

第八届世界川菜大会特别报道

# “联合利华饮食策划杯”

## 2025世界川菜烹饪技能大赛乐山开赛

本报讯(记者 曾梦园 文/图)11月1日,“联合利华饮食策划杯”2025世界川菜烹饪技能大赛在乐山大佛文化广场开赛。

比赛现场,各参赛队伍的操作台一字排开,选手们身着统一服装,动作娴熟利落。在烹饪区,煎、炒、蒸、煮、炸等技法轮番上演,花椒、辣椒等川味灵魂调料在热油中迸发鲜香,麻、辣、鲜、香的气息弥漫全场,引得围观市民频频驻足拍照、称赞不已。

“本次大赛在传统上有继承,在创新上也有新的发展,与往年相比,今年的参赛选手大都年轻化,这是一个很好的趋向。”大赛总裁判长刘刚介绍,为全面考察选手综合实力,赛事设置了四大菜品考核环节,包括两道自选创意菜、一道经典传统菜及一

道地方特色小吃。评审团将严格按照“色、香、味、形、器、养”六大维度进行打分,既看重传统川菜的工艺传承,也鼓励食材搭配、烹饪技法的创新突破。

“川菜的精髓在于味道的平衡,今年选手们在保留川味本真的同时,更注重健康理念和颜值呈现,整体水平有了很大提升。”刘刚举例道,传统菜环节中,麻婆豆腐、回锅肉等经典菜品的调味愈发精准,火候把控也更显功力。期待选手们在后续比拼中继续发挥实力,为大家呈现更多高品质的川味盛宴。

据悉,本次大赛为期两天,除评选冠亚军及前40名排名奖外,还将评选出“最佳创意奖”“最佳传统工艺奖”等多个单项奖项,获奖选手将获得行业认证荣誉及相关奖励。



比赛现场

## 《乐山美食图志》全球首发

本报讯(记者 包思雅 刘勇志 见习记者 万燕西)11月1日,乐山大佛文化广场人声鼎沸、香气氤氲,由世界中餐业联合会主办的国际美食盛会——第八届世界川菜大会隆重启幕。此次大会唱响核心主题“让世界爱上川菜”,聚焦“美食+文旅”深度融合,为乐山冲刺“世界美食之都”搭建起重要桥梁。

开幕式上,备受瞩目的《乐山美食图志》正式发布,成为大会中最具文化厚度与创新表达的一大亮点。作为四川首部、中国第二部书名中含“美食图志”的美食类公开出版物,《乐山美食

图志》不仅系统梳理了乐山两千余年的饮食文化脉络,更以“礼品书、参考书、工具书、教科书、宣传书”五重角色定位,满足不同读者的多元需求。

“翻阅这本书之后,颠覆了我对乐山美食的认知,让我更加了解乐山、喜欢乐山。”餐饮企业代表吴琴琴表示,这本书对乐山美食体系的完整呈现,能打破大众对乐山美食的固有印象,极具实用性和收藏价值。

据了解,《乐山美食图志》突破传统,融合文字、图片、视频等多元媒介,生动展现乐山美食文化。书中不仅收录了

170多种美食的详细做法,还创新性地为52道名菜配备中英文双语字幕教学短视频,扫描二维码即可观看,实现从静态图文到动态教学的跨越。同时,采用“1+N”出版模式,主书之外配套美食旅游地图与便携小册,以简洁明了的方式,将乐山美食的精华信息浓缩其中。

“我们借世界川菜大会这一国际窗口,把最拿得出手的‘家底’亮出来,让全世界品味乐山、记住乐山。”据编委会成员、编辑部主任吴道鸿介绍,全书从400多道本土美食中精选163道“名菜”入志,数字“163”寓意深远:“1”谐音

“邀”,象征乐山向世界发出美食邀约;“63”谐音“乐山”,代表地域标识;总和“10”则寓意十全十美,藏着对乐山美食文化的美好期许。

食在四川,味在乐山。《乐山美食图志》的编纂出版,不仅是乐山市委、市政府深入推进文旅兴市的生动写照,更是推动产业升级、促进文旅消费、创新传统技艺传播的战略性文化工程,对于擦亮乐山美食这块“金字招牌”、助力乐山“世界美食之都”建设意义重大,也为全省文旅深度融合和地方志工作的创新发展提供了可学可鉴的“乐山样本”。

## 中外嘉宾考察乐山文旅项目

本报讯(邹勇智 袁琦 记者 罗曦)11月1日,出席第八届世界川菜大会的各界嘉宾来到市中区、峨眉山市、夹江县等地考察文旅项目,探讨乐山美食和千年古城人文深度融合的发展方向。

在以“修旧如旧”为核心改造的社区·新街子文旅项目和苏稽古镇,考察团一行沿青石板路上,路边的雕花门窗记录着过往,引入的餐饮、文创、民宿等新业态吸引游人如织,绘出一幅跨越古今的盛世图景。

与乐山大佛隔江相望的上中顺街区里,各家老字号川味食店飘出诱人香味,嘉宾们感叹店外等待品尝美食的游客排成长龙,深刻感受到乐山文旅融合发展新貌。

“夹江社坛老街文旅融合项目非常有烟火气息,我计划回去后就针对乐山文旅融合成功经验进行系统性学习。”陕西省餐饮业商会执行会长孙健涛表示。

北京羲和餐饮管理股份有限公司常务副总经理常圣彬对此次考察中的乐山美食印象深刻,一到苏稽古镇,他就和同事翻看网上的美食帖“寻味”。“来的时候就定了目标,必须要吃最正宗的乐山豆腐脑、跷脚牛肉和麻辣烫。”常圣彬告诉记者:“我们集团在北京主要做川菜和鲁菜的商务套

餐,随着市场的发展,准备向社区餐饮进军。乐山小吃经济实惠、味型丰富,在网上评价好也很火,希望寻找合适的菜品带到北京,拓展公司经营方向。”

一路走、一路看、一路感叹,考察团对乐山在文旅融合发展新业态、拓展文旅消费新场景等方面取得的新成效给予高度评价。大家纷纷表示,将借参加第八届世界川菜大会的契机,深度发掘乐山美食“烟火”的底色和破圈原因,做好强强联合的美食文章,实现合作共赢。

## 乐山首批“烟火小店”名单揭晓

本报讯(记者 包思雅 刘勇志 见习记者 万燕西)11月1日,第八届世界川菜大会的聚光灯,不仅照亮了川菜的博大精深,更聚焦于乐山城最温暖的角落——那些深藏于街巷的“烟火小店”。在万众期待中,乐山市首批50家“烟火小店”名单在第八届世界川菜大会开幕式上正式揭晓。

本次评选活动以“‘胃’之所向,乐

山乐山”为主题,旨在发掘那些深藏于市井街巷、用十年以上时光用心经营的“宝藏”小店。自活动启动以来,受到了社会各界的广泛关注和积极参与。通过线上报名与县区推荐相结合的方式,并充分依托美团、高德等平台的大数据分析及严格的资格初审,共有134家优质候选商家成功入围。

在网络展示与投票环节,吸引了市

民热情参与,充分展现了乐山人民对家乡味道的深厚情感与热爱。经过层层筛选与综合评定,最终50家最具代表性的“乐山味道”烟火小店荣耀上榜。

何为“烟火小店”?乐山市餐饮行业协会会长龚葵表示:“这次入选的‘烟火小店’,它们或许面积不大,但都有一道堪称‘镇店之宝’的招牌菜。这些菜品坚守了数十年,早已成为市民心中的

味觉记忆。我们推选它们,正是希望扶持这些承载着乐山特色与市民情感的优质门店,让这份地道的乐山风味得以传承和发扬。”

据悉,成功入选的这50家“烟火小店”未来将获得多方位的政策赋能、主流平台的重点推荐以及深度的文旅融合宣传,助力这些小店持续发展,提升品牌影响力。

## 习近平宣布中方将在深圳举办亚太经合组织第三十三次领导人非正式会议

(紧接第1版)是中国人民创造的世界发展史上的一个奇迹,也是中国坚定不移奉行互利共赢开放战略的重要窗口。期待各方明年共赴深圳之约,共商亚太发展大计,共创亚太美好明天。

与会经济体领导人积极支持中国接任亚太经合组织2026年东道主,赞同中方办会理念,期待亚太经合组织“中国年”取得圆满成功,为推动区域合作、促进共同发展繁荣作出贡献。

## 跨越8000公里的梦幻联动 “嘉”乡味将亮相美国芝加哥

本报讯(记者 王倩)11月1日,在第八届世界川菜大会开幕式上,“美国芝加哥乐山味道首店”现场授牌,“乐山味道”世界版图再拓展。

美中餐业联合会主席、美国老四川餐饮集团董事长胡晓军介绍,乐山味道美国首店位于美国伊利诺伊州芝加哥,英文名称为“Taste of Leshan”。胡晓军说,店铺目前已进入设计装修阶段,计划明年上半年开业,“跷脚牛肉、甜皮鸭、钵钵鸡这些经典乐山美食是必选菜品,我们还会从上千道乐山小吃中精选20道加入美国店菜单。”

“这些年我常常来乐山,发现来这里的年轻人越来越多,当我问他们为何而来,大多数人都会回答我是因为美食。”胡晓军告诉记者,自己祖籍四川眉山,也算是半个乐山人,这次把“乐山味道”带到美国,一方面是因为看好乐山美食的海外市场潜力,另一方面也是因为有家乡情结。在美国深耕餐饮行业数十年,这次他想要用“乐山味道”开辟新赛道:“打造‘乐山味道’连锁店,形成宣传推荐乐山美食文旅的窗口,带动全川美味走向海外。”

## 助推川菜国际化 筑梦“世界美食之都”

(紧接第1版)我们希望以首店为试验田,把乐山味道及川菜推广至全美乃至其他海外国家,以餐馆为窗口宣传乐山美食及文化旅游,助力乐山打造“世界美食之都”。接下来,我们计划派师傅到乐山学习,把乐山味道及食材调味品带出去,带动更多人了解、走进乐山。”

开幕式签约环节中,世界中餐业联合会与乐山市人民政府签订战略合作框架协议,四川旅游学院和乐山市人民政府、冰极限(北京)食品科技有限公司和市中区政府签订合作协议,多家企业集体签约涵盖人才培养、文旅融合、食材采购等多个领域的商务协议,推动资源整合与产业协同发展。其中,重庆森芋园生态农业发展有限公司与四川森源生物科技有限公司签订魔芋食品采购协议。四川森源生物科技有限公司销售总监郭长松说:“下一步,我们将进一步开发国内国际市场,实现国内国际双循环,拓宽销售渠道,把握市场趋势,强化合作,让产品走向更广阔的天地。”

在3天的会期里,大会聚焦“小吃大产业”和“美食+文旅”发展路径,共举办十余项丰富多彩的活动。“乐飧 SHOW”美食总动员、“联合利华饮食策划杯”2025世界川菜烹饪技能大赛、川渝火锅产业融合发展交流会、考察调研、“声之所向 乐山乐山”群星演唱会、世界中餐业联合会川菜产业分会会员交流沙龙等,兼顾专业、观赏与互动,为与会人员呈现一场文化、产

业交融的盛宴。川菜的魅力跨越山海,连接世界。来乐山参会的哥伦比亚共和国客人 Vanessa Norena 笑道:“本次乐山之行是我难忘的体验,乐山美食风味、口感与色彩的和谐搭配让我着迷,其展现出的营养均衡也令人赞叹。希望四川及乐山美食能征服哥伦比亚乃至全球食客的心,期待双方通过美食节、烹饪交流及文化旅游活动展开深度合作,让美食成为增进友谊的桥梁。”

参加大会的首批乐山市“烟火小店”黄嬢钵钵鸡负责人谢沁伶说:“会上我目睹了川菜新貌,感受到各地食客对川菜的反馈与期待,也通过交流明确了品牌发展方向。未来我们将坚守本真,严选食材,做好的食品,善用数字平台,积极参与美食交流,讲好乐山小吃故事,迈向更加广阔的未来。”

乐山市商务局党组书记、局长彭波表示:“我们将以本次大会为契机,夯实特色美食全链条产业支撑,推进产业园规模化建设,培育特色产业集群;升级品牌文化矩阵,整合非遗资源,推动老字号升级,提质改造美食街区;深化文旅业态融合,打造特色路线,建立标准体系,构建放心消费环境,加快打造‘世界美食之都’,让乐山美食走向世界。”

食在四川,味在乐山。乘第八届世界川菜大会的东风,川菜及乐山味道进一步吸引了全球目光,搭上出海的巨轮加速驶向国际市场,开启更加辉煌的篇章……

垃圾分类益处多  
环境保护靠你我

厨余垃圾 Food Waste  
可回收物 Recyclable  
其他垃圾 Other Waste  
有害垃圾 Hazardous Waste

乐山日报公益广告