麻辣锅里有乾坤

合川依托传统优势培育火锅食材产业观察

俗话说："一锅容四海，五味煮八鲜。"重庆火锅享誉世界，而锅里的"八鲜"长期以来依靠自然而然形成的食材产业链供给。重庆合川区正是看到了自身这个"熟视无睹"的产业优势，2022年9月启动建设重庆火锅食材产业园，构建火锅食材全产业链，深化多业态融合发展，仅一年多就成就了"重庆火锅食在全国、味在合川"的佳话。

因地制宜"老产业"焕发新生机

重庆火锅包容性强，从底料、调料到各类水发制品、肉制品，食材丰富多样。在这习以为常的一道道食材背后，蕴含着一条条产业链，将餐桌、工厂与田间地头紧密相连。

合川区瞅准这一庞大产业链的前景，率先吹响发展火锅食材产业集群的"冲锋号"。"一园三组团"的产业园揭牌成立以来，合川着力建设火锅食材产业综合服务体系，提出力争到2027年实现火锅食材加工产值240亿元、全产业链产值600亿元的目标。

事实上，合川发力火锅食材产业并非"无中生有"。合川区副区长周懿介绍，位于三江交汇处的合川，一直以来都是农业大区，粮食、生猪、水产产量连年位居全市第一，农业产业基础较为雄厚，火锅食材产业由来已久。

20世纪90年代开始，不少合川人在外从事毛肚批发生意，他们从肩挑身背到开厂办企，逐渐带动家乡产业聚集。经过多年发展，合川已有火锅食材加工企业上百家，"牧哥""梅香园""德佳"等企业成为行业"隐形冠军"。

产业集聚 强链补链营造优环境

龙头企业势头好，但全产业链却一度面临多而散、品牌弱、创新少、三产联动不足等难题。为破解这种局面，将"久藏深闺"的产业做大做强，打造火锅食材产业园与产业集群的思路应运而生。

一年多以来，当地充分发挥龙头企业辐射带动作用，聚散为强，初步培育形成从火锅原材料种植养殖到食材加工、集散交易、产品研发、检验检测、消费体验为一体的产业链条。

重庆火锅食材产业园工作专班相关负责人李彦骛介绍，2023年1月至10月，合川火锅食材全产业链产值286.89亿元，同比增长25%。目前，当地聚集原料种植养殖企业1550余家，火锅食材加工企业340余家，成为全国重要的火锅食材加工生产基地。

"在西南地区，每3片毛肚就有1片产自合川。"重庆莎公主食品有限公司总经理何巧带领记者走进毛肚加工车间，只见生产线马力全开，一片片毛肚经过真空包装、传送运输，不到一天，就会出现在全国各地的餐桌上。

"产业园揭牌后，我们更加看好产业前景，目前正计划投资4亿元建设新厂区，将更多产品销往全国各地乃至海外。"何巧说。

合川作为成渝地区双城经济圈的重要节点，4条铁路穿境而过，7条高速连接交会。李彦骛介绍，便捷的交通网络和日益完善的全产业链服务体系，为当地企业"材料买全球、产品卖全球"提供了保障。

得益于日渐完善的综合服务保障，越来越多的企业像"莎公主"一样扎根合川。今年以来，合川把培育企业集群作为推动火锅食材产业发展的核心引擎，引进重点项目46个、总投资67亿元。

创新发展 科技赋能产业更"飘香"

"创新能力是核心竞争力，对于火锅食材产业也不例外。"周懿表示，政府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，取得火锅食材产业专利278件，发布团体标准12件。

踏入重庆梅香园实业集团有限公司的厂区，阵阵香气扑面而来。专为餐饮企业定制底料的"梅香园"专注于舌尖上的"科技"，其生产工艺已历经四代更迭，目前可实现自动化生产。在中央控制室，只需将配方信息输入系统，设备就会自动配料、投料、加工生产。

"我们还成立了食材研究院，用科学数据解密'味道'，根据呈香呈味的基础原理及口腔与大脑神经元反应来研制产品。"总经理梁琳介绍，公司累计研发1万多款配方，产品被超过10万家餐厅选用。

距梅香园不远的重庆牧歌食品有限公司是国内火锅牛油头部企业，产品约占据全国三成市场份额。总经理周科宇说，公司不断加强科技赋能，培育多项生产设备专利，正加紧建设的新一代智能化生产线投产后，产能又将翻番。

"强二促一又带三"，合川火锅食材产业发展促进当地农业"接二连三"。合川区农业农村委副主任彭广东表示，根据调研，火锅食材加工产值每增加100亿元，预计将增加税收约3亿元，带动就业约1万人，增加农业产值约30亿元。

重庆德佳科技发展有限公司的罐头加工能力居全国第二、西南第一，各式产品畅销海内外，每年生猪屠宰量达到60至80万头。仅在该公司的带动下，合川就新增蔬菜种植基地3000余亩、种植养殖户5000余户。

在涪江与嘉陵江交汇处的滨江南岸，古风古韵的火锅风情街竣工在即，不远处的"重庆火锅博物馆"也在忙碌建设中。在连接三产上，合川正加强火锅文化研究和文旅品牌建设，鼓励企业开发旅游商品和文创产品，不断丰富当地特有的火锅文化基因。

据新华每日电讯

区县头条 quxian

铜梁：强化集群化精准招商 打造新能源电动车产业园

□ 铜梁报记者 汪洋 濮加红

今年以来，铜梁区紧紧围绕全市打造"33618"现代制造业集群体系，立足产业定位，持续强化电摩产业集群化精准招商，加快推进新能源电动车产业补链强链，进一步提升产业本地配套率，着力打造新能源电动车产业园。

位于铜梁高新区的重庆添姿新能源科技有限公司，是爱玛电动车的涂装配套企业。该企业于今年1月落户铜梁，投入2000万元，在高新区租下9100平方米的厂房。今年4月企业快速投入生产，每年可为爱玛提供100万件涂装产品。记者在企业生产车间看到，涂装后的各种电摩配件，通过冷却检验包装，不出园区就直接供应给爱玛在铜梁的工厂。

"我们落户铜梁是因为爱玛在铜梁建厂。我们在江苏就是爱玛的核心供应商，所以在爱玛公司积极引导下，在铜梁政府的关心下，我们来到了铜梁。"重庆添姿新能源科技有限公司总经理郭福兰表示。

据了解，像添姿新能源这样的电摩配套企业，铜梁区第三季度新引进4家。目前，铜梁区以爱玛科技为龙头的新能源电动车产业链企业达25家。与此同时，爱玛西南制造基地项目也在如火如荼建设中。记者在施工现场看到，600余名工人、30余台大型机械正在同步作业。目前，基地的8栋倒班楼已拔地而起，装配车间、食堂、测试中心、锂电池库也进入基础开挖施工阶段，为基地明年如期建成投用打下坚实基础。

"项目于7月份开工，力争年底前全部完成倒班楼主体结构。目前，食堂和测试中心的旋挖工作已完成50%，争取年后为大家创造良好的施工条件。"爱玛西南制造基地项目倒班楼项目经理张焰说。

据介绍，今年以来，通过集群化精准招商，铜梁区新能源电动车项目扎堆聚集，产品覆盖智能座舱、传动系统、制动系统等16大类，本地配套率进一步提升，集群发展优势更加明显。当前，铜梁区正加快形成年产300万辆两轮电动摩托车和20万辆电动三轮车、四轮车产能，电摩产业集群效应和区域品牌影响力不断增强。

"接下来，铜梁区将持续强化渝西地区一体化招商，着力推进打造以爱玛科技为龙头的新能源电动车产业园，狠抓集群化精准招商，推动新能源电动车补品种、提品质、树品牌、拓市场，助力全市打造高端摩托车产业集群。"铜梁区招商投资促进局局长王长锋说。

巴渝视窗

我市首个非遗食品产业园在綦江挂牌

□ 重庆日报记者 罗芸 见习记者 李雨恒

12月6日，我市首个非遗食品产业园在綦江挂牌。获此殊荣的重庆（綦江）食品产业园，已有超过一半的投产企业正在利用传统工艺与现代化设备生产属于非遗项目的食品。

近年来綦江区全面推进非遗项目实现创造性转化和创新性发展，通过推进非遗系统性保护，成为全市首个建成街镇级保护名录的区县，已有国家级非遗项目1项、市级非遗13项、区级非遗105项、街镇级非遗138项，并成功入选市级非物质文化遗产代表性项目7项，创建市级非物质文化遗产传承所4个、传承教育示范基地6个、生产性保护示范基地1个，收集非物质文化遗产资源线索700余条。

"民以食为天"，餐饮食品是非遗的重要组成部分。作为全市唯一的专业食品工业园区——重庆（綦江）食品园区，已有26家建成投产。其中包括凌汤圆、金角老四川牛肉干等企业，在传承传统工艺同时，采用现代化设备进行加工，所产食品畅销海内外市场。

目前，綦江已将推动非遗食品产业发展写入綦江文旅发展"十四五"规划。未来，该区将多渠道推动非遗活化利用，以建设全市首个非遗食品产业园为契机，致力于推动东溪腐乳、綦江萝卜干、金角老四川牛肉干等非遗手工产品产业化发展，不断推动非遗食品在綦江发展壮大，构建"艺术、曲艺、食品"非遗文创产业链；结合旅游区、民宿和文旅消费集聚区，加快发展非遗体验项目、文化展演，力争到2025年该区非遗产业综合收入达100亿元。

璧山

产业立区点燃高质量发展新引擎

12月4日，璧山高新区，品正食品的苏打水生产线正在高速运转。今年以来，璧山区大力推进制造业能级提升，推动传统产业转型升级，不断优化存量，加快推动装备制造、食品饮料等传统优势产业迈向中高端，培育了一大批品牌价值高、拥有核心专利的优势企业，为推动高质量发展提供了有力支撑。 璧山报记者 曾清龙 摄