



# 把“小面条”做成“大产业”

## ——政协委员谈助力“六区一高地”建设

□ 本报记者 陈元洪

一碗重庆小面，一头连着老百姓的饭碗，一头连着百亿级的大产业。一头与生活相关，一头和产业对接。随着产业链的拓展以及产业集群的建设，重庆小面已逐步成长为一条市场前景广阔的产业赛道。

7月29日，市政协“扛起新使命·委员话落实——助力‘六区一高地’建设”系列直播活动第五期在重庆小面博物馆如期开启。直播中，政协委员刘德毅、孙熙勇，大渡口区政协委员龙云飞、傅勇围绕“把‘小面条’做成‘大产业’”主题，分享了他们把殷殷嘱托转化为奋进力量，助力“六区一高地”建设的履职故事。

### 1 让重庆小面“火出圈”“卖全球”

作为“中国小面之都”的重庆，不管是小巷深处，或是繁华街角，总能见到几家小面馆，各具特色的味道吸引着食客打卡，为这座城市增添不少烟火气。去年7月，“与辉同行”重庆专场直播间内，一款来自大渡口区的重庆小面产品迅速走红，上线不到1分钟，销量便突破万单大关。

重庆小面为什么能火爆“出圈”？在政协委员、市商务委副主任孙熙勇看来，这得益于“网红重庆”的美誉度以及我市小面产业“品牌化、规模化、标准化、数字化”的发展思路。

“要让重庆小面成为‘爆品’，进而走出重庆、走遍全国、走向世界。”孙熙勇介绍，早在2017年，重庆便被中国烹饪协会认定为“中国小面之都”。2023年重庆小面产业入选国家级“重点地方特色食品产业集群”“农业优势特色产业集群”建设名单；2024年3月，“重庆小面重庆造”区域公用品牌——“渝面侠”，成为全市唯一入

选全国“千企百城”首批区域品牌培育名单的品牌商，并引进重庆小面自主品牌项目25个，打造重庆小面独立品牌49个。不仅如此，我市还积极带着重庆小面走出去，参加亚欧博览会、东盟博览会等大型展销活动，将小面预包装产品打造成“文化明信片”“重庆伴手礼”，以工业化理念、互联网思维提升重庆小面国际知名度。目前，借助西部陆海新通道等国际物流枢纽，重庆小面预包装产品已经“漂洋过海”，落地泰国、新加坡、澳大利亚等30多个国家。

如今，重庆小面已不仅是街头美食，更是一张集全市之力打造的城市名片。“这背后离不开市政协及委员们的重视与关注。”孙熙勇说，2022年市两会期间，一件委员提案《关于高品质打造重庆小面产业的建议》得到广泛关注，在市经济信息委、市商务委等7个部门共同研究办理下，后续推动出台了《加快推动重庆小面工业

化发展实施方案》，制定了《重庆小面烹饪技术指南》《重庆小面门店经营服务规范》等地方标准，推动重庆小面成为我市食品加工产业的新亮点和新增长点。

今年上半年，市政协委员、大渡口区政协主席刘德毅全程参加了市政协有关农文旅融合发展的专题协商，从实地调研到专家研讨，从集中审稿到远程协商，积极履职尽责，为包括重庆小面在内的农业特色产业提出了不少有价值的建议。

履职行动不止于此。从聚焦推动食品及农产品加工产业高质量发展的市政协全体会议联组讨论，到政协委员年终视察；从深入一线的调研建言，到围绕“优化提升农文旅融合发展的现代乡村产业体系”主题的远程专题协商；从对小面企业的把脉问诊，到聚焦产业链发展的专题视察调研……全市政协组织及广大政协委员在一系列履职实践中，切实以“政协之为”服务“发展之要”。



李忆南  
（重庆政协报社）记者  
市政协新闻宣传中心  
主播

孙熙勇  
市商务委副主任  
市政协委员  
特邀嘉宾

龙云飞  
大渡口区经济信息委副主任  
大渡口区政协委员  
特邀嘉宾

傅勇  
重庆井谷元食品科技有限公司董事长  
大渡口区政协委员  
特邀嘉宾

刘德毅  
大渡口区政协主席  
市政协委员  
特邀嘉宾

### 2 把“一碗面”变“一条链”

散落在街头巷尾的小面馆各自为战，没有统一标准；原材料采购五花八门，品质参差不齐；预包装产品研发滞后……重庆小面发展的同时，也面临一些痛点。

“这些痛点，说白了就是‘小、散、弱’的产业现状和‘大市场、高标准’需求之间的矛盾。不把问题解决，想要推动重庆小面产业进一步发展壮大，把‘小面’送出重庆就难上加难。”直播中，大渡口区政协委员、区经济信息委副主任龙云飞对重庆小面产业曾经面临的问题直言不讳。

如何让路边“一碗小面”带动一条长长的产业链？龙云飞说，大渡口区敢于第一个“吃螃蟹”，下定决心把“小面条”做成“大产业”，并着力从筑巢引凤建平台、品牌赋能、创新驱动拓市场等方面“破题”，在全市率先成立了重庆小面产业园，集聚100余家企业，实现从面粉加工到电商直播全链条覆盖。经过几年的努力，大渡口区相关产业营收从24亿元突破到60亿元，2025年预计将破百亿元。“现在每10包网购的重庆小面，可能有6包就产自大渡口。”龙云飞说。

这条产业链的背后，也少不了大渡口区政协的助力。“我们重点打造了‘五千行动’助推经济平台、‘渝事好商量·义渡360’商量平台、委员工作室联系平台、‘民情码上联·委员面对面’服务平台，全方位、多层次为企业、群众服务。”刘德毅表示，其中的“五千行动”就是助千企、引千商、促千项、

联千户、献千策。这是大渡口区政协结合市政协助力“六区一高地”建设委员履职实践活动，创新搭建政协助推经济发展的新平台。通过这些平台，区政协主席会议成员带头招商引资、联系重点企业项目，政协委员主动牵线搭桥、汇聚聚力，有效推动了重庆小面等特色产业的发展。

除了大渡口，全市的小面产业链还在进一步做强：借着重庆小面的东风，云阳县瞄准了鲜面加工细分领域，不断推动鲜面产业标准化、规范化发展新路，催生了“云阳面工”这块具有全国影响力的劳务金字招牌，培育市场主体7万余家，从业人员超20万人，形成了一条成熟的产业链；在忠县，重庆金沙河面业有限责任公司布局了年加工小麦100万吨、生产挂面35万吨、生产饮用水35万吨的大项目，其挂面采取全自动化生产，整个加工流程仅需少量工人巡回检查设备运行情况；涪陵榨菜、石柱辣椒、江津花椒等特色农产品也搭上小面产业的快车，规模不断扩大……数据显示，每销售1亿元小面，可直接带动辣椒、花椒、菜油、榨菜等销售近2000吨。

如今，作为“中国小面之都”的重庆，小面线下门店已超过8.4万家，日均销售1300万碗，还带动了上游小麦、辣椒、花椒等农产品的生产加工，中游包装物流等制造运输行业，以及下游终端销售、餐饮服务全产业链的发展。



市政协“扛起新使命·委员话落实——助力‘六区一高地’建设”系列直播活动第五期现场。 记者 廖文豪 摄

### 3 走好产业转型升级之路

“网上买的重庆小面正宗吗？味道会不会与堂食小面有差别？”面对直播间网友的提问，大渡口区政协委员、重庆小面工业化促进会会长、重庆井谷元食品科技有限公司董事长傅勇表示：“想要1:1高度还原重庆小面口感实属不易。一份带得走的小面，看起来只有面条、浇头和酱料等几样主材，但也需要满足30多项指标，比如面条的嚼劲、酱料的辣度，以及半干面的酥软性、保质期等，都必须要有严格统一的标准，这样更有助于还原、甚至超越线下大部分门店面条的口感和口味。”

作为首批“吃螃蟹”的企业，重庆井谷元食品科技有限公司研发的7款重庆小面系列产品推出后深受市场欢迎，其背后是企业发挥市场主体作用，积极推进产、学、研协同发展，推进重庆小面产业向标准化发展，以科技为支撑推动产业创新发展的生动实践。目前，该企业与江南大学、西南大学等10余所科研院所建立合作关系，

由合作院校协助企业开展技术攻关，助力解决生产工艺、产品配方等薄弱环节，推出更多契合市场需求的小面味型。该企业还牵头制定小面产业两项地方标准，参与了四项团体标准的制定，以及目前正在筹备的辣度分级标准；通过数字化手段构建了“一站式”“标准化”的原辅料供应链体系，成功打造了重庆市首条智能化自动化的重庆小面生产线。

作为一名政协委员，傅勇还从行业健康可持续发展角度呼吁，加强“重庆小面重庆造”IP打造，不断引进头部主播，邀请美食博主到店、到厂体验，提升重庆小面的线上口碑，赋能电商销售。加强与海外侨商沟通交流，力促重庆小面出海。加大重庆小面文化传播，特别是借助文旅研学项目、小面文化节、美食展会等载体及形式，深度讲好重庆小面历史文化故事。

像这样关注并推动重庆小面产业发展的建言还有很多。

针对重庆小面的预包装产品成本相对较高、口味还不够丰富等问题，孙熙勇建议重庆小面的工业化、预制化产品应根据各地消费者的喜好和需求，不断丰富

味道类型、推陈出新，通过产业的多元化链接，丰富重庆小面产品矩阵。

“加快小面产业发展，关键在市场。帮助小面企业打通国际、国内两大销售渠道，不断提升重庆小面销量是我们当前工作的重中之重。”刘德毅建议小面企业要加快小面出海，拓展国际市场。各级各部门要充分发挥资源优势，帮助小面企业引流促销。

龙云飞认为，要结合当前智能制造及数字化转型相关要求，在加大研发投入、加强数字化车间改造上下足功夫，建立“小面标准认证联盟”，对原辅料、工艺、门店、物流进行全链条认证，实行“一码溯源、扫码知全程”。同时，探索建立“小面产业大脑”，接入市级“产业云图”，实时监测原料价格、产能、库存、销量、舆情，进一步提升生产效率，做优产品品质，从而真正把大渡口打造成为“中国小面之都”核心区，形成全国小面产业集群的策源地和示范区。

半个多小时的直播交流，委员们不断凝聚起推动重庆小面产业高质量发展的合力。大家纷纷表示，将继续在品牌化、规模化、标准化、数字化建设上建言献策，推动重庆小面更好地走向全国、走向世界。



重庆小面文化节上，工作人员给市民推荐重庆小面佐料。（资料图） 钟戈 摄



小面企业车间内，工人正在生产作业。（资料图） 钟戈 摄



扫码观看直播回放