

现有火锅企业1.77万家、门店3.7万家

重庆火锅，藏着三千亿元市场

本报记者 李增辉 王欣悦 张伟昊

探访

核心阅读

近年来，重庆在火锅产业方面下足功夫，从创办火锅学院培育行业人才，到推动火锅料理师成为中式烹调师职业下的新工种；从推动食材工业化生产，到布局品牌化发展，推动火锅全产业链产值达到3000亿元。小火锅如何做成“热辣滚烫”的大产业？记者进行了探访。

山坡上、巷子里、马路边、梯坎旁……重庆无处不火锅。“围炉聚炊欢呼处，百味消融小釜中”，邀上三五好友，围炉共食，随着咕嘟咕嘟的气泡在锅中翻涌，一场酣畅淋漓的美食之旅热开。

火锅，古称“古董羹”，因食物投入沸水时发出的“咕咚”声而得名，是川渝特色美食。重庆人爱火锅，会吃火锅，更凝心聚力发展火锅产业。重庆市火锅产业协会发布的数据显示，截至2024年底，重庆有火锅企业1.77万家、门店3.7万家，全市火锅全产业链产值已达3000亿元。

从火锅学院到火锅料理师，从凭经验制作到标准化生产，重庆坚持在创新供给上下功夫。实行工匠技能认证制度，畅通职业培养机制，综合营销、包装、服务等各类手段，助推品牌化发展；推动食材工业化生产，布局行业全产业链。三管齐下，加快推动重庆火锅产业化、规模化、品牌化发展，擦亮火锅金名片。

拼营销

从“网红”到“长红”企业各出奇招

走进位于江北区观音桥商圈的“萍姐”火锅店，灯笼、八仙桌、条凳、复古海报……市井风扑面而来。

晚上10点半，能坐七八十人的店铺一楼已基本满员。“我们这家店从上午10点营业至凌晨3点，最多一天接待了200多桌。”负责人陈宇森介绍。

在重庆，火锅店是多种多样的。有的通过灯光陈设突出装修风格吸引特定消费群体；有的大打饮品品牌，奶茶一度成为外卖招牌单品；有的通过毛肚、大刀腰片等“爆款”产品树立标识……从“网红”到“长红”，店铺各出奇招。

同一天，西南大学学生王译，兴致勃勃地赶往南岸区南山火锅小镇“鲜龙井”火锅店，这是一家有600张桌子的大型景观火锅店。“吃完火锅在南山看夜景，痛快又尽兴，巴适得很。”王译说。

嘉陵江畔、南山深处，一座火锅庄园吸引



着食客的目光。南山火锅小镇占地千余亩，十几家大型火锅店或隐藏在森林深处，或坐落于荷塘之畔。夜幕降临，绵延近两公里的火锅一条街成为人的海洋、灯的海洋。

在南山吃火锅，不同的店有不同的消费场景：可以在香樟林或枇杷林里露天吃火锅，抑或是沉浸于动漫场景，还可以穿着古装穿梭在吊脚楼……“南山火锅把场景体验感做到极致，因为风景好，哪怕夏天40多摄氏度的时候，依然有很多消费者愿意来吃户外火锅。”重庆市火锅产业协会会长陈国华说，“重庆火锅行业大，但知名品牌并不多。同时，各家底料配方都不尽相同，顾客的口味也各有偏好。如何通过打造连锁品牌或统一规范标准，把重庆火锅整体品牌做响做亮，是我们一直在思考、尝试突破的方向。”

立标准 底料生产自动化 食材质量有规范

微辣、中辣、特辣……辣度到底怎么算？在重庆，辣度有了官方标准。2018年，《麻辣火锅底料辣度量度及等级划分》发布，对辣度进行了分级，自此，各家企业开始了辣椒的精细化研究之路。

走进位于合川区的重庆火锅食材产业园，在梅香园实业集团有限公司，只见辣椒被细分为十几个品种并进行编号。踏入生产厂区，鲜

见工人，炒制辣椒的香气却扑面而来。自动化数字控制生产线遍布着1万多个传感器，将每日产生的超20万条生产信息进行汇集和分析，运用科学数据解密“辣椒配方”。“我们有超120人的研发团队，目前已自主研发逾1万种调味料配方。”公司负责人郑传波说。

辣椒、花椒、牛油、葱姜蒜……自动化数字控制生产线上，机械臂抓取原料，投入反应釜炒制，而后自动灌装入袋，分量精确，一滴不漏。包装好的火锅底料，经由传送带“排队前行”，套袋、装箱、封箱，全流程机械化生产。

火锅辣度的精细化只是整条产业链发展的一个缩影。从传统的人工单锅小炒，到现在系统模块的封闭生产体系，火锅底料的自动化、智能化生产已成为行业的发展趋势。

在工业化生产背景下，如何实现火锅口味个性化？如何发挥工厂的优势，让底料口味稳定？企业依托智能化生产线，除了控制成本、确保品质、提高效率，更重要的是要把底料炒香做美。“我们把最小风味模块化，形成标准化的产品模型，通过搭配不同数量和比例的口味模块，形成不同的味道，从而解决了口味个性化的难题，规避了定制化服务的高成本，同时保障味道的稳定。”郑传波说。

合川区每年财政投入专项资金1000万元，推动企业智能化、绿色化发展，并联合科研院所协同攻关，培育火锅食材专利产品和标准体系。目前，已累计创建市级研发平台11个、智能工厂2家，数字化车间44个，取得火锅食材专利享359件，发布团体标准

15项。

合川区农业农村委还与重庆市质量协会签订协议，委托其研制12项火锅食材团体标准，着力解决产品质量分级标准不统一、质量良莠不齐等突出问题。“我们为毛肚、鸭肠等火锅食材制定标准，进一步规范生产行为，提高产品质量和市场竞争能力，让消费者吃得更放心。”重庆火锅食材产业园工作专班有关负责人说。

育工种 技能大赛为平台 培训基地做孵化

“为什么有些火锅越煮越苦，因为花椒的籽没有处理。”在重庆市火锅培训基地，重庆火锅学院副院长王文军正向学徒一一叮嘱入门标准。

重庆火锅学院于2014年成立，由重庆市火锅协会、市烹饪协会和重庆现代职业技术学院联合筹建，采用校企联合培训的方式，设有调料、服务、管理3个专业。学院成立以来，通过企业培训和学徒制培训等方式培训学员3000余人。

这还远远不够。“据调查，全国范围内重庆火锅有数万人的人才缺口，同时缺乏系统评价标准，成为行业发展的阻碍。”王文军说。

火锅行业规范化的探索，王文军是亲历者。“以前各类专业竞赛中，火锅行业没有单独的赛事，从业者长期面临着没有身份的尴尬。”王文军说。此前火锅行业没有国家认证的专属职业工种，在技能比赛中，火锅往往作为“中式烹调”项目下的专项赛。

想要火锅料理师这一地方特色工种获国家认证，需要有标准化、规范化的操作流程和职业评价体系，但体系从何而来？

包括王文军在内的从业者成立考察小组，在全国对火锅行业进行一年多的摸底调研。

“部分大中型火锅店已经建立内部技能培训和鉴定工作机制，传统火锅技能的培训仍然以企业内部为主，招聘人才依赖‘师门宗派’的推荐。”王文军说。

从火锅学院到火锅料理师，王文军对火锅行业充满深情。最让他欣喜的是，在众人的努力推动下，自己热爱的职业有了国家标准。在《中华人民共和国职业分类大典(2022年版)》中，火锅料理师正式成为中式烹调师职业下的新工种。2024年2月，人力资源社会保障部、商务部联合颁布了中式烹调师(火锅料理师)国家职业标准。“火锅料理师工种出现以后，从业者通过系统学习、考试、培训，可以成为相应级别的火锅料理师，有了明确的成长通道。”王文军介绍。

为提升火锅行业人才技能水平，在重庆市人社局、商务委、火锅协会的共同努力下，重庆打造了“世界技能大赛火锅项目重庆集训基地”，成为全国火锅技能大赛建标准、孵人才的服务平台。“火锅料理师出现后，一批新的培训基地随之建立，进一步系统化、专业化培养行业人才。火锅产业的明天，也一定会越来越旺。”王文军说。

上图：重庆洪崖洞景区灯光璀璨，游客如织。景区内火锅店众多，吸引人们前来品尝。
李洪波摄(影像中国)

增值税发票数据显示

去年四季度全国企业销售收入明显改善

本报北京1月9日电(记者王观)国家税务总局最新发布的增值税发票数据显示：2024年四季度，全国企业销售收入明显改善，制造业销售收入同比增长3.8%，较三季度增速提高2.4个百分点。

装备制造支撑作用较强。2024年四季度，装备制造业销售收入同比增长8.3%，其中铁路船舶航空航天设备制造业、计算机通信设备制造业、通用设备制造业销售收入同比分别增长16.5%、10.9%和8%。

新兴产业持续较快增长。2024年四季度，高技术产业销售收入同比增长10.6%，数字经济核心产业销售收入同比增长5.5%。

设备更新稳步提速，消费品以旧换新持续向好。2024年四季度，全国企业采购机械设备金额同比增长7.5%，较三季度增速提高2.2个百分点；电视机等家用电器零售、冰箱等日用家电零售同比分别增长38.1%和75.4%，显著快于三季度增速。

基建投资回升，“两重”项目加快落地。2024年四季度，反映基建投资的土木工程建筑业销售收入增速较三季度明显提升，特别是随着一揽子化债政策落地，12月份销售收入同比增长7%，有力促进“两重”等重点基建项目建设。

本版责编

吴燕 卢涛 尚嵘峰

西藏拉萨江苏实验中学校长殷飞 助力智慧校园上高原

本报记者 琼达卓嘎



“太神奇了！就像置身微观世界，能看到DNA的双螺旋结构！”西藏拉萨江苏实验中学理化生VR实验室，高二学生索朗措姆摘下VR眼镜，连声赞叹，“我刚刚还尝试了几种不同的试剂配比，亲眼见证了化学反应的奇妙变化，这种体验比看视频或书本上的描述要直观得多。”

这个VR实验室，是江苏教育援藏的新项目。来自江苏省南通市如东高级中学的援藏教师殷飞，如今担任拉萨江苏实验中学校长。为打破传统实验教学的局限

殷飞积极对接江苏援藏指挥部，为学校援建了这个VR实验室。“对于一些难以实现或成本高昂的实验，VR技术让孩子们身临其境。”殷飞说，VR实验室不仅激发了学生的学习兴趣，还能培养他们的实践能力和科学探究精神。

2022年，从事教育工作20多年的殷飞初上高原。从气候宜人的海滨城市，到平均海拔3650米的日光城拉萨，殷飞高原反应严重。“初来乍到，这些生理不适对工作和生活确实产生了不小影响。”晚上失眠时，殷飞总

在思考：自己为什么来援藏？能为西藏教育带来什么？又能留下些什么？

“我希望学生们不仅能学到书本上的知识，还能开阔视野、活学活用。”殷飞找到了智慧校园这个发力方向。

在殷飞的努力下，学校提升了网络基础设施，全面升级多媒体教学系统和录播教室，每年寒暑假开展公益研学，让高原的孩子们接触到更加优质的教育资源。

上个寒假，殷飞回了趟如东高级中学，发现了智能朗读亭这个新事物。他立即联系，争取到江苏省文旅、图书馆系统的支持，西藏拉萨江苏实验中学获赠5台智能朗读亭。

下课后，高一学生且增平走进智能朗读亭，轻触屏幕，开始朗读刚学过的古诗。在这个朗读亭里，语音识别系统实时反馈发音情况，帮助学生提高朗读技巧。“智能朗读亭可以帮助我们纠正发音，还能排除环境干扰，让我找到了认真练习朗读的空间。”且增平说。

离援藏结束只有不到一年时间，殷飞仍在为智慧校园建设东奔西走。“我们还准备新建一个智能化学术报告厅，可以请江苏的专家线上授课，也可以让江苏、西藏两地学生加强交流。”殷飞说，援藏工作是接力棒，一代又一代教育工作者接续传承，助力西藏教育不断发展。

图为殷飞(左一)在为学生上课。
琼达卓嘎 且增平摄影报道

追梦路上

上海破获多起抢券倒卖、虚假消费骗取补贴案件

普惠消费券不能便宜少数“黄牛党”

本报记者 巨云鹏 季觉苏

为激发消费活力、提振消费信心，2024年以来，上海市发放了多轮消费券，覆盖餐饮、住宿、体育、电影等多个领域，让广大消费者享受到实惠，也给商户带来效益。

有消费者发现，一些紧俏的消费券“秒没”，网络平台上，代抢和售卖消费券却成了“黄牛”的生意经。一些不法分子采用非法手段抢消费券进行倒卖，更有甚者利用消费券虚假消费、骗取补贴。

据上海市公安局通报，2024年底，上海警方会同有关部门破获两起涉消费券违法犯罪案件。

2024年11月初，警方通过侦查发现，餐饮店经营者郭某伙同门店店长刘某，指使他人通过在网上发布收购消费券信息、教唆他人修改

手机IP地址异地抢券等方式，收购了大量餐饮消费券，并虚构交易骗取消费券补贴。

2024年12月，警方在侦办另一起案件中发现，犯罪嫌疑人张某杰等4人通过社交平台发布各类抢券任务，组织大量人员通过软件改变手机定位实施抢券，并勾连上海7家餐饮企业通过虚假消费核销，骗取消费券补贴。

“黄牛”用技术手段非法获取优惠券，形成了一条完整的灰色产业链。上海市消费者权益保护委员会副秘书长唐健盛介绍，其中有人负责抢券，有人负责卖券，各个环节紧密配合。“这些行为严重侵害了消费者的公平交易权，破坏了市场的公平竞争环境。”

华东政法大学刑事法学院副教授熊波表示，两起案件中，抢券后虚构交易骗取消费券补贴，本质上是以非法占有为目的骗取财政资金的行为，破坏了正常的市场秩序。

熊波表示，在后续消费券的发放和使用过程中，建议有关部门借助监测技术，防范不法商家虚构消费骗取政府消费券补贴，同时提醒市民合法领券用券。

上海警方表示，将会同有关部门持续紧盯各类涉消费券违法犯罪，切实维护群众合法权益，保障消费券发放的正常秩序。上海市人民检察院第一分院检察官表示，为确保政府惠民举措落到实处，司法机关将对此类犯罪加大打击力度，坚决依法查办。

2024年，全国各地推进递进式气象服务模式落地。健全高级别预警“叫应”机制，全年“叫应”34万人次。联合33个部门发布风险预警1.7万余条，同比增加11%。目前，全国强对流预警信号提前量达43分钟，24小时暴雨预报准确率 and 汛期气候预测准确率创历史新高。

我国气象预警信息公众覆盖率提至99.1%

本报北京1月9日电(记者李红梅)记者从2025年全国气象工作会议获悉：2024年，我国以气象预警为先导的应急联动机制不断健

全，气象预警信息公众覆盖率提升至99.1%，气象灾害防治成效显著。近5年因气象灾害造成的经济损失占GDP比例下降0.15个百分点。