

垫江8道美食入选2025“渝味360碗”

本报讯（记者 王俊杰）6月17日晚，2025重庆美食“渝味360碗”发布会在重庆观音桥广场举行。

发布会上，“渝味360碗”评选结果正式揭晓，垫江石磨豆花等8道菜入选“渝味360碗”。

据了解，活动取名“渝味360碗”，源自川渝地区历史悠

久的“九大碗”传统宴席文化。全市各区县均筛选出“九大碗”，汇总后刚好约三百六十道菜，组成最具代表性的巴渝宴。

自2025年重庆美食“渝味360碗”评选启动以来，专家评审团对全市各区县推荐的933道备选美食和271家备选“渝味360碗·山城小巷”特色美食

店，进行初审、复审、网络投票、专家评审、综合评审。最终，垫江石磨豆花、高安龙溪河清水鱼、鹭馨酱板鸭、牡丹鲜花饼、南德一掌鸭掌汤锅、宁汤圆、豌豆油钱、赵牛肉五香卤牛肉共8道菜入选“渝味360碗”。其中，赵牛肉五香卤牛肉、牡丹鲜花饼、宁汤圆获评最具文化价

值菜品；垫江石磨豆花、南德一掌鸭掌汤锅、豌豆油钱、高安龙溪河清水鱼、鹭馨酱板鸭获评最具旅游价值菜品。

“本次我县入选‘渝味360碗’的菜，涵盖热菜、小吃、凉菜等多个类别。每道菜都是垫江人饮食智慧的结晶，每道菜都承载着故事和情怀，道道精品，

欢迎八方游客到垫江品美食。”县文化旅游委党委委员、副主任曾小素表示。

接下来，我县还将深化“美食+文化”“美食+旅游”融合发展，以美食IP提升旅游知名度和吸引力，进一步提升美食品质，传播美食文化，推动垫江美食经济与旅游经济协同发展。

这8道美食的典故你知道多少？

6月17日，2025重庆美食“渝味360碗”评选结果揭晓，我县垫江石磨豆花、高安龙溪河清水鱼等8道菜入选“渝味360碗”。

近年来，垫江县立足本地资源禀赋，持续挖掘本土饮食文化、开展美食品牌打造、积极推动食旅融合，多渠道、全方位宣传推介特色美食，全面提升垫江美食知名度和美誉度。



☆☆☆ 垫江石磨豆花 ☆☆☆

菜品典故 垫江石磨豆花是垫江县的传统特色小吃，以天然醇香、口感绵扎、豆香浓郁著称。

垫江石磨豆花最早起源于垫江县东北部的周嘉镇，由清朝康熙年间湖广人周志诚结合本地技艺创新而成，两百多年来在垫江及周边地区流传。2017年10月，垫江县被授予“中国石磨豆花之乡”，重庆市内有数千家垫江石磨豆花店。

食材特点 石磨豆花色泽如玉，絮状如花，绵软嫩滑，窖水回甜，入口留香。



☆☆☆ 鹭馨酱板鸭 ☆☆☆

菜品典故 鹭馨酱板鸭选用原生态自然环境中养殖一年以上甚至多年的老鸭为原料，结合祖传调料配方精心制作而成，以其精细的制作工艺、独特的风味、鲜美的色泽、香醇不腻的口感，以及方便携带、老少皆宜的特点，深受广大消费者喜爱。

食材特点 干切耐嚼，酱香透骨，麻辣咸鲜层层迸发，是极具冲击力的复合型肉食体验。



☆☆☆ 南德一掌鸭掌汤锅 ☆☆☆

菜品典故 “垫江县南德一掌”鸭掌汤锅，是一种源自垫江县的一道民间传统菜肴，是一款以秘制鸭掌为饮食核心的特色西南汤锅美食产品，是垫江家喻户晓的特色美食。

南德一掌鸭掌汤锅不仅是垫江地区的传统美食，还承载着当地的文化记忆。它以独特的风味和制作工艺，成为垫江饮食文化的重要代表。

食材特点 软嫩耙糯，酸辣可口，健脾开胃，美容养颜，老少皆宜。



☆☆☆ 龙溪河清水鱼 ☆☆☆

菜品典故 龙溪河清水鱼是高安传统的地方特色菜之一，传承自100多年前的打渔人家，经过历史的沉淀，历久弥新，是游客必打卡的美食。其以独特的烹饪方式和鲜美的口感而闻名，具有麻辣鲜香、油而不腻、回味无穷、久食不厌等特点，鲜嫩鱼肉入口瞬间便刺激食客的味蕾，让人回味无穷，堪称一绝。

食材特点 鱼肉细嫩紧滑，鲜香麻辣，酸爽开胃。



☆☆☆ 牡丹鲜花饼 ☆☆☆

菜品典故 垫江牡丹种植史可追溯至汉代，但以花入饼的传统则兴盛于明清。传说古时一位巧妇为留住春日牡丹的绚烂，尝试将花瓣制成茶点，意外成就了一道风雅之味。牡丹鲜花饼的灵感，源于当地特有的可食用牡丹品种——凤丹白牡丹。这类牡丹花瓣肥厚、香气清雅，经世代摸索，当地人独创了一套花瓣处理技艺，既保留花瓣的柔嫩质地，又激发出牡丹的天然甜香。

当地人更将鲜花饼作为“春礼”，馈赠亲友以传递花开的祝福，甚至衍生出“牡丹饼配花茶，一口春意入喉”的饮食美学。

食材特点 口感酥松，鲜花风味，食用方便。



☆☆☆ 垫江宁汤圆 ☆☆☆

菜品典故 垫江宁汤圆是垫江县非物质文化遗产保护项目，它以其独特的口味和独特的技艺在垫江县流传了100多年，深受人民群众的喜爱和追捧。

宁汤圆以其“表面光滑、颜色发亮、入口糯黏、香甜可口”的特征，成为垫江美食标志之一。其工艺具有民族文化属性，垫江宁汤圆在坚持传统技艺的同时，也注重了创新与融合，在专心做好红糖小汤圆、油醪糟汤圆、黑芝麻大汤圆等传统类目的同时，将现代餐饮中出现的冰皮汤圆、水晶汤圆、健康杂粮汤圆等引入经营，既保留了地域文化内核，又适应时代需求，展现传统文化的生命力。

食材特点 表面光滑、发亮，糯、黏，香甜可口。



☆☆☆ 豌豆油钱 ☆☆☆

菜品典故 清朝咸丰年间，垫江陈少怀（力矫豌豆油条第一代创造人）将自己潜心制作的豌豆油条食品带到江苏、浙江、福建、广东、广西等沿海一带地区销售，自始开创了垫江力矫豌豆油钱加工品的历史先河。1942年，第二代传承人陈天华为了一个人的生活，在集镇上开始制作售卖豌豆油钱维持生计。进入20世纪80年代以来，垫江力矫豌豆油钱继续传承，加入现代艺术元素，从而使垫江力矫豌豆油钱的工艺取得了长足发展，至今在全县范围相继发展了12家销售网点。力矫豌豆油钱也被评为“重庆老字号”产品。

食材特点 外层金黄酥脆，豆香浓郁，咸香适口，油润不腻。



☆☆☆ 赵牛肉 ☆☆☆

菜品典故 赵牛肉是垫江县的传统美食之一，是重庆老字号、市级非遗产品。

1905年秋，重庆商人赵绍恩因途中救同乡董秉德，为报救命之恩，董秉德将选料、卤制等工艺悉数传授，尤其注重香料配比与火候把控，使卤牛肉兼具麻辣鲜香。赵绍恩以此技艺在垫江开设牛肉铺，凭借独特风味渐成名产，传承百年形成“赵牛肉”品牌。这段江中结缘、以技报恩的故事，成为垫江饮食文化中“义利相济”的佳话，亦为地方传统美食注入了人文情怀。

食材特点 肉质坚实而不柴，入口即化，咸甜适中。

渝味360碗，何止在舌尖

■ 冉义

热辣滚烫！重庆向全球食客亮出了一张最诱人的“美食请柬”——“渝味360碗”6月17日晚在观音桥广场正式发布。这哪是360道菜？这是山城用火锅红汤写就、用小烟细火熏染的全球邀请函！

这360碗藏着重庆的味觉基因。它根植千年“九大碗”宴席，浓缩重庆38区县饮食智慧。360不是数字堆砌，是“全年无休”的味觉狂欢，更是“团团圆圆”的文化密码。从豪迈

火锅到市井小面，从垫江豆花到城口腊排骨，933道备选炼出的360碗，每一口都是重庆山水人文的活地图。

它的魅力早已征服世界，半年前，联合国旅游组织总部马德里，洞箫琵琶声中，砂煲雪山羊、红糖糍粑征服世界味蕾，

秘书长都点赞中国菜肴品种多样、美食文化博大精深。豆花鱼传递重庆热情，鸡丝凉面诉说山城细腻。一碗菜，架起跨文化理解的桥梁，妥妥的“国际金名片”。

它更是强劲的产业引擎，网络大V直播推介，开启了“线

上引流+线下体验”的新玩法。进商圈、进街区、进景区——让渝味从宴会厅飞入百姓家，餐饮收入的大幅增长，背后是食材、加工、物流全链条激活，“一道菜带动一产业”正成为现实。

一城一夜一滋味，见食见

人见江湖。渝味360碗，不止在舌尖，它更是重庆的开放宣言，是麻辣鲜香的全球请柬。碗中天地宽，味里乾坤大——世界，重庆的城门和火锅，永远为你敞开！



我县开展交通违法整治联合行动



整治现场。记者 王杰灵 摄

本报讯（记者 王杰灵）近日，县公安局交通巡逻警察大队联合县道安办、县交通运输执法部门、辖区乡镇以及派出所，聚焦乡村道路交通安全痛点，在新民镇开展交通安全专项整治行动。

行动期间，联合执法队伍采取“定点检查+流动巡逻”相结合的高密度巡查模式，重点查处过

往车辆无证驾驶、超限超载、非法改装、非法营运等突出违法行为。针对农村地区群众交通安全意识薄弱的情况，执法人员在违法行为依法处罚的同时，开展现场说法，提升驾驶人员安全意识。

此外，执法人员还充分利用农村赶集日，深入人群普及交通安全知识，引导群众认清乘坐

“黑车”的潜在风险，倡导大家自觉抵制“黑车”，选择合法合规的交通工具出行，从源头上筑牢农村交通安全防线。

“此次联合行动后，不少市民主动咨询并着手完善非机动车上牌、登记等必要手续。”县公安局交通巡逻警察大队民警张爱表示，下一步，还将持续强化乡镇、场镇和农村道路路面管控力度，常态化开展交通违法整治联合行动。同时，推动交通安全宣传进村社，从源头提升群众安全意识。



桂阳街道垃圾分类参与率突破90%



桂阳街道开展垃圾分类工作日常巡查。记者 周迎迎 摄

本报讯（记者 周迎迎）“茶叶果皮归厨余，塑料包装放其他……”6月17日，桂阳街道丹湖时代城小区垃圾分类投放点，桶边指导员耐心地指导居民进行垃圾分类投放。

记者了解到，为了让垃圾分类从宣传口号变为居民自觉行动，街道通过“广引导、强设施、建机制”三措并举，培养居民自觉开展垃圾分类的习惯。

宣传引导上，桂阳街道创新形式，一方面，通过工作人员敲门入户与居民面对面讲解垃圾分类知识。另一方面，依托丰富多彩的社区活动，将垃圾分类知识融入其中，以寓教于乐的方式，让垃圾分类理念深入人心。

硬件设施完善上，街道累计投入105万元专项资金，科学规划布局，新增58个四分分类亭、110余个分类棚、5个环保屋及300余个分类桶，构建起便捷规范的投放网络。同时，每个投放点都配备桶边指导员，实时提供分类指导，确保分类精准到位。

长效机制建立上，桂阳街道推行考核评比制度，居民正确分类表现优异者上榜表扬，反之则予以督促整改。每月进行督导检查，严格的季度检查考核覆盖9个社区、62个物业小区，形成以评促优、比学赶超的良好氛围。

如今，桂阳街道垃圾分类参与率已突破90%，分类准确率持续提升，绿色环保理念正融入社区生活的方方面面。下一步，桂阳街道将继续深化宣传引导，优化设施配置，强化监督管理，让垃圾分类成为居民的好习惯，共同守护美丽家园。

学好用好“千万工程”经验 奋力推动城乡融合乡村振兴迈上新台阶

（上接1版）闲置农房盘活利用力度以及涉农金融产品和服务的创新力度，引导更多人才走进乡村、扎根乡村、振兴乡村。要扎实推进乡村治理，深入贯彻落实“春风满巴渝”社会风气提升行动，深入推进新时代“枫桥经验”重庆实践，不断提升基层智治能力、推进移风易俗和平安乡村法治乡村建设。

毛平强调，办好农村的事情，实现乡村全面振兴，关键在加强党的全面领导。全县各级党组织要加强组织领导，强化政治责任、基层组织和作风建设，严格落实“五级书记”抓乡村振兴政治责任，扎实做好村“两委”换届筹备工作，深入实施“头雁领航·强村富民”工程，持续深化群众身边不正之风和腐败问题集中整治，不断凝聚强大合力，加快打造巴渝和美乡村建设标志性成果，不断厚植建设生态美、经济强、百姓富现代化新垫江的乡村底色。

会前，与会人员还前往长龙镇长久村、高峰镇大井村观摩学习了推动乡村产业发展、乡村治理和农文旅融合发展等巴渝和美乡村建设工作。

县级有关部门、各乡镇（街道）党委（党工委）主要负责人，部分金融机构、重点企业负责人，部分农业龙头企业、农产品加工企业、农民专业合作社、社会化服务组织、农村集体经济组织代表，县级乡村振兴示范村党支部书记等参加。

禁止违规吃喝，不是吃喝都违规

（上接1版）

本该精准的“手术刀”，在一些地方成了“乱挥的大锤”：凡聚餐就审查、凡宴请就干预，“一碗面、大罚款”，自己掏钱请三两好友聚一聚也不行，党员干部吃顿饭就就兢。这些“层层加码”，看似“积极作为”，实则是懒政思维下对政策的误读、对民生的漠视，用简单粗暴代替精准治理，拿形式主义掩盖能力短板。餐馆没了客流，消失的不只是烟火，更是服务员工资、养殖户订单、供应链循环……层层加码的代价，最终压在劳动者肩头。

整治要“精准”，得把“红线”“绿灯”“尺度”划清楚。首先，“红线”锚定违规靶心，公款买单的奢靡宴请、利益勾兑的酒桌交易是必打区，顶风违纪者露头就打；“绿灯”照亮生活烟火，自费团聚的家宴、合规商务的餐叙是保障区，亲友小酌、街巷小聚，生活的底色本就是人间烟火。“尺度”划分行为边界，严管绝非管死，纪律剑指权力异化的贪腐病灶，而非私域里的寻常人情，若把“严管”异化为对个人请客“上纲上线”，连独自小酌都要动辄“亮红牌”，便是舍本逐末。当然，即便是个人宴请，也需守好“小酌怡情、不耽正事”的分寸。

各地执行时，严格区分违规吃喝与正当的餐饮需求，既要锚定“腐败零容忍”的铁规矩，又要守住“烟火不熄灭”的民生线。一方面，坚持全面从严、一严到底，对群众反映强烈的公款吃喝、餐饮浪费等歪风陋习露头就打、反复敲打。一方面，为正常消费亮绿灯，让大家可以品尝美味，让城市更有烟火味，让人情更有温度。

（来源：人民网）