

# 编制火锅“国标” “烫热”火锅产业

■火锅从业人员有了国家权威认证的职业技能身份  
■我市创建“世界火锅之都”又向前一步

■数据显示，重庆本土有2.2万家火锅企业、3.2万家火锅门店  
■截至目前，重庆初步形成了从火锅食材基地、火锅食材加工到火锅原辅料贸易、火锅终端消费的全产业链，产值突破3000亿元



在重庆国际博览中心，市民在品尝“天下第一火锅”。(本报资料图片) 记者 张锦辉 摄(视觉重庆)

## 新时代新征程新重庆

□新重庆-重庆日报记者 陈钧 周盈

“火锅料理师职业标准公布了，宣告火锅界迎来了具有里程碑意义的一刻——火锅从业人员从此拥有了国家权威认证的职业技能身份！”前不久，陆派巴倒烫火锅创始人王文军在微信朋友圈分享了这条喜讯。

日前，人力资源和社会保障部办公厅、商务部办公厅联合颁布了中式烹调师(火锅料理师)国家职业标准(以下简称火锅料理师国标)。值得一提的是，这个国标由重庆编制完成。这不仅促进了火锅行业的发展，对重庆创建世界火锅之都也意义重大。

### 重庆不断擦亮火锅这张美食名片

“3月5日到重庆，寻找一名火锅搭子。”  
“来重庆就为了一口火锅，求好吃的火锅推荐，在线等。”  
“家人们，我找到一家重庆火锅，好吃不贵。”  
……

有人戏言，在重庆没有什么是一顿火锅解决不了的。火锅，是不少外地人对重庆的第一印象。  
有数据显示，重庆本土有2.2万家火锅企业、3.2万家火锅门店。可以说，两江

边、街巷中、梯坎旁，山城无处不火锅。火锅店多，火锅产业收入也很亮眼。截至目前，重庆初步形成了从火锅食材基地、火锅食材加工到火锅原辅料贸易、火锅终端消费的全产业链，产值突破3000亿元。

为擦亮重庆火锅这张美食名片，推动产业高质量发展，近年来，重庆动作频频——  
去年6月，重庆提出打造“33618”现代制造业集群体系，将火锅食材作为食品及农产品加工产业的七大重点之一，提出要大力发展火锅产业；  
今年全市两会期间，政府工作报告提出，将大力发展乡村产业，做好“土特产”文章，聚力打造火锅食材、粮油、生态畜牧三大千亿级产业；  
今年2月，重庆印发《推进火锅产业高质量发展的意见》，提出到2035年，重庆成功创建世界火锅之都，重庆火锅产业发展成为具有全国影响力的特色支柱产业，重庆火锅走向全国、走向世界的新格局全面形成。

同时，火锅料理师国标还明确了职业定义、职业技能等级、职业培训要求、职业技能评价要求、从业人员需具备的职业道德和专业技能、各等级考核点及权重比例等，为技能人才的培养评价定下国家标准。

### “国标”编制中展现包容兼具的“火锅精神”

火锅“一锅煮天下”，展现的正是包容兼具的“火锅精神”。本次火锅料理师国标，也恰好与“火锅精神”相契合。  
作为开发编制专家组组长，王文军介绍，火锅料理师国标编写由重庆市职业技能鉴定指导中心牵头，联合重庆市火锅产业协会，由全国火锅行业11位资深专家

组成编写小组，专家们来自全国各地，涉及的火锅类别各不相同，但因由重庆牵头制定职业标准，部分人担心标准最终呈现会以重庆火锅为主。

对此，专家组决定通过线上调研和实地调研，深入了解各地火锅派别的情况。在线上，专家组采取问卷调查方式，向上海、广州、西安、南京、沈阳等15个城市的行业协会、火锅企业、培训机构展开调查。在线下，专家组分别走访了以北京、郑州为代表的北方派，以深圳、汕头为代表的南方派，以重庆、成都、贵阳为代表的西南派。

经广泛开展全国火锅行业职业调查、业内资深专家精心编写，历时一年，历经20余个版本，火锅料理师国标最终顺利通过人力资源和社会保障部专家审核并对外公布。

火锅料理师国标涵盖了包括炒制类、烹调类、熬煮类、发酵类等国内主要火锅品类，如川渝麻辣火锅、北方铜锅涮肉火锅、广东潮汕牛肉火锅、海南糟粕醋火锅等，做到了真正属于全国的“火锅标准”。

同时，火锅料理师国标还明确了职业定义、职业技能等级、职业培训要求、职业技能评价要求、从业人员需具备的职业道德和专业技能、各等级考核点及权重比例等，为技能人才的培养评价定下国家标准。

### 借力创建“世界火锅之都”

牵头编制火锅料理师国标，重庆不仅实现了职业标准国标编制零的突破，还为

打造“世界火锅之都”带来新机遇。

“标准的制定提高了行业准入门槛，也明确了职业晋升阶梯，可以培养更多的行业专业性人才，从而推动火锅行业向规范化和专业化发展。”王文军说。

“现在火锅行业所需的人才，不仅要在前端了解消费者需求，在后端掌握产品研发方向，还要具备专业的食品研发知识、必要的食品安全管理知识。”洋马儿火锅创始人泰山表示，火锅料理师国标出台有助于重庆火锅产业的人才培养，从而强化重庆火锅的品类优势。

在今年全国两会上，全国人大代表、重庆陶然居集团董事长严琦表示，重庆创建世界火锅之都条件已经成熟。

她建议，支持重庆开展火锅企业培优活动，在政策上给予倾斜支持，推动构建从原材料到深加工的一体化供应链体系，促进火锅产业集团化、品牌化、规模化发展。火锅料理师国标的出台，正为此提供了支撑。

市商务委有关负责人表示，火锅料理师国标的公布给予了火锅从业人员“身份证”，给火锅产业高质量发展带来了新机遇，对推进火锅产品提质、消费升级赋能、产业发展增效、实现稳增长、稳就业目标等都具有重要意义。

下一步，市商务委将携手市人力社保局强化火锅产业技能人才培养体系，开展火锅料理师职业培训，实行火锅料理师职业技能等级认定，加快火锅产业、行业、产业链建设，为重庆火锅产业高质量发展提供人才支撑，更好地为经济社会发展和人民生活品质提升服务。

## 杨闇公同志旧居 5年接待观众近200万人次

□新重庆-重庆日报记者 周松

3月10日，铜梁区青少年宫的老师带着50余名学生，来到潼南区杨闇公同志旧居参观学习。

据了解，杨闇公同志旧居位于潼南区双江古镇，于1992年正式对外开放，是社会各界缅怀杨闇公烈士、开展革命传统教育、爱国主义教育、全民国防教育的重要阵地。日前公布的第九批重庆市岗位学雷锋示范点，杨闇公同志旧居成功入选。

杨闇公是共产主义运动的先驱者，中国共产党四川早期党组织的主要创建者和卓越领导人，党的早期军事工作优秀领导人，他于1927年4月6日被反动军阀杀害，牺牲在重庆佛图关。

杨闇公同志旧居，除了是他以前生活的地方外，也与党在各个历史时期的许多重大活动联系在一起，例如中共潼南党组织的2次建立都是在杨闇公同志旧居筹备的。

1992年，市政府公布杨闇公同志旧居为首批“重庆市文物保护单位”，并拨专款按原貌进行修复，布置杨闇公烈士生平业绩展览。

近年来，杨闇公同志旧居坚持以人为本，依托全国爱国主义

教育示范基地、国家国防教育示范基地等平台，不断深化学雷锋活动与本职岗位有机结合，在开展社会教育中学雷锋、讲奉献，弘扬雷锋精神，大力传播红色文化。

例如，杨闇公同志旧居组织开展了“学习党史 缅怀英烈”潼南区社会各界纪念革命英烈清明祭扫、烈士纪念日纪念暨零烈士墓迁葬仪式、重温入党誓词、我做革命事业接班人等活动，以及各类红色主题夏令营、党课进校园、革命故事报告会等特色活动近千场。

杨闇公同志旧居还开设了“在线云展览”，先后推出“中国革命先驱——杨闇公”“云游杨闇公杨尚昆故里”“‘云水襟怀，松柏气节’杨尚昆”线上展览。开展线上有奖知识问答等互动形式，不断激发群众学习兴趣和热情。

同时，杨闇公同志旧居采取“文明引导”“一站式”服务等多种方式，开展“学雷锋·树窗口·展形象”活动300余次，近5年累计接待观众近200万人次，提供义务讲解8000余场，向全区中小学校赠送《双江杨氏探微》《杨闇公文选》等书籍1万余册，累计志愿服务时长1585小时，既保护了革命文物，又弘扬了伟大建党精神，传承了红色文化。

## 学生经常嗜睡 班主任持续一年半背他回家

### 凡人微光 温暖山城

□新重庆-重庆日报记者 李志峰

近日，一段重庆市垫江某中学初二级班主任徐龙军背着患嗜睡症的学生小源下楼，并送其回家的视频感动了許多网友。3月11日，记者联系上徐龙军，他在电话里表示，自己和学校只是做了一点力所能及的小事。

“徐老师，小源又在寝室里睡着了，一直喊不醒他。”3月5日早上，正准备到教室上课的徐龙军接到学校宿管老师电话，班里患嗜睡症的小源在寝室睡着了没起床。

徐龙军让宿管老师看着小源，并给小源的外婆打去电话。上午11点下课后，徐龙军赶到寝室，小源仍在熟睡中。帮小源穿好衣服和鞋子后，他背起小源从寝室4层楼走下。

此时，小源的外婆已赶到学校，“我送小源回家休息吧。”徐龙军背着小源在前面走，外婆拄拐跟在后面。“我把他从寝室送回家里，下午三点过他睡醒了，我又将他接回学校来。”徐龙军回忆道，这不是第一次背小源回家，这件“小事”他已经坚持了一年半。

据了解，小源五岁多时，父母离异，他一直跟着外公外婆生活。“有时候，从晚上10点开始睡觉，如果不喊他，他可以一直睡到第二天下午三四点。”发现小源一周会出现两三次醒不来的情况，徐龙军便背着他到院就医。

“医生说他只是嗜睡，但如果醒不来会有生命危险，所以需要有人看着他休息。”徐龙军说，一开始，班上的同学还对小源议论纷纷，后来，在他的解释下，同学们纷纷理解了小源，并对小源伸出了援助之手。

“这对我来说只是一件普通的小事，遇到这样的情况，老师都会这么做。”徐龙军说，小源的外公外婆60多岁了，外公还在打工挣钱维持家人的生活，特别不容易。

目前，小源嗜睡的次数逐渐减少，这学期是第一次出现。不过，对于小源究竟为何会出现嗜睡的情况，小源和外公外婆仍盼望能有专家帮忙诊断。“他们想找到真正的原因，也好着手治疗。”徐龙军说，此外，小源还有一个愿望，那就是希望找到10年未见的妈妈。



精彩视频 扫一扫 就看到

## 借助文化街区新平台，依靠创新推出新产品——

# 退市十年重出江湖 奇香花生米“火出圈”

### “奔跑吧，小店”系列报道⑩

□新重庆-重庆日报记者 郑三波

说到奇香花生米，不少重庆“好吃狗”都表示：闻其名，知其味。  
不过，这个曾经摆上我市各大超市货架的品牌产品，在火了一段时间后，又慢慢淡出了人们的视线。

最近，在南岸区下浩里老街，一家名为奇香花生米的小店成为知名美食打卡点。名是那个名，味有那个味，是一度退市的奇香花生米重出江湖吗？记者日前走进这家小店，一探究竟。

### 20平方米小店卖花生米，一月收入8万元

“小段，给我来两盒鱼皮花生米，又想吃肉了。”

“要得，吴爷爷，花生米来了。”  
3月11日下午，天气晴朗，下浩里老街的游客熙熙攘攘，一间约20平方米的小店门口，挤满了闻香而来的顾客。

这家小店，就是奇香花生米店，由段氏炒货第四代传承人段余舜主理。  
喊段余舜“小段”的人，是当地老居民吴万国，他虽然已搬出了老街，但还时常回老街看看，每次都顺便买上两盒花生米。

“老味道，他家的花生米就是好吃，果实饱满、粒粒香浓。”一边买花生米，吴万国一边向排队的游客“打广告”。  
段余舜双手不停装货、装袋，店内收款提示音响个不停。  
从贵阳来渝旅游的王石春一次性购



3月11日，下浩里老街奇香花生米店。 记者 何赛格 摄/视觉重庆

买了30盒花生米。“我尝了一下，每个品种各有滋味，有的香酥脆爽、入口化渣，有的香辣微甜、回味无穷。”王石春说，这是很好的重庆特产，准备作为礼物带回去给亲朋好友尝尝。

在记者采访的40分钟里，至少有10批顾客光顾小店。  
“这几天天气不错，几乎每天都卖2000元以上，好的时候一个月能卖8万元。”段余舜说。

### 曾因产品单一导致销量下滑，被超市下架

谈及奇香花生米的沉浮，段余舜很是

感慨：“原来新世纪、重百、家乐福等超市都卖奇香花生米产品。但到2006年，产品却纷纷被超市下架了。”

那时，段余舜在小作坊里埋头炒货，没有注意到市场的变化。奇香花生米虽然好吃，但口味单一，逐渐在市场竞争中败下阵来。

产品从超市下架后，段余舜关了炒货店，到成都妈妈开的炒货店打工。

在妈妈的炒货店，段余舜才看到了产品和营销的差距，每年炒货店都会推出几个新口味或新品种。为打开销路，妈妈将这些各式口味的炒货摆上柜台，让顾客随意品尝。不少游客主动在朋友圈里推荐，炒货店生意越

来越好。  
“我什么时候能够开家妈妈这样的炒货店，让奇香花生米重回巅峰呢？”段余舜一边在妈妈店里打工，一边慢慢酝酿创业重生。

### 把握老街改造机遇，老品牌重获新生

10年之后，机会来了。  
2017年，南岸区启动下浩里(原下龙门浩)老街改造，将这里打造成既有厚重历史文化底蕴、又具备现代时尚元素的老街，吸引游客打卡。

对这个地方，段余舜太熟悉了，他最初的炒货作坊就在这里，这是个好机遇。段余舜回来盘下了现在这家小店，开始二次创业。

口味如何突破和创新？  
“以前那个年代，大家都比较喜欢吃甜食，现如今，消费者已经不太喜欢吃甜食的东西，我们将原来的配方进行调整，既保留原料原有的香味，同时也不太甜，口感更好，更符合当下消费者的需求。”段余舜说，比如以前的花生糖口感偏甜，现在的花生糖，没有添加白糖，但是做出来的产品依旧是酥脆化渣，花生和芝麻的香味更加浓郁。

口味创新变化，制作工艺却没有变，仍然采用手工制作。“奇香花生米的手工制作技艺于2018年成功申报重庆市非遗，这是它的最大优势。”段余舜表示。

如今，段余舜已开发了20多个品种。花生糖、怪味花生、花生酥、椒盐花生……奇香花生米新品种不断推出，再加上下浩里老街消费新地标、新场景的加持，段余舜的小店火出了圈。

## 党风廉政看巴渝

### 市纪委监委驻市水利局纪检监察组编写《指引》

# “小册子”推动监督执纪执法规范化

本报讯(新重庆-重庆日报首席记者 周尤)“驻市水利局纪检监察组编写的这本参考书，对于解决派驻机构办案中遇到的常见问题，提升派驻机构案件整体质量很有价值。”近日，刚拿到《派驻机构办案常用指引(试行)》(以下简称《指引》)的市直机关纪检监察工委有关负责人对这本小册子赞不绝口。

监察体制改革以来，我市先后印发了《重庆市纪检监察机关监督执纪执法工作办法》《重庆市纪检监察机关监督检查审查调查措施使用办法》等规范性文件，有力推动全市纪检监察机关监督执纪执法规范化标准化建设。但从执纪执法工作实践看，对派驻机构的相关要求散见于大量规范性文件和相关工作提示中，使用过程中存在查找不便、文本使用效率不高等问题。

为进一步加强监督执纪执法标准化建设，构建全链条案件质量保障体系，综合考虑派驻机构在审批权限、工作流程、措施使用等方面的特殊性，市纪委监委驻市水利局纪检监察组按照“清晰易懂、务实管用、最新常用、新手能用”的原则，从中央和中央纪委监委印发的100余份规范性文件、工作提示和300余份文书中，提炼、筛选、归集、整合形成相关文书60余份，设置操作要点100余条，对审查调查各环节关键注意事项进行针对性提示，对帮助派驻机构干部系统了解办案流程规范、快速精准锁定有关规定要求、高质量完成审查调查工作具有实在的参考价值和指导作用。

“下一步，我们将坚持系统观念，加强统筹协调，视情向联系的派驻机构推广使用，发挥《指引》办案工具、实训教材作用，提升派驻机构案件办理质效。”市纪委监委第二纪检监察室有关负责人表示。