

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。

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“徒手逮猪”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。

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“徒手逮猪”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“徒手逮猪”项目。

10月12日,记者在景区看到,“逮猪场”位于九皇山景区后山。入口处的展板介绍称,“逮猪场”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具有重要经济、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“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。

“徒手逮猪”存安全风险 自行带走处理不妥

景区负责人表示,“徒手逮猪”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“逮猪”的经历,但往往空手而归。

然而,“徒手逮猪”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,在进入逮猪场前,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“徒手逮猪”,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“逮猪”成功后,都会选择抬下山自行处理。

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,但并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、革除滥食野生动物陋习、切实保障人民群众生命健康安全的决定明确,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。

抓到“野猪”可以免费带走? 景区“吸睛”项目存隐患



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“徒手逮猪”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“逮猪野生动物”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“徒手逮猪”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及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,“逮猪”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

