

开栏的话

“国”风涌动，新“潮”澎湃。近年来，“国潮”风悄然兴起，渗透消费各个领域，在凸显“民族范儿”的同时，洋溢着历久弥新的时尚感。数据显示，2023年中国“国潮”经济市场规模为2.05万亿元，同比增长9.44%。即日起，本报开设“‘国潮’起风时”栏目，策划推出系列报道，展现“国潮”万千新气象，解析消费经济新动能。

“国潮”茶饮烘焙店扎堆 古风餐厅备受青睐

“回古代吃饭”：新中式餐饮成风尚

“国潮”起风时

□新重庆-重庆日报记者 邱小雅 周盈

刚刚过去的端午假期，许多市民漫步重庆各大商圈时发现“国潮”风“越刮越猛”了：新中式茶饮店扎堆；烘焙店里中式糕点琳琅满目；在一些中式餐厅吃饭，仿佛穿越回古代……

“新中式”如雨后春笋般涌现，渐成当下餐饮业的新风尚。

重庆本土饮品吹起“国潮”风

“这杯薄荷陈皮不错。”“还是我这杯五指毛桃汤比较奇特。”

在渝中区大坪龙湖时代天街一家咖啡店门口，古色古香的外摆餐桌坐满了人，还有不少身着汉服的人在拍照打卡。

走进咖啡店，一股浓浓的中药香扑鼻而来——这家与众不同的咖啡店，专门推出了“四物生甘”“桂子飘香”等国粹祥云奶咖。

该店产品负责人阿豪告诉记者，店里主推中药膳和咖啡结合，开业仅40多天，现在每天能卖出300多杯饮品，消费者以年轻人为主。

“从乌梅汤、养生饮到熬夜护肝气茶，这两年来，中药材开始走出药房面向市场，圈住了越来越多年轻人的心。”阿豪说，药膳和咖啡的结合正好迎合年轻消费群体“朋克养生”的新趋势。目前，该店销量节节攀升，下一步还计划在南京、上海等城市布局开店。

美团数据显示，今年以来，重庆“新中式”茶馆的团购套餐订单量同比增长260%，相关茶馆商户数同比增长2.5倍，国风茶馆围炉煮茶、新中式茶百戏、传统坝坝茶等团购套餐热度高涨。

“国潮”奶茶品牌也在重庆遍地开



在民族风情浓郁的环境中品尝美食，是一种绝佳体验。图为市民、游客在秀山民生会客厅中心广场“国潮灯笼美食节”现场大快朵颐。(本报资料图)

花。2022年，诞生于湖南的“茶颜悦色”品牌进驻重庆，在龙湖时代天街、来福士、北城天街和万象城等地开了多家店；“霸王茶姬”进入重庆，影响力迅速提升。

“我们将重庆具有代表性的特产麻花、怪味豆、小汤圆、折耳根、梁平白柚、沱茶等地域特产转化为饮品特色，就连产品名字都是国风和重庆地域特色的结合。”

初茶花月项目总经理黄立英介绍，初茶花月项目创立于2021年，目前全国有30多家门店，覆盖重庆、成都等城市，其中重庆有16家。

“我们将重庆具有代表性的特产麻花、怪味豆、小汤圆、折耳根、梁平白柚、沱茶等地域特产转化为饮品特色，就连产品名字都是国风和重庆地域特色的结合。”

如今，每逢周末和节假日，初茶花月在观音桥、大坪时代天街等核心商圈的门店都会排起长队。“中式奶茶口感轻盈，价廉物美。”市民张小姐说。

用一顿饭时间“穿越古今”

“客官，您吃点儿什么？”“来串糖葫芦吧。”

用一顿饭的时间“穿越古今”，这样的体验在重庆已不稀奇。

小桥上，不少身着汉服的少女嬉笑着从眼前掠过；街道四周，随处可见高挂的灯笼和油纸伞。食客们沉醉于涪陵油醪糟、丰都麻辣鸡、糖关刀等美食时，迎面又撞上一群不知从哪个朝代“穿越”而来的男男女女……这样的场景，每天都在江北区陶然居大观园新国潮坊上演。

“三年前，我们瞄准‘国潮’赛道，打造了这个创新消费场景街区，吃和耍全都洋溢着浓浓的国风，所有的餐饮服务人员都穿汉服。”陶然居大观园新国潮坊负责人陈聪说，让顾客沉浸式感受古人的生活，有助于更好地传承中华优秀传统文化。

刚刚过去的端午假期，陶然居大观园新国潮坊的人流量日均达3万人次，主题国风宴席几乎每天都有预定，“国潮”剧本杀则已经预约到明年底。

餐饮场景融合中国文化元素，在重庆

大熊猫兄妹“渝可”“渝爱”有了新身份
“一带一路”国际技能大赛
开启迎宾模式



6月14日，在重庆动物园，大熊猫“渝可”“渝爱”的栖息地挂起第二届“一带一路”国际技能大赛标识。

记者 罗斌 摄/视觉重庆

本报讯（新重庆-重庆日报记者 黄乔）6月14日，第二届“一带一路”国际技能大赛在进入“10天倒计时”之际，牵手重庆萌宠代表——国宝“渝可”“渝爱”大熊猫兄妹，在重庆动物园共同开启大赛迎宾模式。

当天，前来参加活动的技能大赛组委会代表、技能大师代表、技工院校学生代表、大赛志愿者代表等一起“隔空喊话”，欢迎即将来渝的各国参赛代表，展现重庆各界的热情好客。

6月24日至26日，由人力资源社会保障部、国家发展改革委、国家国际发展合作署、重庆市人民政府共同举办的第二届“一带一路”国际技能大赛将在重庆国博中心启动，大赛的主题是“技能合作 共同发展”。

目前，已有近60个国家和地区的300多名选手和裁判员报名参加，参赛国家和地区覆盖了五大洲，报名覆盖花艺、美容、电器装置、光电技术、数字建造等全部18个项目。

本届大赛整体规模超过首届大赛，并集成“赛会展演销”多元办赛模式，在赛项设置上提升“匹配度”，在配套活动上增强“引领力”，在参赛邀请上扩容“朋友圈”，在赛事保障上赋能“数字化”，在办赛成效上主动“国际化”，特点鲜明、亮点纷呈。

活动现场，组委会代表向重庆市城市管理局有关负责人颁发“渝可”“渝爱”大熊猫兄妹作为“一带一路”国际技能大赛“迎宾大使”的证书。重庆市动物园有关负责人向组委会赠送“渝可”“渝爱”与大赛标识同框照片。

深入基层一线服务乡村振兴

今年重庆将选派1337名“三区”科技人才和市级科技特派员

本报讯（新重庆-重庆日报首席记者 张亦筑）6月14日，记者从市科技局获悉，2024年度“三区”科技人才和市级科技特派员选派工作即日起启动。今年，我市将选派1337名“三区”科技人才和市级科技特派员，深入基层一线服务乡村振兴。

“三区”人才支持计划是国家为支持边远贫困地区、边疆民族地区和革命老区（简称“三区”）人才队伍建设而实施的人才计划，“三区”科技人才是其中的专项计划之一。为做好巩固拓展脱贫攻坚成果同乡村振兴有效衔接工作，今年，我市将选派337名“三区”科技人才和1000名市级科技特派员，服务期一年，积极探索“新路子”助力乡村振兴，为村民办实事，带动村民增收致富。

记者了解到，选派的科技特派员应具备一定条件，比如具有中级以上专业技术职称和一定的基层工作经验，技术传授与人际沟通能力、组织协调与管理服务能力较强；有事业心、公益心和责任感，自愿到农村从事科技创新创业与服务，帮扶农户增收、助力乡村振兴；能够保证有足够的时间投入到科技特派员工作中。

据悉，本次“三区”科技人才和市级科技特派员由各区县科技管理部门根据分配名额进行推荐和选派，服务时间从2024年7月1日至2025年6月30日。各区县将聚焦本地优势特色产业，把选派的“三区”科技人才和市级科技特派员与区县科技特派员等人才资源有机结合，通过组建科技特派团、联合技术攻关等形式，推动科技成果转化、辐射带动全域产业振兴。

本次选派鼓励各区县拓展人工智能、工业设计、文化教育、乡村治理、法律咨询、医疗卫生等领域科技特派员选派，非农领域选派总量控制在30%以内。同时，为深入推进成渝地区双城经济圈建设和鲁渝科技协作，鼓励选派四川、山东等市外符合条件的科技人才来渝开展科技服务。

关注世界献血者日

去年重庆38.68万人次无偿献血

本报讯（新重庆-重庆日报记者 李珩）6月14日是第20个世界献血者日，记者从重庆市2024年世界献血者日主题活动中获悉，2023年，全市共有38.68万人次参与无偿献血服务，捐献血液61.74万单位（1个单位=200毫升），临床医疗供血量120.79万单位，较2022年分别增长6.7%、4.18%、4.69%。

据市血液中心副主任谢成兵介绍，当前，我市已建成覆盖城乡的血站服务体系，形成了以市血液中心为龙头、6个中心血站为主体、11家中心血库为补充的血站服务网络，采供血量稳中有升。

为提升献血者获得感，目前，我市无偿献血奉献奖获得者门诊就诊免收个人应支付诊疗费的政策已经在市内部分三甲医院实施，如重医附一院、重医附二院、新桥医院等，不同等级的获奖者可享受对应等级的减免政策。

“今年内，我们将扩大无偿献血奉献奖获得者免收个人应支付诊疗费政策的医院范围，让他们在我市二级以上公立医疗机构门诊就诊时，免付个人应支付诊疗费。”谢成兵说，此外，今年将在推行献血者及其直系亲属优先用血政策体验上做出优化，“比如献血者在万州中心血站献了血，到中心城区就诊时，本人及其直系亲属也可以申请优先用血。”

当天，重庆市首届无偿献血爱心宣讲大赛决赛也同步举行，10组选手通过演讲、脱口秀、歌舞、相声、情景剧等形式，结合自身日常工作实践和个人感悟，集中展示了新时代无偿献血事业的价值追求。

2024“渝味360碗”集中亮相

特色美食荟启幕，吸引众多市民前往



厨王清云介绍，这款直径有40厘米的麻圆名叫“光头司令大麻圆”，通过揉面、煮面、油浇炸至成型，单个制作要花费10多分钟。食用时，用勺子一拍就碎，趁热吃软糯弹牙，放凉后则变得格外酥脆，两种

口感各有特色。

“重庆全力推进餐饮业高质量发展，今年1月至4月，全市餐饮收入同比增长14.3%，成为推动消费提质扩容、恢复增长的重要力量。”市商务委有关负责人表示，

本次活动将进一步唱响做大“渝味360碗”品牌，进一步深化产业协作和对外交流，努力打造具有鲜明重庆辨识度的“渝味美食”名片，助力重庆培育建设国际消费中心城市，打造国际知名旅游目的地。

六月十四日，北滨路“二〇二四渝味360碗”特色美食荟活动现场，各种色香味俱全的美食吸引了不少市民前来品尝。记者 齐岚森 摄/视觉重庆

渝湘复线高速磨寨乌江特大桥，索塔顶距离乌江水面约320米

亚洲第一高墩如何“长成”

高设计标高，将大桥升高，利用桥头山顶平坦地形建设阿依河服务区以及阿依河互通。这样，渝湘复线高速通车后，市民驾车从阿依河互通下道，到阿依河景区只有11公里，用时不到15分钟，比现在走渝湘高速节约半小时左右。

施工人员在如此高空作业，首先要解决的就是安全问题。设计人员运用了数字风洞技术模拟风的运动状态等，检算施工过程中桥墩的稳定性和安全性，确保施工安全。

智能施工神器助力，桥墩如春笋般“节节拔高”

“高耸入云”的大桥，是如何魔术般建起来的？“高墩建成非一日之功。”参与建设的中国铁建港航局现场负责人余涛表示。

他介绍，大桥共浇筑混凝土约15万立方米，安装钢筋约2.2万吨。为方便施工，

团队将桥墩分成37个小节段，每节段高5—6米，通过一节段、一节段多个循环施工，让大桥桥墩如春笋般“节节拔高”。

“这过程中的施工神器就是智能液压爬模设备。”余涛表示，项目部量身定制了一套超高墩、大截面、重型全封闭智能液压爬模系统，代替了传统费时费力的手动机械系统，让施工实现了指尖操作。

在智能液压爬模系统操作平台上，操作人员通过操作按钮，输入位移、位移差、液压系统压力等相关数据，就可实现对施工过程精准操控。

管理人员打开手机上的“云端”，也可实时远程查看桥架运行数据及监控视频等相关信息，确保施工质量和安全。

精心养护桥墩：冬天“蒸桑拿”，夏天“造雾”加湿

冬天“蒸桑拿”，夏天“造雾”加湿，浇筑

后的混凝土得到精心养护，这一点十分重要。

余涛表示，桥墩建设时间穿越四季，如果环境与混凝土温差过大或湿度不足，就会导致混凝土开裂等问题。

智能液压爬模系统设有混凝土智能养护系统，在夏天高温环境里，它可自动开启“造雾”功能，就像“加湿器”；在冬天低温环境里，则可自动调高温度，营造“蒸桑拿”环境。

同时，大桥还有全智能温控系统，就像一台大空调，设有温度、湿度监测元件，可以实时测温、自动调整指令，精准地保证湿度和控制温度，确保混凝土内外温差在20℃以内。

“通过智能化、数字化以及精细化管理，桥墩一天可以顺利‘长高’1米多，效率比传统方法施工提高约25%。”中铁建重庆投资集团相关负责人表示。

□新重庆-重庆日报记者 杨永芹

6月14日，渝湘复线高速公路亚洲第一高墩矮塔斜拉桥——磨寨乌江特大桥实现合龙。大桥为何成为“亚洲第一高墩”？这“亚洲第一高墩”是如何在1245个日日夜夜里慢慢“长成”的？记者采访了相关设计和建设人员。

“抬高”大桥建成互通，游客进出阿依河景区快半个小时

磨寨乌江特大桥高耸入云，站在地面仰望，犹如挂在云端。中铁一院桥梁设计负责人陈红儒称，大桥索塔顶距离乌江水面约320米，相当于100多层楼高。

为何大桥设计成“高耸入云”？陈红儒给出了答案：这主要是为了方便设置服务区和下道互通，让游客可以快速进入阿依河景区。

他介绍，建设高速公路的目的之一就是改善交通条件，带动沿线经济和旅游发展。

由于大桥所处位置离阿依河景区较近，设计团队决定在附近设服务区和下道互通。由于于此位置位于乌江“V”字形深切河谷，地势陡峭，方圆10多公里范围内都很难找到适合设立服务区和下道互通的位置。

设计团队通过多次勘察和研讨，决定抬