

2025年11月
农历乙巳年九月十四
星期一

3

中共乐山市委机关报
乐山市融媒体中心(乐山日报社)出版
今日4版 总第12829期

社长:陈德全

总编辑:吴在勇

国内统一连续出版物号:CN 51-0011

邮发代号: 61-53

四川农商银行 乐山农商行

消费易贷

线上线下均可办 随借随还利率低

期限可达5年

年化利率3.0%起

额度最高100万元

诚信服务 廉洁办贷 拒绝中介 欢迎监督

客服热线: (028)96633

官方网站: www.sccu.com



第八届世界川菜大会特别报道

“小吃”不小! 百年川菜开启“因食而旅”新图景

■新华社记者 边思琪 唐文豪 赵怡宁

一勺红油搅动千亿产业,一味川香连接古今中外。小吃大产业,折射出“因食而旅”的消费新图景。

10月31日至11月2日,第八届世界川菜大会在四川乐山举办。来自全球11个国家及全国22个省区市的126个特色展位,川味小吃、非遗美食、中华名吃等近600种美味齐聚,打开观察美食驱动文旅升级的一扇窗口。

作为中国八大菜系之一,百年川菜的背后,是在坚守中传承文化根脉,在发展中融合时代之美。

**守正,是川菜传承百年
的根脉——**

世界川菜烹饪技能大赛现场,锅铲翻飞,香气四溢。

乐山厨师李元智正现场制作传统小吃钵钵鸡,他深知这道麻辣风味的灵魂所在:“雅安花椒麻味纯正,成都牧马山的二荆条辣椒香气足,搭配炼出的红油一闻就酥香扑鼻。”

这份对“滋味”的追求,与东晋《华阳国志》中的记载一脉相承:蜀中饮食“尚滋味”“好辛香”。历经漫长演进,这般“滋味”完善为24种川菜味型,成就了“一菜一格,百菜百味”的独特魅力。

一百多公里外的成都市档案馆

里,近万件“近现代川菜档案”详细记录了从1909年到1987年近代川菜菜系形成,不断发展的历程。

美食文旅的根基,正深植于这般可触可感的历史文脉之中。

今年6月9日,‘近现代川菜档案’入选第六批《中国档案文献遗产名录》,从此川菜的传承不是抽象的概念,而是有迹可循、代代相传。”成都市档案馆利用编研处处长贾燕妮说。

一份1941年民国政府的公告及批示档案中,清晰记录着川菜名馆“荣乐园”的正式创立,银行放款报告书、川菜大师蓝光鉴的菜谱手稿,都承载着百年老字号发展的鲜活记忆。如今在成都文殊院旁,古色古香的“荣乐园”门头依旧矗立,诉说着百年滋味的坚守。

川味“食”力与科技“实”力深度融合,新意迭出。

传承九百余年的东坡肉,在24年厨龄的选手杨建手中化身成“橙香方肉”。小火慢炖间,橙香、肉香与酒香四溢,入口后咸甜醇香层层绽放,赢得评委连连称赞。

成都秋金川味小炒的后厨里,炒菜机器人让人工成本直降60%,出餐效率提升3倍;麻辣红包餐饮酱料工

厂化身“川味搬运工”,构建起5万种味道的配方大数据库,用预制酱包让川味飘向全球餐桌。

从街头小摊走向连锁经营,从市井生活迈向全球舞台,川味小吃已成为品味四川的生动名片。最新数据彰显川味底气,据不完全统计,全国川菜(含火锅)门店已超32万家,城市覆盖率达92.2%,在海外中餐厅中川菜餐厅占比近三分之一。

政策不断加码,驱动产业持续创新。

今年以来,《四川省促进川菜发展条例》《四川省促进餐饮业高质量发展实施方案》接连发布,标志着川菜步入标准化、法治化的新阶段。

本次大会举办的产业论坛上,思想火花热力十足。从“智能火锅”到“健康轻食”,从“新消费下的品牌守恒”到“麻辣风味的年轻表达”,跨国界、跨领域的交流碰撞,为“美食+文旅”提供了源源不断的创意与支撑,为川菜产业破界生长注入澎湃动能。

**融合,文旅升级的流量
密码——**

“因美食赴一座城”已成为文旅消费新潮流。据乐山市商务局统计,2024年乐山餐饮收入超110亿元,接待游客突破1亿人次。

到成都撮一顿火锅,去自贡尝一尝冷吃兔,赴绵阳来一碗米粉,不同

城市的缤纷诱惑在味蕾上跳跃。四川省商务厅副厅长尹奇志介绍,近年来,来川品特色美食,已成为很多消费者的难忘之旅。

川菜的火热,是“味蕾引领旅行”这一消费浪潮的缩影。潮流已至,中华美食如何踏浪而行?答案在于超越“吃”,构建更深度的、令人痴迷的文化连接。

一份份烟火小店榜单顺势发布,为游客提供打卡新地图;千万元餐饮消费券频频发放,助力假日经济;“跟着赛事品美食”“跟着美食去旅行”活动接连推出……各地文旅消费串珠成链,让每一道风味都不只是舌尖的享受,更是一场与地方文化的真切对话。

中华美食的魅力,可越山海,让海外来客也为之折服。今年7月,希腊博主杰拉西莫斯到访成都,一道宫保鸡丁让他赞不绝口,他说:“希腊人爱用橄榄油提香,四川人用辣椒和糖调出层次,原来‘好吃’的逻辑全球共通!”

一勺红油,传承百年匠心;一味川香,涌动产业活力。百年川菜的绵长滋味,解码出美食驱动文旅的共性逻辑——当传统滋味与现代创新交融,传统滋味化身文化向导,市井烟火成为旅行目的地,美食的故事,便写下充满产业活力与文化魅力的新篇。

(新华社成都11月2日电)

2025川菜企业家大会暨国际精品食材交流大会在乐山举行 业界大咖把脉川菜“出海”路径

本报讯 (记者 周柳)11月2日,作为第八届世界川菜大会亮点活动之一,2025川菜企业家大会暨国际精品食材交流大会在乐山举行。这场“跨界、跨领域、跨业态”的交流合作会,吸引全球川菜产业链上的优质供应商、科研院校专家学者、川菜专业分会代表、国内外川菜企业负责人共聚一堂,为川菜产业高质量发展与全球布局建言献策。

“小吃是激活消费市场、传承传统技艺和链接区域经济的关键纽带。乐山的小吃很不错,炸串非常接地气,很有烟火气。”在主题演讲阶段,四川旅游学院副校长李想解读《川派小吃产业发展报告2025》,并借鉴其他地区的成功经验,为川派小吃产业提供宝贵启示,助力川派小吃从“地方特色”向“产业IP”升级。

川菜如何“破圈出海”?川菜国际化的先行者,美中餐饮业联合会主

席、美国老四川餐饮集团董事长胡晓军从个人三十多年的海外创业实战出发,分享海外川菜经营实践,解读川菜如何叩开全球餐饮市场的大门。“今天的世界餐饮格局正在重塑,中餐面临供应链‘卡脖子’、人才瓶颈、品牌认识的问题,但迎来了‘全球再发现’的黄金时期。”胡晓军多年的海外发展分析引发全场广泛共鸣,坚定了会场内川菜加速“出海”的信心。

在两场对话环节,与会嘉宾展开深度交流。北京全牛匠餐饮管理有限公司创始人兼董事长袁彬洪认为,乐山美食文化深厚、生机勃勃,依托乐山美食,自己发展的信心将会更加坚定。

在国际精品食材交流板块,丘比食品、日本食研、好侍食品、俄罗斯西格玛海洋科技、美国内肉出口协会等企业上台宣讲,表达与中餐企业开展全面合作的意愿。

匠心铸味 川菜飘香

“联合利华饮食策划杯”2025世界川菜烹饪技能大赛举行颁奖典礼

本报讯 (记者 曾梦园 文/图)11月2日,“联合利华饮食策划杯”2025世界川菜烹饪技能大赛颁奖典礼举行。参赛的烹饪高手们凭借精湛技艺与创新思维同台竞技,最终80余位选手分获各大奖项,共同见证川菜传承与创新的荣耀时刻。

从传统豆瓣鱼的精准调味到潮流风味的大胆突破,从咖喱与川菜的创意融合到基础技艺的极致打磨……比赛中,选手们在灶台前尽显专注,用一道道精致菜品诠释了对川菜的热爱与坚守。

颁奖典礼先后颁发了“豆瓣鱼金奖”“家乐潮流风味排名奖”“好侍咖喱创味先锋奖”及大赛优秀奖、排名奖、金银铜奖等多个奖项。其中,10名选手斩获“豆瓣鱼金奖”,10名选手获“家乐潮流风味排名奖”,10

名选手拿下“好侍咖喱创味先锋奖”,52名选手获优秀奖,27名选手获排名奖,最终1名选手摘得大赛最高荣誉金奖,1名选手获银奖,1名选手获铜奖。

“感谢大赛提供的平台,感谢评委老师的的专业指导,也感谢一直支持我的师长与伙伴。”金奖获得者叶世涛难掩激动,他表示,川菜的魅力在于“一菜一格、百菜百味”,从刀工的毫厘之差到调味的君臣佐使,每一步都藏着匠心。“这次参赛让我深刻体会到,川菜既要守住传统根脉,也要跟上时代步伐。”叶世涛说。

据悉,本次大赛由世界中餐业联合会主办,乐山市委、市政府支持,联合利华饮食策划冠名,旨在搭建川菜烹饪技能交流平台,挖掘优秀烹饪人才,促进川菜文化的传承与创新。

金奖



颁奖现场

数字报网址: <http://www.lsrbn.net> 本报法律顾问 四川齐天律师事务所 电话 0833-2435729

乐山城区天气: 白天到晚上小雨转阴 风向: 东南风1级 气温: 13℃-16℃

记者 何思源 贺谱 摄影报道



乐山城区天气: 白天到晚上小雨转阴 风向: 东南风1级 气温: 13℃-16℃

第八届世界川菜大会在乐山闭幕

我市多家企业入选川菜发展优秀案例

本报讯 (记者 王倩)11月2日晚,第八届世界川菜大会在乐山落下帷幕。中国商业联合会党委书记姜明,世界中餐业联合会会长邢颖,世界中餐业联合会副会长、川菜产业分会主席王刚,市委常委、市总工会主席雷建新,内江市副市长杨斌,市政协副主席易志隆等出席。

闭幕式在文旅情景剧《跟着美食游四川》中拉开序幕。现场发布了一系列川菜产业优秀案例。其中,乐山2家企业入选川菜小吃高质量发展优秀案例,8家企业入选川菜餐厅经典美食优秀案例,1家企业入选川菜火锅高质量发展

优秀案例,6家企业入选川菜正餐高质量发展优秀案例。现场还发布了2025年度川菜出海优秀案例。

为期三天的盛会,吸引了来自20余个国家和地区的驻华使节及华人华侨、全球餐饮企业代表、行业组织领导、国际餐饮产业链企业、世界500强企业高管、“世界美食之都”城市代表、专家学者、名厨大师等千余名中外嘉宾云集乐山,共赴这场高规格、高品质的川菜盛会。

闭幕式上,乐山市与内江市进行了会旗交接,第九届世界川菜大会将于2026年在“甜城”内江举行。

2025“一带一路”国家驻华使节自行车系列赛(乐山站)举行 “骑”聚乐山 赛出风采

本报讯 (记者 赵径)11月2日,2025“一带一路”国家驻华使节自行车系列赛(乐山站)在我市举行。国家体育总局自行车击剑运动管理中心副主任姚迎春,斐济驻华大使李振凡,市委常委、宣传部部长、副市长许天毅出席开幕式。

赛事吸引了来自30个国家和地区的500余名选手参赛。比赛在驻华使节和留学生组,男子、女子公路精英组以及双人挑战组等4个组别展开精彩角逐。摩洛哥选手约瑟夫,中国选手李沛林、刘羽和万鹏翔/刘晋翔分别夺得各组别冠军。

本站赛事的赛道全程位于大渡河风景道(乐山段)。选手们从峨边彝族

自治县骑行至金口河区铁道兵博物馆,途中观览自然景观与红色文化,在竞技的同时领略乐山独特的山水人文魅力,真正实现“跟着赛事去旅行”。“比赛让我有机会与各国朋友交流,留下了美好纪念,乐山的风景令人难忘。”越南留学生阮式海燕说。

此外,在当天举行的2025“一带一路”国家驻华使节自行车系列赛颁奖仪式上,“四川·乐山站”凭借“体育+”创新路径,荣获“年度体旅融合典范奖”。

本次赛事为各国使节和选手搭建了走进乐山、了解乐山的国际平台,深化了“一带一路”沿线国家的人文交流与体育合作,为乐山注入了新的国际活力。



比赛现场

川渝火锅产业融合发展交流会在乐山举行 让川渝火锅沸腾世界

本报讯 (记者 罗曦)11月2日,作为第八届世界川菜大会的配套活动之一,川渝火锅产业融合发展交流会在乐山举行。川渝两地商会协会、顶部餐饮平台及火锅企业代表齐聚一堂,通过大数据分析行业现状并分享实战案例,共绘川渝火锅“火辣”蓝图。

“如何用客流带动当地销售收入值得我们思考。”交流会上,四川省火锅协

会执行会长严龙抛出了大家关注的话题。重庆渝中火锅商会会长冯龙认为,火锅是川渝地区最经典的菜品,川渝火锅人必须融合发展,以积极的姿态迎接挑战,一起让川渝火锅沸腾世界。

美团四川公共事务经理白瑶涵的主题演讲围绕《大数据看川渝火锅发展》进行,他列举近几年美团平台上川渝火锅开店量、

(紧接第4版)



11月2日晚,2025/2026四川银行四川省城市足球联赛川西赛区第七轮开赛,乐山味道非常队在攀枝花体育中心客场对阵攀枝花攀钢钢铁勇士队,双方1比1战平。图为比赛现场。

全民川超 乐在其中

记者 何思源 贺谱 摄影报道