



让胡辣汤走向世界 让世界爱上胡辣汤

——写在西华县第四届胡辣汤大赛圆满落幕之际

记者 张猛 梁照曾 房杰 通讯员 张思 文/图



11月16日上午,西华县创世文化广场,胡辣汤香气扑鼻、氤氲袅袅。倒水、勾芡、开火、倒料、熬制……随着一道道熬汤工序有条不紊地进行,一碗碗热气腾腾的胡辣汤呈现在大家面前,让在场的每一位围观者垂涎三尺。

当天,由河南省餐饮与饭店行业协会、河南省非物质文化遗产保护中心主办,西华县委、西华县人民政府承办,西华县委宣传部、西华县市场监督管理局、西华县文化广电和旅游局、西华县逍遥镇人民政府、西华县扶贫开发办公室协办的西华第四届胡辣汤大赛在这里如期举行,来自全国各地知名的48家胡辣汤经营者齐聚这里,切磋交流、同台竞技、共谋发展。

这碗源于北宋末年、熬了900年的胡辣汤,蕴含着西华丰厚的历史底蕴,见证了西华由“一穷二白”到县域经济高质量发展迈入全省“第一方阵”的华丽转身,也承载着西华人的脱贫之梦、小康之梦和“生态西华、宜居西华、创业西华、魅力西华”建设的美丽梦想。在当天的开幕式上,西华胡辣汤实至名归,该县被河南省餐饮与饭店行业协会授予“河南胡辣汤之乡”。

“本届胡辣汤大赛规模更大,规格更高,从这一点可以看出县委、县政府对胡辣汤产业重视程度,同时也标志着西华县开启了胡辣汤产业从传统小吃迈向产业化、规模化发展之路。”西华县市场监督管理局党组书记李瑞华如是说。

习近平总书记曾经指出,乡村振兴要靠产业,产业发展要有特色,要走出一条人无我有、科学发展、符合自身实际的道路。近年来,西华县委、县政府深入学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想,立足自身优势,持续加大对胡辣汤产业关心和支持力度,引领胡辣汤产业实现提档升级,全面提升胡辣汤的知名度和美誉度,让西华胡辣汤这块金字招牌熠熠生辉。



参赛选手正在熬制胡辣汤。



专家评委品尝胡辣汤。



西华胡辣汤博物馆。



西华胡辣汤产业实现规模化生产。



在西华第四届胡辣汤大赛开幕式上,西华县被河南省餐饮与饭店行业协会授予“河南胡辣汤之乡”。

“政策干货”促胡辣汤产业“井喷式”发展

一组最新数据显示:截至目前,西华县直接从事胡辣汤经营者达10万多人,汤锅2万多口,遍布全国20多个省、直辖市、自治区数百个大中城市,年纯收入达3亿多元。加上胡辣汤料、粉条、面筋、香油、陈醋生产加工和牛羊饲养、大葱种植等间接从事胡辣汤相关产业人员可达20万人左右,每年可增加农民收入40亿元以上。

胡辣汤产业的蓬勃发展离不开政策的支持。西华县委、县政府一直高度重视胡辣汤产业的发展和传承。县委书记林鸿嘉、县长田庆杰多次召开专题会议,研究讨论胡辣汤产业现状和发展趋势,并深入京遥、逍遥香、老杨家等多家胡辣汤企业深入调研,对胡辣汤长期发展和传承提出了前瞻性、建设性、可操作性的建议。

去年11月,县委书记林鸿嘉主持召开胡辣汤产业发展座谈会时曾指出,胡辣汤是西华的金字招牌,胡辣汤产业发展已经到了提档升级的关键时期,要抓住非公经济快速发展的机遇有所作为、有大作为。要成立西华县胡辣汤产业发展办公室,出台关于西华县胡辣汤产业发展的实施意见,站在县域经济发展的高度支持胡辣汤产业发展。

林鸿嘉告诉记者,今年年初,经县委、县政府研究,该县专门成立了正科级事业单位“西华县胡辣汤产业发展中心”,从县级层面加大对胡辣汤生产经营企业的监管、引导和服务力度,着力引导胡辣汤生产经营企业不断完善管理、提档升级,满足全国各地消费者多层次、多样性、个性化的需求。

为有效提升西华胡辣汤在全国的影响力和美誉度,目前,西华县委、县政府联合省餐饮与饭店行业协

会已经成功举办过四届胡辣汤大赛,这对西华胡辣汤品牌的推广辐射起到了极大推动作用。

随着近年来西华县委、县政府的正确领导和鼎力支持,经过各级各部门齐心合力的服务帮助以及胡辣汤生产经营企业自身转换思路、改变经营理念的不懈努力,西华县胡辣汤产业呈现出业态多元、兼容并蓄的发展态势,胡辣汤产业发展已进入了“井喷式”发展的黄金时期。

近年来,该县先后建成了16家胡辣汤料生产企业,先后研制开发了“方便胡辣汤”“水冲式胡辣汤”“胡辣汤全味粉”“美味香”“自加热式胡辣汤”等八大系列60个品种的胡辣汤系列产品,年生产汤料900余万箱。其中“京遥”“老杨家”“逍遥香”“胡三姐”牌系列胡辣汤料,先后获得省“优质产品奖”“河南省名牌产品”“河南省消费者信得过产品”等荣誉。

2007年10月荣获“河南老字号”称号;2009年4月,被评为“河南十大名吃”;2009年6月获得“省级非物质文化遗产”称号;2004年,央视七套《致富经》栏目对西华胡辣汤作了专题宣传报道;2018年,西华胡辣汤成功走进央视《舌尖上的中国》第三季……如今,西华胡辣汤产业正如雨后春笋般从中原腹地辐射全国各大城市。

“汤勺”一挥启动乡村振兴“发动机”

西华胡辣汤以厚重的文化底蕴和独有的美食小吃享誉全国。这不起眼的胡辣汤,让西华县数十万从业人员走上致富路,撬动了当地种植、养殖、产品加工等特色产业的快速发展,为乡村振兴注入了新活力。

近年来,西华县委、县政府把胡辣汤产业作为乡村振兴的重要抓手之一,深度融合精准扶贫,免费向农民培训熬制技术,帮助协调小额贷款,统筹布局经营区域,鼓励引导他们外出经营胡辣汤。目前,该县外出胡辣汤经营者10多万人,发展加盟店、直营店1200多家,遍布全国20多座大中城市。

西华县把“产业兴旺”作为乡村振兴的核心,引资6000万元建成胡辣汤产业园,扶持发展胡辣汤料龙头企业16家,研发生产8大系列60多个品种,带动粉条加工、食醋酿造、食品包装及种植、养殖基地等相关产业发展;汤料产品占全国市场份额达90%以上,带动3000多名农民实现了在家门口就业。

小麦面粉和当地放养的淮山羊肉、传统手工制成的小麦粉、沙颍河畔种植的黄花菜是胡辣汤的主料。西华县坚持以“汤”带动“种养加”,以“种养加”加快产业基地建设,逐步拉长了胡辣汤产业链条,先后建成了红薯、小辣椒、优质小麦、优质香葱、黄花菜等种植基地13个20余万亩,引导农民种植与胡辣汤产业息息相关的高效经济作物。仅逍遥镇就发展淮山羊、肉牛养殖140户,年存栏3万余头(只);发展粉条加工、腐竹加工和酱油、香醋酿造等个体工商户360余家,年创收10多亿元,户均增收2万多元。

县委书记林鸿嘉表示,推动乡村振兴,实现路径千条万条,但最终必须依靠产业支撑。西华胡辣汤产业有发展基础和文化底蕴,不能日复一日低层次发展,必须提档升级、实现突破。西华县将依托资源优势,着力打造“胡辣汤之乡”这块金字招牌,进一步提升胡辣汤美食文化、文旅文化的品牌效应,让胡辣汤产业成为助力西华脱贫致富和乡村振兴的强劲“发动机”,真正把胡辣汤特色产业品牌推向全国,走向世界,让世界爱上胡辣汤!



西华第四届胡辣汤大赛比赛现场。