

麻辣锅里有乾坤

重庆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鹭介绍,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。李彦鹭介绍,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2023年12月5日《新华每日电讯》

辣滋缘：为綦江火锅全产业链发展助力

綦江日报记者 成蓉 刘彤 刘必月

粉碎、配料、炒制、包装、抽检、入库……近日,记者在位于綦江食品园区的重庆辣滋缘食品有限公司看到,各种原材料的融合升腾,成就了一锅锅鲜香麻辣的火锅底料,一批批穿好外衣的产品,随时准备着被分配到需要它的地方。

“我们主打的是‘前店后厂’模式,国内主要供应上海、江苏、浙江等地,国外主要供货到泰国、柬埔寨。”重庆辣滋缘食品有限公司研发经理刘刚告诉记者,从1家门店到70多家门店,从名不见经传的“高老九”火锅到消费者信赖的“高老九”品牌,一路走来的攀升离不开好的产品作支撑。

2016年,重庆辣滋缘食品有限公司在綦江办厂,初衷就是要给自己的门店打造一款真材实料、具有自身辨识度的产品。这些年来,重庆辣滋缘食品有限公司一直坚守“真材实料”的原则,精心做好每一个环节,用心出好每一批产品。

“为了做出辣而不燥、回味无穷的火锅底料,我们从原材料入手做了很多尝试。”刘刚介绍,辣椒、花椒等原材料的采购他们从不假手于中间商,都是自己带队到产地一样一样地挑选,尤其是在辣椒的选择上更是精益求精,如今已将重庆石柱红能增香增色、河南内黄新一代辣度持久、贵州满天星用于增辣等摸排得一清二楚,并灵活运用于底料配比中。

酒香不怕巷子深。重庆辣滋缘食品有限公司在火锅底料上的专注不仅得到了消费者的肯定,还赢得了市场的广泛关注,随着其他店商的上门,该公司开启了“定制”模式。“我们有自己的研发团队,同时还跟西南大学深入合作,我们可以针对客户的



辣滋缘生产车间,工人将炒制好的火锅底料倒出。

綦江日报记者 成蓉 摄

不同需求研发出不同的产品。”刘刚说,今年截至11月,公司生产火锅底料5000余吨,产值达4000余万元。

同时,为了提高生产效率、产品生产标准化,重庆辣滋缘食品有限公司还于今年10月启动新厂建设,届时将引进先

进设备,实现全智能化生产。

一锅揽尽百味,一业凝聚万心。在食品园区,已有30多家企业因“火锅”汇集于此,每月有1500余吨火锅底料从这里销往国内外多个地区,为上千家大型火锅连锁企业和上万家火锅门店提供定制化服务。

如今,一条包括火锅底料、食材、饮品加工和集散交易、产品研发、检验检测、餐饮废旧物处理在内的火锅全产业链正在逐步形成,一个贴有綦江标签的火红产品越发出彩圈圈。

据《綦江日报》