

# 重庆小面不仅加了佐料 还加了知识产权



在辣来主义的展厅，陈列着各种各样的重庆小面产品。

□ 重庆日报记者 张亦筑 文/图

小面、辣椒、花椒……一碗重庆小面，不仅要筋道顺滑，佐料更是“灵魂”，要做到麻辣鲜香。不过，你以为就这些？一碗重庆小面里，它不仅加了佐料，还加了知识产权！10月30日至11月1日，国家知识产权局“知识产权新闻发布地方行活动”在渝举行。据了

解，作为重庆的一张美食名片，重庆小面的一系列知识产权受到广泛关注。

据介绍，品牌建设是推动重庆小面产业持续健康发展的重要因素之一。去年12月，国家知识产权局公布首批参加“千企百城”商标品牌价值提升行动名单，区域共用品牌“渝面侠”成功入选区域商标品牌，也成为全市唯一入选的区域商标品牌。

在位于大渡口区的重庆小面产业园，记者了解到，为加速小面规范化发展，该区建立了完善的“三类多级”立体化标准体系，为小面产业高质量发展提供有力支撑，先后制定发布重庆小面团体标准。重庆小面生产技术规范、食品安全等地方标准以及重庆小面门店经营服务规范、生产许可审查细则等产业标准，覆盖小面产业全流程、各领域。

与此同时，该区还在线上开设了“重庆小面重庆造”天猫旗舰店，在京东、抖音等平台建立品牌线上销售专区，引入巨量引擎等头部企业打造高能级电商平台；线下建成9万平方米重庆小面生产基地以及配套的重庆小面中央工厂、重庆小面电商产业园、重庆小面检测中心等，为小面产业发展提供全要素服务保障。

如今，呼啦面馆、井谷元、道友食品、辣来主义等一大批重点企业在产业园加速聚集，一些全网爆品频频“出圈”。

走进井谷元展厅，记者看到，这里摆放着各式各样的小面产品，而几张发明专利、实用新型专利证书直接占据了“C位”。

“在小面产品方面，我们建成了全市第一条智能化、自动化的重庆小面生产线，用于生产加工面条。围绕这条生产线，我们目前已经获得了2项发明专利、5项实用新型专利。”井谷元董事长傅勇说。

在他的带领下，记者来到了小面生产线。他介绍，他们生产的面条，是采用高筋小麦粉，添加食用碱，经过真空和面、二次熟化、九道揉压等生产工艺制作而成，高标准的工艺可以让面条筋道爽滑、柔软弹韧。而这一道道工序中，其实就“暗藏玄机”，有一项项专

利在不同的工艺流程环节“保驾护航”。

比如发明专利“一种面粉加工用自动除尘装置及其操作方法”，它主要是用于面粉添加环节的除尘及操作，是环境卫生及生产安全的有力保障。再比如实用新型专利“一种往复式双面撒粉装置”，主要用于防止鲜湿面面带粘连，是连续式生产产出光滑圆润面条的关键保障。

在辣来主义的产品展厅，除了各种国潮风包装的小面产品，作为小面“灵魂”的麻辣调料也引人关注。

“我们的小面麻辣调料制作技艺是大渡口区非遗，大家看到的这些麻辣调料产品，都是非遗传承人用18种香辛料、经20道工序熬制而成。”辣来主义创始人刘派告诉记者，在企业发展的过程中，他们也十分重视知识产权保护。以非遗技艺来说，在创新发展中拥有知识产权的加持，将让非遗技艺进一步发扬光大。

据悉，大渡口区作为重庆小面产业的重要承载地，通过推动产业发展与创新，实现了产业跨越式发展。今年以来，小面产业增长势头强劲，预计全年营收将突破80亿元、迈向百亿大关。

未来，大渡口区将以更高的标准、更大的力度，推动重庆小面产业实现品牌化、规模化、标准化、数字化的发展目标。到2026年，以重庆小面为主导的快消品产业年营业收入突破300亿元，新引进重庆小面产业项目100个以上，累计培育聚集企业200家；重庆小面品牌体系、标准体系、认证体系得到广泛推广和全面应用，聚集重庆小面品牌200个以上，培育形成全网“爆款”产品20个以上。

## 国博文创冰箱贴走红：“一冠难求”带来了什么？



上图为木质凤冠冰箱贴，下图为金属凤冠冰箱贴。（中国国家博物馆供图）

□ 新华社记者 杨湛菲 徐壮

近段时间，以中国国家博物馆馆藏文物“明孝端皇后九龙凤冠”为原型设计的文创产品“凤冠冰箱贴”火了——开售至今3个半月时间，两款“凤冠冰箱贴”共售出14.5万个，一跃成为近20年来国博当之无愧的文创“销冠”。

因为设计精美新颖、宜赏宜藏，国博7月一推出“木质凤冠冰箱贴”，首批3000件产品一天半内就售空。9月底，国博推出“AR金属凤冠冰箱贴”，再次受到观众青睐，开售当天2小时就售出2300件。

鉴于产品供不应求，自8月13日开始，国博采取每日限量发售措施，随生产销售情况动态调整。

中国国家博物馆经营开发部副主任廖飞介绍，两款冰箱贴所有工序都需安排固定工人制作，导致生产周期较长。不断提升产能同时，出台限购措施也是防“黄牛”倒卖的一种手段。

“爆款”文创产品刺激着消费者需求，带动了产业发展。“随着凤冠冰箱贴持续销售火爆，产品制造厂家的生产规模和用工规模不断扩大，不仅增加了相关岗位供给，也促进了当地劳动力的就业增收。”廖飞告诉记者，木质凤冠冰箱贴预计一两个月内日产量可达5000件，AR金属凤冠冰箱贴已经从1家代工厂发展到3家代工厂，日产量已达5000件。

不只是冰箱贴，围绕“凤冠”这一IP，国博又陆续开发了笔记本、徽章、雪糕等10余款系列产品，均得到广大消费者的喜爱。据介绍，今年国博文创总收入相比去年同期增幅接近60%，直接解决社会就业人数超千人。

文创产品的持续热销，进一步拉近了文物与观众之间的距离，吸引越来越多观众走进博物馆，一睹文物本身的风采。

位于“古代中国”基本陈列明清展厅的明孝端皇后九龙凤冠，成为目前国博唯一需要排队参观的展品。暑期参观旺季时，队伍最长可达百米；国庆过后，国博观众预约需求依旧旺盛。数据显示，10月8日至10月28日，国博参观人数达34.9万人，比去年同期增长10%。

在中国旅游研究院院长戴斌看来，近年博物馆文创出圈的现象比比皆是，说明文创冰箱贴已超出其本身的实用价值，成为一种流行符号，记录旅行足迹，承载文化记忆。

廖飞说，国博将持续推动展览工作与文创开发协同发力，充分满足观众在参观展览之余“把博物馆带回家”的美好愿望，让大家在日常生活中感受中华优秀传统文化的深厚内涵和美学价值。

## 大足新建一座220千伏变电站 城区供电将实现“双保险”

新渝报讯(记者 李东 陈柯男 文/图) 近期，大足区又一在建220千伏输变电工程正如火如荼地作业，该工程投运后，大足城区将形成两座220千伏变电站双电源供电。

11月1日，在龙水镇黄龙村，12名电力工人正在开展大足智风220千伏输变电工程NA16铁塔的组立工作，工人们用角钢、钢板、螺栓等组装成铁塔的塔腿、塔身、塔头，在大型吊车的配合下，依次安装建起高达50米的电力铁塔，整个工程像这样的铁塔就有182基。

据了解，大足智风220千伏输变电工程是国网重庆大足供电公司“十四五”规划项目之一，位于大足北部片区，该片区包含有大足城区的龙岗、棠香组团以及万古工业园区，工程落地将更好地满足城区居民用电以及区域内企业发展的电力需求。

“该工程新增主变2台，容量360兆伏安，220千伏线路6回，杆塔182基，线路长度68.57公里，在2024年3月已顺利开工建设，目前正在进行变电和线路基础施工，力争2025年9月30日竣工投运。”国网重庆大足供电公司发展建设部主任冉建介绍，工程投运后，将进一步优化大足电网主网结构，城区形成两座220千伏变电站双电源供电，缓解



工人正在作业。

解220千伏八柱变电站重载，极大提升大足电网供电可靠性，更好地服务和保障大足区经济和社会的发展。

据了解，今年以来，国网重庆大足供电公司各项重点工程有序推进，已完成川渝特高压变电站500千伏送出工程，提前投产35千伏雍溪主变增容改造工程，成都中石油110千伏业扩配套工程也相继投运。目前，正全力

推进大雄110千伏输变电工程和大足垃圾发电厂康恒环保能源35千伏送出工程。到2025年，大足区域配电网的供电能力和供电可靠性将大幅提升。



□ 重庆日报记者 赵欣

31年，对于一个人而言，或许意味着皱纹和白发；而对于一座城市来说，则是岁月如歌、气象万千。1992—2023年这31年里，重庆日新月异，在现代化建设之路稳步向前。重庆人的奋斗和重庆城的发展，被浓缩为一幅漫长的画卷，在长篇接力小说《太空火锅城》里得到生动呈现。

### 开创先河，三代作家携手跨越31年的接力

重庆是享誉世界的“火锅之都”，大街小巷，火锅飘香，美名远扬。作为重庆美食名片、地域文化符号，火锅也为重庆作家提供了取之不尽的创作灵感。《太空火锅城》正是基于此而诞生，该书由重庆市新闻传媒作协与重庆文学院联合编撰，中国言实出版社出版发行。书中讲述了重庆一群火锅从业者的苦辣酸甜，从时代洪流中重庆火锅行业的发展，折射出1992—2023年重庆这座城市的发展变迁。

“1992年，我和重庆晚报副刊同仁突发奇想，能不能以重庆火锅为题材，搞一篇长篇接力小说创作活动？我们说干就干。”忆及当年的创作初衷，77岁的许大立十分动容。由他发起，曾宪国、莫怀威、罗学蓬、傅小渝、王群生、张世俊、王雨、刘彦、郗光宗、王从学、黄济人等本土作家很快参与进来，在他们合力之下，初代《太空火锅城》就此诞生，在全国

## 31年文学接力，三代作家携手 长篇小说《太空火锅城》致敬新重庆

报刊媒体开创了长篇接力小说的先河。

1996年，许大立再次联手十余位本土作家，在1992版《太空火锅城》的故事基础上，进行了新一轮创作，同样获得了很好的社会反响；2023年，青年作家陈泰湧等14位作家接过了接力棒，再次续写前作。最终，这部跨越31年、由重庆本土老中青三代38位作家合力完成的长篇集结出版，与读者见面。

“创作节点分别选在1992年、1996年和2023年，这绝非偶然。”许大立表示，1992年，邓小平南巡讲话发表，改革开放注入新动力，各行业蓬勃发展，重庆火锅行业也风起云涌；1996年，重庆处在直辖筹备阶段，重庆经济持续进步，身处其中的我们感受颇深；2023年恰逢十一届三中全会召开45周年，重庆也发生了天翻地覆的变化，我们把重点放在青年作家身上，他们是重庆文学发展进步的希望。“三个阶段三次接力，这是一次漫长的文学之旅，我们既要回望过去，也要立足现在，面向未来。”

### 致敬时代，为城市和人民留下宝贵精神财富

《太空火锅城》中，38位作家按照统一设定的主要人物和故事线，以细腻的笔触描绘了不同时期重庆的市井百态和人民生活。这些故事不仅反映了当时的社会风貌和市民心态，也展现了重庆独特的地域文化和人文气息。浓郁的生活气息和人性光辉，让读者仿佛回到了那个年代，重温已经远去的情怀。

“《太空火锅城》这部作品，是重庆作家从内容到形式上对小说创作进行的探索。”作为1992年首批作者代表，市作协荣誉主席黄济人表示，放眼中国文坛，重庆毫无疑问是诗歌重镇，有一大批优秀诗人，但小说是短板，“尽管如此，我们重庆文学界始终怀着奋发进取

之心前行，这部作品就是一个缩影，尤其是2023年这部分，大量青年作家参与进来完成使命，为城市和人民留下了宝贵精神财富。”

这样的写作是文学的创新探索，对于编辑而言却是不小的挑战。“我一直没有和作者们见过面，老实说，这本小说的编辑工作其实非常困难。”《太空火锅城》责编、中国言实出版社编辑部主任薛磊坦言，30多位作者每个人的写作风格、表达方式各不相同，统筹起来很有难度，但他也惊喜地发现，整部作品落地后并不违和，而且可以说是完美契合，人物更加饱满，原本可能单薄的情节也更丰富了。“在他看来，火锅是重庆文化标志和产业地标，以此为主题创作，地域特色浓郁，是非常好的尝试。”

《太空火锅城》的顺利问世，与重庆市新闻传媒作协的支持密不可分。面对新书，重庆市新闻传媒作协主席、重庆日报报业集团党委委员、副社长江波十分感慨，“本土老中青三代38位作家集结，完成跨越31年的接力，为我们这座城市和人民留下了宝贵精神财富。我想我们要致敬这个伟大的时代，时代成就了重庆火锅产业的蓬勃发展，我们才有了这样一个题材，通过这个题材，去记录下伟大的时代。”

### 文脉赓续，锻造具有重庆辨识度的文学IP

当天的文学公开课上，包括许大立、黄济人、王雨等在内的作家代表都表示，期待《太空火锅城》这场已经持续了31年的文学接力能够代代传承，未来还会有更多作家加入，续写新重庆传奇。在市作协党组成员、副主席、重庆文学院院长张兵看来，除了重视文脉的赓续，还应该思考如何以《太空火锅城》为基础，锻造具有重庆辨识度的超级文学IP。

“火锅对于重庆而言不仅仅是一张城市

名片，更是一个实实在在关系民生的大行业。很可惜，目前与火锅有关的小说、影视作品不多，具有广泛影响、让人口口相传的更少，这与火锅在重庆的地位以及在全国的影响力不相符。”张兵直言，重庆需要有一部和《山城棒棒军》一样深受大众喜爱、又反映时代特点的反映重庆火锅的文化产品，而长篇小说《太空火锅城》，无疑极具改编潜力。

张兵分析，《太空火锅城》经过1992年、1996年到2023年的接力写作，故事中主要人物形象已经血肉丰满，栩栩如生，“其最大的优势是通过38位年龄差异极大、经历各异的当代作家，用31年的时间，从各个方面展开叙述，几乎是无死角地记录了各色人物的火锅人生，书写了重庆的人间烟火与城市记忆。这是某一位编剧或一个小团队无法达到了宽度和广度。火锅的背景与现实能够呼应，继续深化打造《太空火锅城》这个文化IP条件已经成熟。如果持续用力，可以将其打造为超级IP。”

“要想在影视上有所作为，还需要编辑团队根据现有线索进行整合，对情节进行提升。”作为一位在文学创作方面经验丰富并且深受市场欢迎的作家，张兵就如何锻造超级IP给出了建议，他认为，首先要为书中的火锅团队设置更加明显的困境，解决一个个困境将是人物更加出彩的关键；第二，要设置一个贯穿始终的需要解决的“重大问题”，那就是人物如何“改变命运”，这也是改革开放以后所有中国人的共同愿望；另外还需加强火锅团队对手的设定，对手强大，困难愈多，主要角色才更强大。

张兵表示，超级文化IP往往可遇而不可求，遇到了便是机缘。“相信在现有基础上持续用力，深入挖掘，《太空火锅城》有望更进一步，成为‘渝字号’文学代表，为现代化新重庆文学事业高质量发展谱写新篇。”

## 大足打造绿色“铝都”



11月1日，大足区古龙镇天青石矿企业内，运输车正在运输从矿井采掘的铝矿产品。当下，大足拥有世界最大铝矿床，已探明储量3807余万吨，占全国储量46.28%、全世界储量26.7%。目前，大足区已编制好产业发展规划及资源开采规划，建设绿色矿山和铝加工产业园，着力打造绿色“铝都”。

新渝报记者 谭显全 摄

## 秋日晨雾



11月2日，大足城区上空就迎来了一场秋日雾景，平日里熟悉的高楼像是被施了魔法，在雾中若隐若现，宛如一场盛大的视觉魔法正在上演。

新渝报记者 李东 陈柯男 通讯员 周宇 摄