

热烈祝贺西华逍遥镇胡辣汤获得首批『国家生态原产地保护产品』标志！



7月22日,从贵阳市传来喜讯:在国家质检总局当日颁发标志证书的首批15个“国家生态原产地保护产品”中,西华逍遥镇胡辣汤名列其中。这意味着传统小吃——逍遥镇胡辣汤带着“绿卡”和“烫金”名片打入了国际大市场。

逍遥镇胡辣汤起源于北宋末年,发祥于西华县逍遥镇,该汤辣味纯正,糊中带香,统称为“逍遥镇胡辣汤”。逍遥镇胡辣汤是以西华县种植小麦制成的面粉和当地放养的淮山羊肉等为主料,加入当地红薯用传统工艺制成的粉条和沙颍河两岸种植的黄花菜,并佐以全部从原产地购入的上等砂仁、花椒、胡椒、桂皮、白芷、甘草、丁香、苹果、良姜、大茴、小茴等29种纯天然植物香料,根据传统配方,按照中医理论综合配置而成的调料。该汤不仅香辣扑鼻,美味可口,而且具有健脾开胃、暖胃驱寒之功效。

2003年,逍遥镇胡辣汤荣获“中华名小吃”称号,2006年被评为“河南十大名吃”称号,2008年获“河南老字号”称号,2009年被批准为省级“非物质文化遗产”。

如何把一个传统小吃做成一个产业,并做强做大?近年来,西华县委、县政府重点针对县内胡辣汤企业加大引导和政策支持力度,专门在该县产业集聚区建成了占地200亩,集文化传播、技术培训、发展加盟、挖掘历史、研讨推广为一体的胡辣汤产业园,力求将胡辣汤产业建设成为支柱产业。

逍遥镇党委、镇政府坚持走以汤兴镇的发展战略,制定了胡辣汤产业发展优惠政策,对在逍遥镇胡辣汤产业基地内投资建设胡辣汤料厂的单位和个人优先解决其建设用地。拍摄电影《胡辣汤》,是西华县助推胡辣汤文化产业发展的一项重要举措。《胡辣汤》讲述了逍遥镇胡辣汤传人赵立秋在如何传承胡辣汤问题上,和两个儿子之间所产生的分歧和矛盾,深入挖掘了西华县逍遥镇胡辣汤作为传统名小吃的历史地位,展示了胡辣汤精湛的烹饪技艺和豫菜悠久的历史文

化,颂扬了一代代胡辣汤人为传承发扬光大胡辣汤付出的艰辛劳动。2010年9月12日,电影《胡辣汤》在北京举行首映式,随后该影片又在央视六套《电影频道》播出,让全国观众通过电影了解逍遥镇胡辣汤的历史,感受胡辣汤文化,大大提升了逍遥镇胡辣汤的品牌知名度、美誉度。

为了做大做强胡辣汤文化产业,2011年5月份,逍遥镇胡辣汤协会在西华县委、县政府的大力支持下,积极申报了逍遥镇胡辣汤生态原产地产品保护。

据逍遥镇副镇长、胡辣汤协会秘书长刘建伟介绍,生态原产地产品保护评定是一项全新的事业。生态原



西华县委书记、胡辣汤产业协会会长王固业代表西华县领取“国家生态原产地产品”保护标志证书。

产地产品,是指在形成全过程中符合绿色环保、低碳节能、资源节约要求并具有原产地特征和特性的良好生态型产品。包括原产地标记产品、原产地名称保护产品、生物物种起源产品、具有历史传承的名优特产品或自主知识产权的创新型产品等。

在申报、验收和评定国家生态原产地产品保护过程中,该县专门成立了由县委书记王田业任组长的领导小组,多次召开专题会,研究部署各环节的相关工作。2011年5月,该县组织引导逍遥镇胡辣汤协会向国家质检总局申报国家生态原产地产品保护;2012年3月,逍遥镇胡辣汤产品顺利通过省质监局专家组初验;2012年4月,国家质检总局专家组一行8人实地检查胡辣汤调料企业和胡辣汤店的生产经营情况,召开了逍遥镇胡辣汤生态原产地产品保护评定会;2012年6月,逍遥镇胡辣汤列入首批国家生态原产地保护产品目录。

据悉,生态原产地产品是指产品生命周期中符合绿色环保、低碳节能、资源节约要求并具有原产地特征特性的良好生态型产品,其具体要素经过国家有资质的评定机构评定合格。受保护的生态原产地产品将在政府采购中享有优先地位,其生态性、原产地特性成为优秀的“中国制造”,成为打造中国顶级品牌的消

费亮点。

逍遥镇党委书记王金辉告诉记者,目前,逍遥镇胡辣汤已研制开发了“方便胡辣汤”、“水冲式胡辣汤”、“胡辣汤全味粉”等8个系列、67个品种的胡辣汤系列调料;先后建成胡辣汤料生产企业16家,年生产汤料600万箱,年产值1.88亿元,“京遥”、“龙亮”、“龙义和”、“逍遥香”等系列胡辣汤料名扬四海,全省80%以上的乡镇都有逍遥镇胡辣汤经营者,胡辣汤汤料已经成为广大群众走亲访友馈赠宾朋的首选礼品。

逍遥镇胡辣汤获得首批国家生态原产地产品保护标志,是继逍遥镇胡辣汤商标认定、举办胡辣汤美食文化节、电影《胡辣汤》摄制、举行《胡辣汤》北京首映式之后的胡辣汤产业发展的又一里程碑,这对进一步保护和提升逍遥镇胡辣汤品牌、大力弘扬中原饮食文化、做大做强胡辣汤特色产业、促进当地经济快速发展都具有十分重要的意义。

在大力保护和提升逍遥镇胡辣汤品牌的同时,西华县委、县政府把外出经营胡辣汤当做发展劳务经济、帮助农民增收致富的一种有效途径,鼓励引导掌握胡辣汤手艺的百姓抓住商机,瞄准市场,走出家门外出经营胡辣汤(料)。

伴随逍遥镇胡辣汤经营规模的发展壮大,由河南拓展至全国各大中等城市,并且越做越强。据统计,2012年,仅逍遥镇外出胡辣汤经营户达4600户,从业人员1.6万人,年创收2.4亿元;全县直接从事胡辣汤经营达1.6万户、3.8万人,加上胡辣汤料生产加工和小麦种植、粉条加工、山羊饲养、大葱种植等原材料供应,间接从事胡辣汤相关产业人员达到8.6万人,每年可为农民增加收入10亿元以上,成为逍遥镇乃至全县群众发家致富的一条主要途径。

西华县委书记王田业在河南逍遥一帆胡辣汤餐饮公司旗舰店,调研胡辣汤餐饮企业品牌提升和经营情况时就曾表示,西华县委、县政府大力支持胡辣汤产业发展,希望企业做优、做强胡辣汤产业,加大宣传推广力度,提升美誉度,努力把逍遥镇胡辣汤打造成为享誉全国的知名餐饮。

去年以来,西华县委、县政府积极引导胡辣汤企业大胆创新经营模式,努力把这一产业打造成西华知名名片。2012年,在县委、县政府的大力支持下,河南省逍遥一品胡辣汤餐饮文化有限公司看准商机后,大胆创新经营模式,在店面装修、经营方式、推出特色美食等方面进行了积极尝试。投资100万元在西华县箕城南路精心打造了一个与麦当劳、肯德基相媲美的胡辣汤旗舰店,使传统小吃胡辣汤上档升级。

此次,逍遥镇胡辣汤获得国家首批“国家生态原产地保护产品”标志,是全国15个国家生态原产地保护产品之一,在传统小吃中更是属于稀有之物。这无疑为逍遥镇胡辣汤产业扬帆发展提供了一张烫金名片,它将为传统小吃胡辣汤进入国际大市场保驾护航,从而更加有效地增强胡辣汤系列产品在国际市场的竞争力,为逍遥镇胡辣汤产业发展壮大注入新的活力。



逍遥镇胡辣汤知名企业

河南省老杨家食品有限公司

河南省老杨家食品有限公司成立于2005年10月,位于西华县逍遥镇工业区,是主要生产方便调味料和胡辣汤料、具有独立法人资格的有限责任公司。公司注册资本150万元,公司占地面积5300平方米,建筑面积3150平方米,现有职工160多人。2012年公司生产各类胡辣汤料3000吨,销售收入约3350万元,是河南省少数将传统手工制作应用于规模化流水线生产的清真现代化企业。

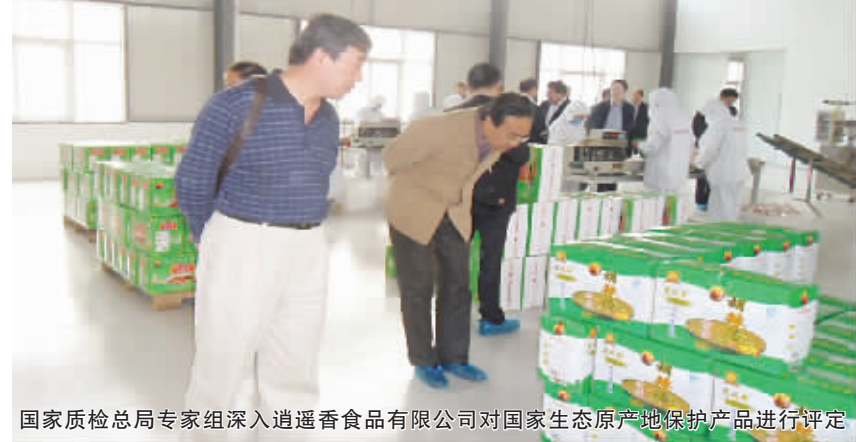
该公司坚持“质量第一、信誉第一”的理念,不断强化品牌意识,先后开发了“老杨家”牌方便胡辣汤系列、水冲胡辣汤系列、胡辣汤全味粉系列、胡辣汤纯料、胡辣汤专用添加剂、豆沫、麻辣复合调料、方便八宝粥等三十多个产品,拥有“逍遥老杨家”、“正遥”等注册商标。申请注册

了“老杨家金汤”商标。产品畅销全国二十多个省、市、自治区,在同类产品全国市场占有率已经高达65%以上,公司是“QS市场准入认证企业”、“3·15消费与环境诚信单位”。“逍遥老杨家”商标的产品在河南省一、二、三届胡辣汤节中荣获特等奖。

2005年10月1日,公司下属机构逍遥镇老杨家调味品研究所、逍遥镇老杨家胡辣汤连锁相继成立。2010年9月公司投资赞助的以本公司为原型的电影《胡辣汤》在北京人民大会堂首映。该片投资500万元,既展示了胡辣汤精湛的烹饪技艺,又弘扬了豫菜悠久的历史文

化。目前,该公司直营及加盟店已遍布在郑州、洛阳、开封、焦作、濮阳、安阳、漯河、驻马店、登封等全省20多个城市,外省的西安等城市也在迅猛发展中。同时,该公司已经吸纳了一千多家供原料会员,遍布全国二十多个省、市、自治区。

近年来,该公司注重提升企业品牌形象,特邀著名相声表演艺术家李金斗作为公司的形象代言人,大大提高了品牌的知名度及美誉度。



河南省逍遥香调料食品有限公司

河南省逍遥香调料食品有限公司位于“中州名镇”、胡辣汤发源地——西华县逍遥镇,西距京港澳高速公路、京广铁路、107国道25公里,永登高速公路15公里,省道逍白线、郸石线交汇处。

2010年4月,该公司是一家拥有标准化厂房和现代化生产线的食品生产加工企业。总投资1500万元,占地18亩,建筑面积6000平方米,现有员工116人,年产胡辣汤调料120万箱,年产值3000万元,年上缴利税90万元,累计安排农民工、下岗失业等人员200余人。

该公司在传承胡辣汤传统配方的基础上,利用现代工艺,开发研制出了全味粉、方便胡辣汤、水冲胡辣汤、炖肉胡辣汤、包子饺子料、五香豆沫、高中档礼品盒、纯胡辣汤料等8大系列,46个品种。公司生产的

“逍遥香”牌胡辣汤料产品先后被评为“省优质产品”、“省著名商标”、“省名牌产品”,并通过QS认证。该公司先后被表彰为“河南电视台诚信单位展播晚会诚信先进单位”、“周口市消费者信得过单位”、“西华县工业经济发展先进企业”等。

2012年4月,作为西华县逍遥镇胡辣汤调味品加工企业中唯一的迎检代表,该公司顺利通过了国家质监总局逍遥镇胡辣汤生态原产地产品保护专家组的检查评定,并受到专家组的一致好评,为逍遥镇胡辣汤成功申报、评定和批准为国家级生态原产地产品做出了突出贡献。

2012年9月,该公司生产的“逍遥香”牌胡辣汤调料被推荐为“全国农产品加工业投资贸易洽谈会优质产品”,被评为周口市唯一金奖。2012年11月,由该公司生产的胡辣汤调料被列入第五期《河南省重点工业产品达标备案目录》,填补了西华县工业产品进入省重点工业产品达标备案目录的空白。2013年1月,该公司参加周口市首届全民创业大赛,被评为“周口市全民创业之星”。

河南省京遥食品有限公司

河南京遥食品有限公司,位于西华县产业集聚区,嫡传正宗逍遥镇“胡记胡辣汤”。其前身为西华县逍遥永香系列调味品厂,该厂始建于1992年,由逍遥镇“胡记胡辣汤”第十九代传人胡素花女士出资开办,是第一家生产逍遥镇胡辣汤调味料的厂家。

该企业起步初始为家庭作坊,面积不足100平方米,资金共6000元。该厂发展至1998年固定资产达10万元,厂房面积500平方米。

2005年,逍遥永香系列调味品厂变更为河南京遥食品有限公司,固定资产达到300万元。随着公司的不断发展壮大,2008年,该公司注册资本达到500万元,占地面积逾万平方米。目前,公司员工达192人,其中中专以上学历75人,中高级职称以上人员4人。

河南京遥食品有限公司在总经理兼董事长胡素花女士的带领下,

率先对胡辣汤进行工业化生产,成为第一家专业工业化生产企业。随后,公司又率先定义了胡辣汤“全味粉”、“全味汤”等概念,率先制定了胡辣汤行业标准,为胡辣汤产业化及产业链条的形成铺平了道路。

除此之外,该公司还率先采用国际营养协会标准配制产品营养结构,率先对口味进行数字化研究,获得了十余项国家专利,把胡辣汤产品推出了国门。

该公司始终秉承“以汤打天下”的经营理念,始终坚持科技创新的发展道路,创造了一个又一个行业奇迹。公司发展至今,已拥有“京遥”、“逍遥镇”、“好逍遥”三大品牌、五大系列、50多个品种,先后荣获“河南省著名商标”、“河南市场质量放心食品”、“河南知名商品”等诸多荣誉称号,并通过了ISO9001:2000国际质量管理体系认证。其产品遍布河南全省及山东、安徽、河北、陕西等部分省外市场。

该公司所生产的京遥胡辣汤,传承正宗逍遥风味。民间流传这样一段顺口溜:“京遥胡辣汤,打嗝都发香”,“京遥胡辣汤,一家烧汤,三家沾光”。

