

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热闹闹地展开。

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，擦亮火锅金字名片。

拼营销

从“网红”到“长红”企业各出奇招

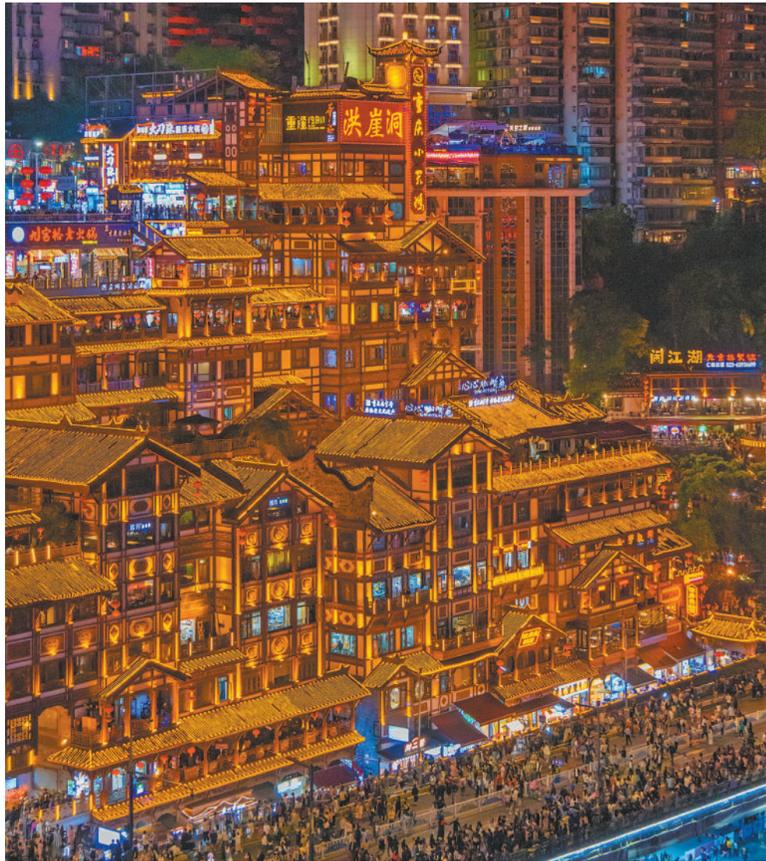
走进位于江北区观音桥商圈的“萍姐”火锅店，灯笼、八仙桌、条凳、复古海报……市井风扑面而来。

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

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，可以让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

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项火锅食材系列团体标准，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培训为主，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）

新华社北京1月9日电 全国港澳研究会1月9日上午在北京举行“学习贯彻习近平主席在庆祝澳门回归祖国25周年大会暨澳门特别行政区第六届政府就职典礼上重要讲话精神”专题研讨会。中央有关部门负责同志、内地和香港、澳门专家学者和有关人士出席研讨会。

中共中央港澳工作办公室、国务院港澳事务办公室主任夏宝龙在研讨会上致辞表示，习近平主席重要讲话高度肯定具有澳门特色的“一国两制”成功实践，深刻总结“一国两制”实践经验，科学擘画“一国两制”事业发展蓝图，向世界庄严宣示全面准确、坚定不移贯彻“一国两制”方针的坚定立场，为香港、澳门未来发展领航指向，为做好当前和今后一个时期港澳工作提供了根本遵循和行动指南，在“一国两制”发展进程中具有里程碑意义。

习近平主席重要讲话用“一国两制”实践取得的辉煌成就，向世人雄辩证明“一国两制”这一好制度具有强大生命力；鲜明提出“一国两制”蕴含的和平、包容、开放、共享的价值理念，极大彰显了“一国两制”的时代意义和世界意义；深刻揭示“一国两制”的实践规律，强调坚守“一国”之本、善用“两制”之利，维护高水平安全、推动高质量发展，发挥独特优势、强化内联外通，弘扬核心价值、促进包容和谐，开辟了新时代“一国两制”理论新境界。

习近平主席重要讲话提出新时代“一国两制”实践的重要使命，并为横琴合作区发展把脉指向，引领“一国两制”事业不断开创高质量发展新局面。希望香港、澳门特别行政区政府和社会各界牢记习近平主席嘱托，主动识变应变求变，更好发挥“一国两制”制度优势，不断打开香港、澳门发展新天地。

与会专家学者一致认为，习近平主席重要讲话处处闪烁着习近平新时代中国特色社会主义思想的光芒，进一步丰富和发展了“一国两制”理论，把对“一国两制”实践规律的认识和把握提升到新的高度，为新时代“一国两制”实践行稳致远注入强大动力。

研讨会由香港、澳门分设分会场，香港特别行政区行政长官李家超、澳门特别行政区行政长官岑浩辉和中央驻港驻澳机构负责人通过视频连线方式参加研讨会。

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

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、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。

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