



一份渝北非遗火锅、小面清单送给你 带你沉浸式打卡渝北美食

□本报记者 周新宇

近日,工信部、国家发展改革委、文化和旅游部等十一部门联合发布了《关于培育传统优势食品产业和地方特色食品产业的指导意见》,还推

出了“全国美食地图”,地图按照“地理位置”和“产品品类”两个类别进行了分类。重庆的重庆小面制品、涪陵榨菜、川渝火锅底料产业集群上榜。

说到火锅和小面,重庆随处可见,各有各的美味、各有各的精彩。人间烟火气,最抚凡人心,最好的味道还是那一抹家乡的味道,一起来看看渝北的非遗火锅和小面,独特的工艺和时间的沉淀为美食增添了特别的韵味,相信一定不会让你失望。

渝北非遗小面篇

渝北非遗火锅篇

舒家大院老火锅： 古法熬制 数代传承

“底料是火锅的灵魂。”舒家大院老火锅底料是凝聚了几代传承人智慧的民间技艺结晶,具有深厚的历史积淀和民间文化价值。

舒家大院老火锅底料采用精良的古法技艺制作而成,充分激发各原材料的醇真本质,熬制火锅底料工序严谨细致,精心挑选品质上乘的原材料,遵循优选原材料与自制原材料相融合的原则,科学控制熬制翻炒火候和时间,经过下料、掌火、固色、升香、闷置、窖藏、发酵、翻缸等十余项特殊工序,每一个步骤都有严格的要求,要进行十道工序方可制作完成,最终熬制成为色泽红亮、麻辣鲜香、回味悠长的火锅底料。

推荐菜品: 虾滑、牛肝、毛肚、鸭肠、鸭血。
具体地址: 渝北区东湖南路10号力帆时代3幢9-6。

渝味晓宇火锅： 醇厚地道 麻辣鲜香

渝味晓宇火锅以醇厚地道的老火锅锅底以及鲜活的食材俘获食客的心。锅底炒料选用上好的花椒、辣椒、牛油、豆瓣等原料,纯手工熬制而成,最终的成品色香味俱全。

每日供应的鲜活食材始终保持一份新鲜醇厚,蔬菜要求新鲜可口,牛羊肉也颇有讲究,追求肉质鲜美。此外,渝味晓宇火锅坚持不断推出新菜品,创新的菜品让无辣不欢的食客回味无穷。

推荐菜品: 功夫牛肝、厚切老肉片、鱼籽虾



麻辣鲜香的火锅是重庆人的最爱

滑、嫩牛肉等。

店面地址: 渝北区松石支路春风城市筑大门旁(近龙山三路)。

又义裤火锅：

“四绝”技艺 俘获食客芳心

作为传统重庆火锅的代表之一,又义裤火锅其核心在于火锅底料的炒制“四绝”,即选料绝、做工绝、调味绝、色香绝。多年来,“又义裤火锅”制作工序严格,经过选料、配料、制油、炒料等多道工序,加之秘传香料调味,坚持五味中求平衡、清鲜中求醇厚、麻辣中求柔和、口感中求层次,形成了麻、辣、烫、嫩、鲜、香的鲜明特色,深受广大顾客的喜爱。

推荐菜品: 鲜毛肚、麻辣牛肉、手打鲜虾滑等。

店面地址: 渝北区舟济路16号附1号。

北小面：

风味小面开启元气满满的一天

俗话说,小面的佐料是精髓,油辣子是灵魂,因为油温、用量、手法、顺序等工序各有不同,小面的味道也不尽相同,因此有干店干面的说法。

与其他小面不同的是,北小面始终坚持传统工艺,大部分调料坚持手工制作。尤其是北小面的油辣子,辣而不燥,颇受食客欢迎。据了解,北小面的油辣子精选朝天椒、二荆条等几个品种,历经筛、剪、炕等七道工序,历时十多个小时纯手工制成,经过特殊配比的几种辣椒,会产生奇妙的化学反应,吃到嘴里香气十足,辣味饱满,给人留下深刻的印象。

来北小面,点上一碗招牌干溜小面,其面条更粗一点,口感更劲道一些,与辣椒、芝麻、芝麻酱等完美融合,味道浓郁鲜香。

推荐菜品: 招牌干溜面、金牌凉面、红烧牛肉面。

店面地址: 渝北区双龙湖街道北湖路6号2幢1-9号。



北小面 本报记者 胡瑾 摄

龙氏机场豌豆面：

豌豆与肉沫的完美融合

龙氏机场豌豆面营业至今30年,算得上渝北饮食文化中的一张名片。

翻砂的豌豆刚刚好,不会过于软烂,与饱满鲜香的杂酱悄然融合于面汤之中,你中有我,我中有你。

来这里的客人总喜欢点一碗豌豆面配一碗绿豆汤,豌豆软烂绵密,杂酱肥而不腻,红红的辣椒衬托在碗里,是重庆人喜欢的火爆热辣,吃几口裹满霸道佐料的面条,喝一口微甜爽口的绿豆汤,是无法用言语来形容的绝配。

推荐菜品: 豌杂面、牛肉面、红烧牛肉面。

店面地址: 渝北区渝航路131号附6号。

愚小面：

充满生活味道的地道重庆面

传统的小面店铺也许是街头摆放的几张桌子,巷尾随意支起的一张篷,或是小区旁整洁的快餐桌。有别于传统小面的随意,愚小面显得更有故事和情怀。



龙氏机场豌豆面

愚小面采用巴渝传统文化的店面风格,安置了岁月浸蚀的石磨、布满青苔的水缸、装满童年乐趣的水井,以及怀旧的老面机、老照片和老桌椅。怀旧风瞬间点燃顾客对小面的记忆,店内处处透着斑驳的画面,在这里你品尝到的不仅是传统的美味,还有一份光阴的故事。

愚小面坚持使用传统的调料来保持传统味道,涪陵的榨菜、茂汶的花椒、宜宾的芽菜等是关键。愚小面爽滑弹牙、香辣回甘、麻辣调和、鲜味当家,满满的都是生活的味道。

愚小面对自己的定义是用传统、做好面。“用传统”就是继承传统文化、采用传统配方、坚持传统工艺。“做好面”就是做标准化的、健康的、创新的重庆小面。

推荐菜品: 招牌牛肉面、家乡猪脚面、杂酱面、豌杂面、香辣小面。

店面地址: 渝北区龙旺街

14号A幢1-8龙旺街与双龙大道交口西北角。



本组图片除署名外由区文旅委提供



市民到麦田拍照打卡



茁壮成长的麦子

本组图片由本报记者 朱云卿 摄

去有风的地方! 渝北这片麦田绝美出圈

□本报记者 杨青

远处蔚蓝天空下,涌动着绿色的麦浪。5月,不止花开,在渝北木耳一处麦田,一抹绿色也足够浪漫,去有风的地方,一起奔赴麦田的邀请吧!

位于民宿“山顶见·青炊”半山腰的1500亩麦田绝对是五月的绝佳打卡地,蓝

的天、白的云、绿的麦,交织出最美的风景,站在高处,环顾四周,大片的麦田映入眼帘,几棵树点缀其间与麦田相映成画。当风吹过麦浪,就可以看见风的形状,看绿的麦苗在无限的田野里涌动着一波又一波绿浪,起伏摇曳,浩浩荡荡,仿佛卷动整个田野的乐章。俯身看去,一株株麦苗精神抖擞、

拔节向上,焕发盎然生机,闭上眼睛,仿佛就能听到它们使劲儿生长的声音。

5月的风轻拂脸庞,就连泥土中夹杂的淡淡青草香,也带着一种说不出的温柔,治愈内心的繁杂。对于爱拍照的小伙伴来说,这是一个超级出片的地方,仅仅一件白衬衫就足够亮眼,大自然是最好的

影棚,来渝北木耳看风吹麦浪吧!

麦田开阔的视野,随便一拍都非常养眼。麦田旁有一些田埂可以供人通过,前去打卡的小伙伴们千万不要踩到麦子哟。此外,由于麦田属于山顶见·青炊民宿,想去打卡的朋友需要提前预约。预约电话:18523063996,13627651235。

免申即享 延长至2024年底 失业保险费率继续降低

近日,重庆市人力资源和社会保障局会同重庆市财政局、国家税务总局重庆市税务局出台了《关于阶段性降低失业保险费率有关问题的通知》(以下简称《通知》)。《通知》明确,自2023年5月1日起,重庆市继续实施阶段性降低失业保险费率至1%的政策,实施期限延长至2024年底。在全市行政区域内,单位及个人的缴费比例均为0.5%。

据悉,自2015年起,重庆市失业保险费率“三降五延”,总费率由3%降至1%,降费超200亿元。此次降费不分企业性质、不分行业,大型企业、中小微企业、个体工商户在内的各类经营主体及其职工都将受益,将延续20个月,减负50亿元左右,进一步减轻企业负担,增强企业活力,促进就业稳定。

此次阶段性降低失业保险费率免申即享,企业和职工无需申请办理,由失业保险经办机构在系统中设置缴费费率,形成缴费计划,税务部门按照计划完成征收。《通知》要求,各区县有关部门要加强失业保险收支分析,做好扩面征缴工作,合理提出用款计划,平衡好降费与保发放之间的关系,既要确保降费政策落实,也要确保待遇按时足额发放,确保制度运行安全平稳可持续。

据了解,目前重庆市失业保险基金结余具有相应支撑能力,通过收支分析、扩面征缴、降费核算、严厉打击欺诈骗保等举措,有效维护基金安全,保障降费政策落实、失业人员待遇按时足额发放。本报记者 周新宇 整理

遗失启事
杨建道残疾人证,证号为:50011220011025684724,特此声明。
李国海道残疾人证,证号为:51022419600315505944,特此声明。
陈生忠道残疾人证,证号为:51022419641112664412,特此声明。
田云才道残疾人证,证号为:51022419611104303852,特此声明。
李长才道残疾人证,证号为:50011220030120523374,特此声明。

用团结协作
弘扬我们的时代主旋律



咱们工人有力量

中宣部宣教局 中国文明网