40亿元产业支撑起来的“逍遥生活”

——西华县逍遥胡辣汤产业发展探源

记者 张猛

西华县委书记林鸿嘉为胡辣汤大赛获奖代表颁奖。

西华县第三届胡辣汤大赛现场。

“舌尖3”摄制组聚焦胡辣汤大赛。

慕名品尝胡辣汤的食客接踵而至。

一碗刚出锅的胡辣汤，淋上几滴香油，点上几滴陈醋，趁着温热品尝，入口浓香，入喉微辣，入胃舒爽，那胡辣的味觉直冲脑门，醍醐灌顶，令人神清气爽、大呼过瘾。对于处在南北饮食风味过渡区域的河南人来说，如果早上不喝上一碗酣畅淋漓的胡辣汤，一天都会觉得空荡荡。

喝胡辣汤，于食客而言只是习以为常的一种生活方式，但在西华县，胡辣汤焕发出的产业能量却已经超乎人们的想象。县委书记林鸿嘉告诉记者，目前，西华县有近10万人、3万多户从事胡辣汤经营以及相关产业，足迹遍布全国各大中城市，特别是长江以北，西至新疆、乌鲁木齐、西藏，北至内蒙古、黑龙江的广大区域，均有逍遥胡辣汤经营网点，年可创收达40亿元。作为逍遥胡辣汤发源地，逍遥镇有近5万人都直接或间接从事胡辣汤营生，每年创造产值10多亿元。

历史传承下来的“一碗汤”

胡辣汤起源于西华县逍遥镇，距今已有800多年的历史。相传逍遥胡辣汤的起源可追溯到北宋末年，一位太监随皇帝出巡，偶得少林寺的醒酒汤和武当山的消食茶配制秘方。那位太监回宫后找来御膳房的御厨赵杞，以醒酒汤和消食茶为基础，熬制出一种色、香、味俱佳的汤，即消减了茶之苦味又去掉了汤之辣味，且能提神醒酒、开胃健脾。遂献于皇上，皇上饮后大悦，问之为何汤，御厨答此汤为“延年益寿汤”。

这就是后来胡辣汤的雏形。胡辣汤真正流传开来，并从宫廷御汤落脚民间西华县逍遥镇，是因“靖康之乱”。当时，金兵攻城，开封宫廷的人们南逃，赵杞途经逍遥镇，见沙、颍两河逶迤东流，小镇居于中间，便落户于此，靠卖“延年益寿汤”为生。

日月交替，岁月更迭，随着沙颍河漕运的兴盛，逍遥镇成为一个重要的内陆水旱码头、八方客商的集散地。融合了南北风味的逍遥胡辣汤凭借来往客商的口口相传，名气越来越大，逐渐成为中原名吃。在历史车轮的前行中，胡辣汤经久不衰，愈发青春。

发展壮大中的“三件事”

地摊经营为逍遥胡辣汤打开了早期市场，让越来越多的人知道了逍遥胡辣汤，也让逍遥熬汤人淘到了第一桶金。逍遥熬汤人外出打工一年归来，镇上的“万元户”就会有所增加，所以，早在上世纪90年代初期，逍遥镇就被当时的河南省建设厅命名为“中州名镇”。

但是，在今天的熬汤人看来，当初的地摊经营还是严重影响了逍遥胡辣汤的美誉度，“感觉登不了台面”是熬汤人的担忧，也让县镇两级党委和政府看到了逍遥胡辣汤的“短板”。

持续宣传推介、解决商标之争、申报生态原产地保护产品，政府通过“三件大事”连续发力，成为逍遥胡辣汤走向高端的市场推手。

2003年，西华县举办首届胡辣汤美食节暨胡辣汤大赛。“政府之所以出资举办这样的比赛，就是要提升逍遥胡辣汤的档次，提高美誉度，让逍遥胡辣汤从地摊转入门店经营，登上大雅之堂。”逍遥镇党委书记赵东如是说。

时隔3年后，西华县举办第二届胡辣汤大赛。2017年，间隔了11年后，西华县举办了规模更大的第三届逍遥胡辣汤大赛。除了节会的形式外，西华县委、县政府宣传支持胡辣汤产业发展的步伐一直没有停歇。2009年，该县与省委宣传部、省豫菜研究会联合拍摄电影《胡辣汤》并在人民大会堂举行了首映式，取得了很大的社会影响。

2003年1月，郑州市民刘先生看到逍遥胡辣汤发展潜力很大，于是向国家商标局提出了注册“逍遥镇”商标的申请，内容包括30类“逍遥镇”商品商标和43类“逍遥镇”服务商标。随后该申请进入国家商标局的审查环节，2003年3月，国家商标局对“逍遥镇”商标进行为期3个月的公示。

按照有关规定，如果在3个月的公示期内，没有人对刘先生申请的“逍遥镇”商标名称提出异议，公示期过后，“逍遥镇”商标就归刘先生所有。这意味着任何人生产和销售“逍遥镇”胡辣汤及其系列汤料产品，都必须经过刘先生授权，否则被视为侵权行为。

2006年11月8日，西华县与刘先生达成了“逍遥镇”商标转让协议，由逍遥镇政府一次性付给刘先生6万元费用，刘先生则把先前注册的30类“逍遥镇”商品商标和43类“逍遥镇”服务商标转给逍遥镇使用，使这起商标之争终于画上一个圆满的句号。

“吃一堑，长一智”。这件事发生之后，西华汲取教训，举一反三，自觉运用法律武器维护自身利益，保护自己的金字招牌。该县成立了西华县逍遥胡辣汤产业发展办公室，抽调公安、工商、质监、卫生、食安办、电视台、逍遥镇政府和胡辣汤协会相关人员，设立打假维权组、宣传推介组、技术支持组、原材料配送组等组织，形成一个较为健全的管理机构，对各级市场进行规范、净化、推广和宣传。同时，结合自身实际制定了详细发展规划。

2012年，为了整顿行业秩序，维护全县熬汤卖汤人的合法权益，在县委、县政府的大力支持下，西华县按照生态原产地保护产品的要求，对全镇的胡辣汤料生产企业和胡辣汤经营店进行整顿规范，并制定了《胡辣汤生态原产地保护产品技术规范》和保护范围。经过近1年的规范治理后，通过河南省检验检疫局为逍遥胡辣汤申报了国家首批生态原产地保护，2013年4月顺利通过国家级专家的检查验收。2013年9月，西华逍遥胡辣汤在贵阳获得原产地保护认定证书，这是国家首批原产地保护产品认定，当时全国总共15家，逍遥胡辣汤是其中之一。

据西华县逍遥镇胡辣汤协会会长高群生介绍，如今，不少熬汤人已彻底告别小商小贩，成为门店经营的老板。在郑州、杭州、山东、安徽、江苏等地，逍遥胡辣汤出现了高大上的旗舰店和示范店，店内装修考究、干净卫生，成为争夺早餐市场的又一砝码。

脱贫攻坚路上的“金钥匙”

机器不停转动，提前在核心车间调配好的原料进入包装袋，34岁的葛朵忙碌起来。在逍遥老杨家食品有限公司包装车间，作为登记在册的精准扶贫对象，家庭困难的葛朵在这里每月能挣到3000元工资，足够日常开销，她所做的工作是用透明胶把半成品的纸包装箱封起来。

西华县把胡辣汤作为一项藏富于民的行业来抓，按照以“汤”带“料”、以“料”带动“种养业”、以“种养业”加快产业基地建设的发展模式，进一步延伸产业发展链条，着重在政策扶持、技术培训、基地建设等方面下工夫，引导农民脱贫致富。

加大政策扶持。该县先后引资6000万元建成占地100亩的胡辣汤产业园，建成京遥、老杨家、老丁家等规模较大的产业化龙头企业16家，研制开发出“方便胡辣汤”、“水冲式胡辣汤”、“胡辣汤全味粉”、“美味香”、“豆沫料”等系列调料共8大类60多个品种；县域内胡辣汤料生产企业达38家，汤料品占全国市场份额达90%，带动3000多名农民在家门口实现了就业。

强化技术培训。以西华县逍遥胡辣汤技术培训中心为依托，对有意外出经营胡辣汤的农民免费培训熬制技术，鼓励引导他们外出经营胡辣汤。该县近3年来已举办各类胡辣汤技术培训班86期，免费培训人员8000余人次，帮助230家胡辣汤经营户协调小额贷款700多万元，其中帮助700多户贫困户走出家门经营胡辣汤，年收入均达8万元以上。

加快基地建设。西华积极把胡辣汤相关产业基地建设与脱贫攻坚相融合，县委提出的脱贫攻坚“八个一批”精准帮扶措施，引导农民种植与胡辣汤相关的优质小麦、无公害蔬菜、小辣椒、红薯、木耳等经济效益较高的作物，建立了以奉母镇的5万亩红薯、艾岗乡的5万亩小辣椒、道遥镇的3.9万亩优质小麦和0.8万亩的优质香葱等13个产业种植基地，由镇政府做担保，生产企业每年与农户签订收购合同，使3万多户农民找到了致富路子。同时，引导逍遥镇农民发展槐山羊、肉牛养殖140户，年存栏3万余头；发展粉条加工、腐竹加工和酱油、香醋酿造等个体工商户近360余家，年创收10多亿元。

传统美食怎样才能适应当前时代，在传承基础上如何推陈出新，真正打响自己的品牌，逍遥胡辣汤要走的路还有很长。真诚期待勤劳朴实的西华人，早日让这碗熬了八百多年的胡辣汤叫响全国、走向世界。