

“户外在河北”品牌效应凸显 体育制造企业超3000家 “十四五”时期河北体育产业提质升级

冰雪运动跨越式发展点燃冬日激情,全民健身版图舒展绘就幸福底色,体育制造实力闪耀世界舞台……“十四五”期间,河北省体育产业实现全面提质升级,成为推动经济高质量发展的重要引擎。

冰雪产业蓬勃发展

近日,国际雪联单板滑雪和自由式滑雪大跳台世界杯、高山滑雪积分赛等顶级赛事在河北省相继开赛。赛事期间,冬奥小城崇礼接待游客量实现成倍增长,区域活力显著增强。作为北京冬奥会重要举办地,河北省紧抓历史机

遇,以举办国内外高品质冰雪赛事为重要抓手,持续推进冬奥场馆赛后高效利用,推动冰雪产业与冰雪经济驶入高质量发展的快车道。

据悉,河北省滑雪场和室内真冰场数量均位居全国首位,“雪如意”等世界级场馆已成为河北的亮丽新地标,崇礼已发展成为世界知名滑雪旅游目的地,并在两年内实现收支平衡。群众冰雪与竞技冰雪同步提升,河北省获得大众冰雪等级证书人数已突破308万,冰雪项目注册运动员人数较2022年增长近3倍。冰雪产业发展同样亮眼,河北省已形成张家口、沧州、廊坊、定州4个冰雪产业聚集区,打造了完整的冰雪装备产业链。“十四五”末,全省冰雪产业总规模达到900亿元,成为经济发展新增长点。

运动健康理念深入人心

在环城绿道上,晨跑者迎着朝阳纵情奔跑;社区篮球场中,少年们挥洒汗水追逐梦想;公园攀岩墙旁,市民们摩拳擦掌跃跃欲试……“十四五”时期,河

北省聚焦民生需求,完善全民健身公共服务体系,体育公共服务和产品更加均衡可及。

场地设施体系全面升级。河北省人均体育场面积达3.09平方米,较“十三五”末提升34.3%。新建的126个标准体育公园实现县县全覆盖,“户外在河北”2025年共推出23场户外运动主题活动,10大子品牌700余项赛事活动以及25个户外运动休闲周末等。省级10个专业场馆建设稳步推进,未来将让更多群众在家门口就能观赏高水平赛事。

科学指导护航全民健康之路。154家健身与健康融合中心、18万社会体育指导员构筑起立体化健身指导网络。经常参加体育锻炼人数比例稳步提升至39.3%,运动健康理念深入人心。

“河北制造”闪耀赛场

今年1—11月份,河北省面向社会公开举办各类体育赛事活动10078场,累计吸引参赛观赛群众2490万人次,带动消费超473亿元。崇礼168超级越野赛、草原天路自行车系列赛,曹妃甸、易

水湖“铁人三项”等一批自主IP赛事,已成为推动赛事经济发展的积极力量。

依托山地、水陆、航空、体育5大运动休闲场景,“户外在河北”品牌效应凸显,张家口、秦皇岛、保定3市入选国家首批高质量户外运动目的地。“户外在河北”2025年共推出23场户外运动主题活动,10大子品牌700余项赛事活动以及25个户外运动休闲周末等。从专业竞技到全民参与,河北体育竞技风采与品牌魅力集中呈现。

体育制造实力稳步提升,河北省体育制造企业超3000家,形成一条从健身器材到冰雪装备的完整产业链。定州的健身器械、海兴的体育用品……一个个县域产业集群拔地而起。同时,一批“冀字号”品牌走向世界,张孔杠铃连续四届成为奥运会举重器材供应商;英利奥运运动地板铺进东京、巴黎奥运会三人篮球赛场;省台球主生主导式台球全球标准,飞宇、宏康等企业为全运会提供保障服务。“河北制造”正从“幕后支撑”走向“台前引领”,成为我国体育装备走向世界的闪亮名片。

(综合)

从古法封坛到跨界“破圈” 黄酒文化可看、可学、可体验

江苏昆山周庄:黄酒以多元姿态走进大众生活

“封坛是黄酒酿造中最考验手艺的环节,坛口泥头的配制比例、捆扎的松紧程度、密封得严实与否,每一个细微之处,都影响着这坛酒能否‘修成正果’。”

这份对细节的极致追求,藏在每一份传承的物料中。“我们酒厂使用的封坛泥,是自1950年左右传承至今的老泥,历经数十年沉淀,不仅可以反复使用,更能为黄酒注入独有的温润香气。”王喜伟介绍,每次使用前,会将老泥与稻壳按比例进行调制,严格把控封坛泥软硬程度,确保封坛后不易开裂、密封完好。而封坛的包裹材料,更是就地取材,物尽其用——三层丝棉纸、三层牛皮纸,两层竹箬层层叠压,再用稻草秆捆扎紧实,既环保耐用,又能锁住黄酒的本真风味,诠释了传统工艺“天人合一”的生存智慧。

一份匠心,既要坚守传承,更要薪火相传。为让老手艺在新时代焕发生机,王喜伟多年来悉心育人,已带出6名徒弟,让“周庄封坛酒酿造技艺”有了新生代传承人。在实践教学中,他打破“口传

心授”的传统模式,将理论知识与实操技巧深度结合,从“糯米蒸饭为何比粳米时间短”的食材特性,到“老泥中微生物的发酵作用”的科学原理,逐一为徒弟们细致拆解、耐心讲解,让古法技艺在传承中兼具温度与科学性。如今,学龄最长的徒弟已能独立完成拌饭、制曲等核心工序,在坚守古法本真的同时,助力万三品牌的技艺传承与口碑延续。

坚守非遗本根,更需创新赋能。“我们希望用年轻化的创意,解锁黄酒的更多可能性,开辟差异化的消费市场,让更多年轻人爱上传统黄酒。”万三文创工场相关负责人表示,为实现产品创新升级,万三文创工场主动联动绍兴文理学院酿酒工程系,依托专业科研力量,创新酿造技术,以新鲜果蔬为原料,推出“青par·原酿”“青par·果味预调”“覆盆子酒”等多款改良型新型黄酒,打破传统黄酒的口味边界。此外,酒庄紧扣节气变化,推出冬酿酒、黄酒棒冰、黄酒奶茶、黄酒咖啡等特色衍生品,让黄酒以更鲜活、多元的姿态走进大众日常生活,打破“黄酒是老

辈饮品”的刻板印象。

产业的高质量发展,离不开跨界融合的赋能。万三文创工场以黄酒文化为核心,深度联动文旅、教育两大领域,创意研发系列主题文旅活动,让黄酒文化可看、可学、可体验。其中,手工黄酒香皂制作、手绘花雕酒坛、酒醒DIY等寓教于乐的亲子活动,深受家庭与青少年喜爱。同时,通过专业的酿造知识讲解、沉浸式手作体验,工场每年接待中小学研学团队超5000人次,让黄酒非遗文化在潜移默化中扎根青少年心中,实现文化传播与品牌赋能的双向奔赴。

在周庄,黄酒早已不只是坛坛沉淀时光的佳酿,更是非遗传承与产业发展同频共振的生动样本。从“周庄封坛酒酿造技艺”的代代相传,到现代酒厂的创新实践;从单一酿酒产业,到“非遗+文旅+教育”的多元融合,周庄正以一壶黄酒为媒介,承载江南风雅,传递匠心力量,让千年黄酒文化在新时代绽放出更耀眼的光芒,也让更多人读懂江南味道里的传承与创新。

职业身份的“转正”,不仅赋予了从业者尊严与自豪感,也为行业吸引了更多新鲜血液。重庆市火锅协会会长陈国华表示,火锅料理师这一新工种的出现,让众多火锅传承者感到振奋,这不仅是对火锅行业从业者的肯定,更有利于火锅文化的传承与弘扬。

据悉,重庆市人社局自2015年起将火锅料理师纳入全市职业培训体系,并开发了专项职业能力规范。经过多年培养和考核,已有6万多人获得了火锅专项职业能力证书。随着火锅料理师职业认证体系的完善和人才队伍的专业化,这一传统优势产业的标准化水平和品牌价值有望得到整体提升。

(中工)

精准调配“麻辣鲜香”

重庆近200名火锅料理师持证上岗

师徒间的口传心授,缺乏统一、规范的评价标准。2023年,火锅料理师作为新工种,被正式纳入职业分类大典。这意味着,火锅料理师成为获得国家认可、拥有明确技能等级和职业发展路径的正规职业,为行业规范发展和从业者职业晋升奠定了基础。

重庆市火锅产业协会发布的数据显示,截至2024年底,重庆有火锅企业1.77万家、门店3.7万家,全市火锅产业链产值已达3000亿元。

火锅是重庆闪亮的美食名片,但长期以来,火锅料理技艺的传承主要依靠

“过去带徒弟全靠手把手教。现在有了技能标准,大赛有了评价标尺,年轻学人起来有章可循。”重庆秦妈火锅创始人李杰说,火锅料理师工种是火锅行业不断细分与升级的一个缩影。未来的竞争,将不再是单一产品的竞争,而是贯穿整个产业链的体系竞争。其中,标准化与专业化成为两大关键趋势。比如,专业小料师推荐的特色蘸碟,能让顾客满意度提升20%,也间接带动了复购率。

职业身份的“转正”,不仅赋予了从业者尊严与自豪感,也为行业吸引了更多新鲜血液。重庆市火锅协会会长陈国华表示,火锅料理师这一新工种的出现,让众多火锅传承者感到振奋,这不仅是对火锅行业从业者的肯定,更有利于火锅文化的传承与弘扬。

(中工)

从一口锅到一张证,从一门手艺到一个职业,在重庆大街小巷红油翻滚、香气四溢的火锅店里,持证上岗的火锅料理师,为食客精准调配油料、盐、味、鲜、香,也为火锅产业升级注入工匠精神动能。记者从重庆市人社局获悉,截至目前,重庆已有近200人获得火锅料理师职业技能等级证书,其中还有来自世界各地的外籍学员。

火锅是重庆闪亮的美食名片,但长期以来,火锅料理技艺的传承主要依靠

师徒间的口传心授,缺乏统一、规范的评价标准。2023年,火锅料理师作为新工种,被正式纳入职业分类大典。这意味着,火锅料理师成为获得国家认可、拥有明确技能等级和职业发展路径的正规职业,为行业规范发展和从业者职业晋升奠定了基础。

重庆市火锅产业协会发布的数据显示,截至2024年底,重庆有火锅企业1.77万家、门店3.7万家,全市火锅产业链产值已达3000亿元。

火锅是重庆闪亮的美食名片,但长期以来,火锅料理技艺的传承主要依靠

师徒间的口传心授,缺乏统一、规范的评价标准。2023年,火锅料理师作为新工种,被正式纳入职业分类大典。这意味着,火锅料理师成为获得国家认可、拥有明确技能等级和职业发展路径的正规职业,为行业规范发展和从业者职业晋升奠定了基础。

重庆市火锅产业协会发布的数据显示,截至2024年底,重庆有火锅企业1.77万家、门店3.7万家,全市火锅产业链产值