

机器人掌勺,能胜过酒店大厨吗?

新华社海口10月19日电(记者罗江、蒲晓旭)机器人与酒店大厨同场竞技,谁的手艺更胜一筹?正在海口市举办的第二届海南国际热带食材供应链博览会上,一场场“人机烹饪对战”火热上演,让观众既开了眼界又尝了鲜。

火爆腰花、小炒肉、清炒四角豆……比赛现场,6名厨师动作利索,炒出一盘盘热腾腾的菜肴。另一边,一位工作人员将食材分别放进两台机器,轻触屏幕后“AI厨师”开始工作,几分钟就能出菜,速度不落下风。与此同时,烹饪过程看不到任何油烟。

“机器内置上万道菜谱并支持编辑拓展,还能自定义调整咸淡、辣度和火候。”相关企业工作人员从容地将炒好的菜端出并表示,一个人最多能同时操作6台机器。

机器人效率优势明显,炒菜味道如何?比赛双方烹饪的菜肴被端上评委席,评委们一一品尝后“盲评”打分。“从口感上吃不出明显区别,想不到机器人炒菜已经能达到这种水平了。”海南省酒店与餐饮行业协会名厨专业委员会名誉主席陈国清说。

在这场比赛中,双方经过3轮6道菜的比试,最终烹饪机器人以4:2的比分获得了胜利。

近年来,人工智能与餐饮业加速融合,从智能点餐、智能配餐到机器人送餐,技术赋能下的服务效率、消费体验得到提升。烹

饪机器人方兴未艾,技术逐渐完善并开始大规模上市,将对餐饮行业带来更大变革。

“提升效率的同时,我们把高级厨师的烹饪技艺数字化、标准化。”上海爱餐机器人(集团)有限公司执行总裁何光介绍,公司开展烹饪机器人研发已有15年,研发出炒菜、蒸烤、油炸三大系列10多款产品。

近两年,该公司产品批量上市后销量稳步提升,主要销售对象是各地政府部门、学校、社区的食堂等。接下来,该公司计划开拓家庭市场,推出涵盖从洗菜、切菜、配菜到做菜的智能化家庭中央厨房。

在本届博览会上,参展的炒菜机器人、自动蒸烤机、智能熬汤机等产品吸引大量采购商和观众驻足体验、品尝菜品,相关展位热度居高不下。奥维云网监测数据显示,2024年上半年,国内烹饪机器人线上销售额与去年同期相比增长41.2%,销售数量同比增长82.1%。

烹饪机器人将如何改变餐饮行业与我们的生活?“与其他行业一样,餐饮行业也将迎来‘机器换人’趋势。”陈国清说,烹饪机器人在特定“赛道”将获得更大的市场份额,相关产品也将给厨师们带来挑战,厨艺精益求精才能有一席之地。

“两者并非只是竞争关系,在菜品创新、口味把控方面好厨师的优势明显。”他说,厨师可以成为烹饪机器人的“训练师”。

记者在博览会采访发现,消费者对烹饪



10月17日,在2024第二届海南国际热带食材供应链博览会上,工作人员利用机器人厨师做菜。
新华社记者 蒲晓旭 摄

机器人普遍表现出热情,但较高的价格也抑制了部分消费者短期内购买的欲望。其中,家用的烹饪机器人价格普遍在万元以上。“对于我们这样经常加班的人来说,如

果有烹饪机器人就太方便了,下班能吃上热乎菜比订外卖强多了。”前来观展的海口市民王国敏说,如果今后产品价格更加亲民,智能化水平进一步提升,自己将会购买。

游客在景区猎场徒手抓“野猪”“野兔”“山鸡”,抓到还可以带走。近日,四川绵阳市北川羌族自治县一景区“徒手逮猎”旅游项目在网络上受关注,引发质疑。

北川羌族自治县文化广播电视和旅游局相关负责人表示,将协同相关部门对该项目的安全性,以及检疫、宰杀的规范性进一步监管。

抓到“野猪”可以免费带走? 景区“吸睛”项目存隐患

以“博出位”引流量 “野猪”实为杂交猪

国庆假期,一位网友在社交平台分享了在绵阳九皇山景区的特殊旅游体验。视频里,一群年轻人在林地里对“野猪”围追堵截,最后成功抓住一头。视频最后,是一桌好菜。随后,这一“徒手逮猎”旅游项目引发更多关注。

“野猪不是野生动物吗?”“之前去过,这么大头猪冲过来吓死人了。”网上评论区内大家议论纷纷。

舆论发酵后,九皇山景区回应称,视频中所谓“野猪”实为野猪与家猪的杂交品种。

九皇山景区位于绵阳市北川羌族自治县,是国家AAAA级旅游景区,于2010年7月5日正式对外开放,以自然风光和羌族民族风情为主要看点。

北川县文广旅局介绍,为增加游客体验感,北川九皇山生态旅游公司结合当地羌族群众狩猎、杀年猪的习俗,开发了“徒手逮猎”项目。

10月12日,记者在景区看到,“逮猎场”位于九皇山景区后山。入口处的展板介绍称,“逮猎场”占地面积6000多亩,可以追逮野猪、野兔、山鸡等各种野生动物。入口的窗口贴有安全须知,规定除15公斤以下的小猪和带崽母猪,抓到都能免费带走。

据了解,野猪于2000年被列入《国家保护的有益的或者有重要经济、科学研究价值的陆生野生动物名录》(简称“三有”名录)。2023年,在部分地区致害严重的野猪被调出“三有”名录。

2016年,经绵阳市林业局批准,北川九皇山生态旅游公司办理驯养繁殖许可证,可在景区内驯养繁殖野猪、野兔、环颈雉等动物。同年,景区引进200头成品二代杂交野

猪(家猪和野猪杂交),放入后山封闭区域进行散养,并供游客自由追逮,对外宣传时称“野猪”。

记者向当地居民求证了解到,目前九皇山的“野猪”是景区放养的,近年来没有见过或听说九皇山上有野生野猪。景区负责人还表示,目前景区内的“野兔”实际为当地养兔场提供的比利时兔,“山鸡”为人工饲养的环颈雉。

“徒手逮猎”存安全风险 自行带走处理不妥

景区负责人表示,“徒手逮猎”的成功率不高,今年以来,游客逮住杂交野猪9只。记者搜索发现,近年来,许多游客在社交媒体上分享了“逮猎”的经历,但往往空手而归。

然而,“徒手逮猎”的安全隐患不容忽视:一位网友称,“上次在九皇山和闺蜜逮兔子,给我们摔得厉害”;还有网友表示“三个人撵了几个小时,裤子都摔破了,一只也没逮到”。

记者调查发现,在进入逮猎场前,景区要求游客阅读安全须知,但参与活动的风险需游客自行评估,景区配置的安全员也不能确保完全没有危险。

记者以游客身份咨询景区售票处了解到,购买门票的游客都可免费参加“徒手逮猎”,抓捕成功可以委托景区以8元一斤的加工费代为宰杀,也可以自行带走,并不需要办理其他手续。记者在网络搜索发现,不少游客在“逮猎”成功后,都会选择下山自行处理。

北川县农业农村局表示,九皇山景区的杂交野猪长期繁育迭代后,逐步向家猪基因靠拢,但从根源上来说还是属于野猪。景区一直以放养形式任杂交野猪自行繁育,没有提交过检疫申请,由游客自行带走处理不妥。

专家指出,人工繁育非国家重点保护野生动物虽然无需办理人工繁育许可,但也不意味着就可以随便养殖,而是需要具备一定条件,比如相关设施、技术、人员,符合有关技术标准和防疫要求等。

全国人民代表大会常务委员会关于全面禁止非法野生动物交易、革除滥食野生动物的决定明确,禁止食用人工繁育、人工饲养的陆生野生动物。专家指出,九皇山的“野猪”能否宰杀食用,能否由游客自行带走处理,需当地监管部门进一步规范。



本组图片为景区公众号宣传图片。

记者在短视频平台发现,有“护农”博主拍摄捕猎野猪的视频,热度颇高。近日,一家媒体在九皇山景区开展“徒手逮猎”直播,大量评论表达出对该项目的向往。

四川省野生动植物保护协会会长冉江洪认为,需警惕这类娱乐化捕猎项目对公众的误导。以“逮猎野生动物”为名吸引游客,也可能让公众产生误解:难道普通人都能抓野猪了?

北京金诚同达(成都)律师事务所律师董慧指出,野猪虽已被移出“三有”名录,但根据国家相关法律规定,以食用为目的猎捕野猪仍可能被处以罚款等行政处罚,情节严重的可能构成非法狩猎罪或非法猎捕、收购、运输、出售陆生野生动物罪。

相关讨论发酵后,北川县文广旅局相关负责人表示,将协同农业农村局、宣传、林业等部门,对九皇山景区“徒手逮猎”项目的安全性,以及检疫、宰杀的规范性进一步监管,也将对全县范围内各级景区宣传内容的真实性 and 旅游项目的合规性进行核查。

简单靠新奇“破圈” 并非文旅发展正道

随着消费者对于旅行体验感的需求不

断增强,打造新奇项目博眼球“出圈”,成为一些景区依靠的“法宝”。

业内人士表示,近年来全社会形成前所未有的保护野生动物的高度共识,“逮猎”活动与保护野生动物、革除滥食野味陋习等价值观相悖。

受访专家认为,借助短视频平台吸引游客是第一步,真正重要的是后续为游客提供优质的文旅产品和配套服务,让流量转变为长期的知名度、美誉度。

中国旅游研究院院长戴斌也指出,旅游业的高质量发展需要中长期规划、公共服务、产业投资、项目建设,而不是逐浪式的网红和碎片化的“出圈”。

记者在采访中了解到,基础投入不足、长期规划不明,是一些景区目前面临的痛点——旅游资源相对平庸,与周边景区旅游产品存在一定同质化,盈利不足和融资难形成恶性循环。

专家建议,一些地区拥有丰富的少数民族文化资源,可以在研学、旅居等文化体验类旅游热潮兴起的当下,深入挖掘本地资源,开发更富特色与底蕴的旅游项目。

新华社“新华视点”记者 唐文豪 尹恒

