做到了以“食”连接世界，以“味”打动人心。（梁钦卿 马佳欣 文/图）



游客品尝万州烤鱼。

## 陕西平利： 夏秋茶变“废”为宝

2月13日，陕西省平利县长安镇高源村的某茶业公司厂房内茶香氤氲，工人对陈化好的茯茶进行汽蒸处理、定型压制。在包装车间，工人操控机器，对茶粉进行小袋分包。

“这是我们公司最新研制的茶产品。我们利用低温浓缩技术对茯茶进行萃取提炼，开发出冷水热水皆可冲泡的速溶茶粉，让茯茶的饮用更方便。”公司负责人宋小红说。

宋小红从2014年开始从事茶饮行业。那时，看着夏秋茶被浪费掉，她觉得十分可惜。为了让夏秋茶从“废叶子”变为“金叶子”，2017年开始，宋小红带领团队经过不断探索和多次试验，率先突破了“冠突散囊菌”（俗称“金花”）在陕南地区的培育难题，研发出“叶叶金花”富硒茯茶产品。“叶叶金花”产品不仅赢得了良好的市场口碑，还获得农高会“后稷奖”，入选农业农村部产品质量中心“名特优新”产品名录。

“公司不仅在八仙镇、三阳镇建设1200余亩的基地，还带动450户茶农发展茶园2200余亩。”宋小红表示。

利用好夏秋茶，实现从“春茶一季”到“四时有收”，在平利县，宋小红并非个例。2024年，平利县安排资金1350万元，用于茶园管护提效、夏秋茶生产和出口；建成投用长安富硒食品加工产业园，引进年产1万吨原料茶生产线，改扩建茶生产线47条。

夏秋茶得到充分利用，不仅延伸了产业链条，提升了产业效益，还盘活了劳动力资源。“截至目前，平利县已建成标准化茶园20万亩、绞股蓝产业园5万亩。2024年，全县茶产量超过2万吨，综合产值58亿元，从业人员近10万人。”平利县茶叶和绞股蓝发展中心副主任马云璞说。（陈力）

## 山西平顺： 饺子厂里的 乡村振兴梦

“直播间的朋友们，大家好！我是岭底村的村支书，今天我带大家走进我们村的饺子厂，看看我们是如何在家门口实现致富的！”在抖音直播间里，村支书热情洋溢地介绍着岭底村饺子厂的情况。在乡村振兴的浪潮中，山西省平顺县苗庄镇岭底村以集体经济为依托，成功打造了独具特色的饺子厂，为村民开辟了一条家门口的致富新路，成为当地经济发展的新亮点。

过去，岭底村的年轻劳动力大多外出务工，村里缺乏产业支撑，经济发展相对滞后。然而，随着乡村振兴战略的推进，村两委班子敏锐地捕捉到了机遇，决定利用本地的优质农产品资源，发展食品加工产业。经过多方调研和论证，饺子厂项目应运而生。这一决策得到了村民的广泛支持，大家纷纷参与其中，共同为饺子厂的建设添砖加瓦。如今，饺子厂已初具规模，为村民提供了家门口的就业岗位。

饺子厂的建成，让村民们在家门口就能实现就业。村民路大姐是饺子厂的一名工人，她兴奋地说：“以前为了赚钱，我不得不外出打工，离家远不说，还照顾不了家里的老人和孩子。现在好了，在饺子厂上班，不仅收入稳定，还能照顾到家里，这日子过得可舒心多了。”像路大姐这样的村民还有很多，他们告别了漂泊的生活，回到了家乡，在饺子厂找到了属于自己的价值。饺子厂不仅为村民提供了就业岗位，还通过技能培训，提升了村民的就业能力，为今后的发展打下了坚实的基础。

岭底饺子厂始终坚持品质至上，从原材料的采购到生产加工，每一个环节都严格把控。选用本地新鲜蔬菜和优质肉类，确保饺子馅料新鲜、美味；采用纯手工剁馅、手工包制，保证饺子的口感和质量。凭借过硬的品质，岭底饺子在市场上迅速赢得了消费者的认可。如今，“家在岭底”已成为当地的知名品牌，为村集体经济的发展注入了强大动力。

岭底饺子厂的成功，是乡村振兴战略在基层的生动实践。它不仅让村民在家门口实现了致富，还为村集体经济的发展注入了活力。未来，岭底村将继续发展壮大饺子厂，研发新产品，拓展市场，提升品牌影响力，让更多的村民享受到集体经济发展的红利，共同迈向更加美好的明天。（微永善）