

从钢铁制造的“硬产业”到美食文化的“软实力” 重庆大渡口产业转型别开生“面”

第1眼TV-华龙网 曹 妤

重庆市大渡口区建桥工业园,重庆小面博览馆内,一场关于小面的时空对话正在上演。声光电技术再现了民国时期义渡口小面摊的热闹场景:食客们围坐一堂,母亲带着孩子吃得津津有味。

而就在博览馆窗外,重庆市小面产业园的生产车间里,自动化生产线正将一碗碗预包装小面打包装箱,发往全国各地。这幅传统与现代交融的画面,见证着一座老工业基地的华丽蜕变。

从“钢火”到“面香” 老工业基地的产业转型

大渡口因重钢而兴,曾是中国重要的钢铁工业基地。

2011年重钢环保搬迁后,这个曾经贡献了重庆全市80%钢铁产量的区域,陷入了产业“空心化”的困境。工业产值断崖式下跌,城市活力明显不足。

“重钢搬迁后,大渡口面临着‘产业往何处去’的严峻课题。”大渡口区发改委相关负责人回忆道。在迷茫中探索数年,这个老工业基地最终在一碗小面中找到了新方向。

大渡口区率先提出发展小面产业的构想,规划建设重庆小面产业园。2021年8月,当重庆市经信委正式授予大渡口区“重庆市小面产业园”称号时,谁也没想到,这个决定会在三年后培育出年营收超50亿元的产业集群。

走进重庆市小面产业园,9万平方米现代化厂房整齐排列,检测中心、电商产业园等配套设施一应俱全。“从原料检测到成

品出厂,在这里都能一站式完成。”园区相关负责人介绍道。

产业园内,辣来主义、金牌干溜、井谷元等近百家上下游企业相继入驻,形成1家10亿级、3家5亿级、5家亿元级的企业梯队,生产线日夜不停地运转,将地道的重庆小面味道封装进一个个快递箱,发往全国各地。

如今,这座曾因钢铁而轰鸣的城区,正透过这扇窗,将令人垂涎的面香淬炼成高质量发展的新名片。

从“手艺”到“工艺” 街头美食的标准升级

将充满“锅气”的街头美食工业化,并非易事。

“重庆小面最大的挑战,是如何在保持传统风味的同时实现标准化生产。”业内人士分析,“这关乎着小面产业能否真正做大做强。”

重庆小面之所以难以标准化,关键在于面条本身和调味工艺。

“重庆小面必须用半干面,传统的挂面无法还原那种爽滑筋道的口感。”重庆小面工业化促进会会长、井谷元食品科技有限公司创始人傅勇解释道。

“我们用了120吨的面粉才研究出这条全自动的半干面生产线,小面采用恒温醒发,九道揉压,到最后的回软封箱,还原手工揉面特色。”傅勇表示,保质期从1个月到4个月,再到突破行业标准的8个月,让重庆小面可以走出重庆、走向全国、走向世界。

调味则是另一个难关。重庆小面讲究“八香、四辣、三鲜、二咸、一麻”,每家老店都有自己秘而不宣的配方。工业园区内的辣来主义、金牌干溜等企业通过与非遗代表性传承人合作,利用现代食品工程技术,将老师傅的手艺转化为精确的工艺参数。

金牌干溜创始人李俊熹透露,他们的秘制油辣子配方始于1938年,是重庆老字号和区级非物质文化遗产。

标准化推动了品牌化。

近年来,大渡口区构建起“区域公用品牌+企业自主品牌”的双轮驱动模式,推动重庆小面集体商标注册,培育的“渝面侠”成为重庆唯一入选全国首批培育名单的公共商标,助力产业跻身国家级“重点地方特色食品产业集群”。

今年3月,重庆市小面产业园孵化的“渝姑爹”重庆小面品牌,在龙湖时代天街开业,首日销量便突破700碗。同月,“李糊辣壳面”“呼啦小面”两家区级非遗品牌分别在观音桥商圈和成都正式开业,其中呼啦小面已在川渝两地开设180余家分店。

“目前正在联合品牌连锁头部企业,通过直营或加盟模式,全力推动‘百城万店’计划落地,致力于打造重庆小面连锁经营总部经济,助力重庆小面在全国市场持续走红。”重庆小面产业办相关负责人介绍。

从“本土”到“全球” 地方风味的出海征程

2025年,食品及农产品加工产业的关键词是“出海”。

“我们的目标不只是做好重庆市场,更要让重庆小面走向全国、走向世界。”重庆小面产业办相关负责人说。

2024年夏天,重庆小面产业办与四川航空签署协议,来自井谷元、辣来主义、雍禾记等品牌的20余种特色产品进驻川航国内外航班,预计年销售额将突破2000万元。

线下进驻江北机场核心商圈“金熊猫商业荟”,首月销售额突破10万元;线上进驻川航电商平台。“今年以来,重庆小面成功融入四川航空‘空地一体’销售体系。”重庆小面产业办相关负责人表示,这意味着小面产业正加速拓展消费新赛道。

与此同时,参加国际食品博览会、搭建跨境电商渠道、将小面预包装产品打造成“文化明信片”“重庆伴手礼”……

“重庆小面企业正各显神通,加速走出去。”傅勇介绍。

资料显示,目前,重庆小面产品已进入美国、加拿大、澳大利亚等30多个国家和地区,在海外华人社区和当地市场都收获了良好口碑。

“我们的宗旨,就是让全国乃至全球的消费者,共享重庆小面的美味。”傅勇的话掷地有声,道出了重庆小面产业人的共同心声。

一碗小面,承载的不仅是味道,更是一座城市的智慧与情怀。

从钢铁制造的“硬产业”到美食文化的“软实力”,大渡口的转型之路为中国老工业基地升级提供了生动样本。

据华龙网



防空洞成爱国主义教育基地

近日,位于沙坪坝区的重庆大学防空洞爱国主义教育基地,重庆大学的师生们正在参观。

为纪念中国人民抗日战争暨世界反法西斯战争胜利80周年,重庆大学将防空洞建设成为爱国主义教育基地,集历史展示、情境体验、思政课教学等于一体,亦是连接历史与现实的生动课堂。

据介绍,重庆大学防空洞始建于1937年,“三线建设”时期和20世纪80年代均进行过修缮,面积超1.4万平方米,是全国高校现存修建时间较早、规模最大的防空洞。该爱国主义教育基地从开放以来,吸引了大批重大师生前来参观学习。未来将逐步面向全体市民开放。

沙坪坝报记者 孙凯芳 摄/视觉沙磁
据《沙坪坝报》

植物工厂： 突破季节限制 保障市场供应

11月25日,北碚区兴隆镇嘉禾智慧种苗工厂内,自动喷淋系统正在为种苗精准灌溉。这座“植物工厂”运用人工智能技术,实现了从基质处理、高速播种到环境调控等方面的全流程自动化。其年产优质种苗可达1.5亿株,通过智能控制温、光、水、肥,成功突破季节限制,保障市场供应。

特约摄影 秦廷富/视觉重庆
据《重庆日报》



遗失启事

▲肖德勤遗失中华人民共和国残疾人证,证件编号:51022919700428329462;声明作废。