

书写脱贫攻坚的“中原答卷”

决战决胜，步履铿锵。党的十八大以来，以习近平同志为核心的党中央把脱贫攻坚摆在治国理政突出位置，打响了一场彪炳史册的脱贫攻坚战，迎来了历史性的跨越和巨变。

近年来，河南深入贯彻落实习近平总书记关于扶贫工作的重要论述和视察河南重要讲话精神，坚决落实党中央、国务院关于打赢脱贫攻坚战的决策部署，坚持精准扶贫精准脱贫基本方略，奋力夺取脱贫攻坚战最后胜利。在省委省政府带领下，全省广大党员干部群众脚足干劲、狠抓落实，付出了巨大努力，倾注了无数心血，在脱贫攻坚战场绘就了一幅出彩绚丽的“中原画卷”。

牢记嘱托坚决扛稳政治责任

如期全面打赢脱贫攻坚战，是我们党向人民、向历史作出的庄严承诺。河南脱贫攻坚任务较重，习近平总书记十分关心、格外关注，党的十八大以来，习近平总书记三次到河南视察，作出了一系列重要指示，为河南打好打赢脱贫攻坚战指明了前进方向、提供了重要遵循。

这些年来，全省上下牢记习近平总书记殷殷嘱托，坚决扛牢政治责任，把脱贫攻坚作为重大政治任务和第一民生工程，举全省之力打好打赢脱贫攻坚战。

责任体系建立健全。成立省委书记、省长任组长的省脱贫攻坚领导小组。组建省脱贫攻坚14个重大专项指挥部，省级领导干部当好“施工队长”。省委书记王国生带头开展五级书记遍访贫困对象行动，走遍“三山一滩”地区访贫问苦、指导推动脱贫攻坚工作。省长尹弘经常深入贫困村开展调研，为贫困地区发展和贫困群众增收把脉问诊、开出脱贫“药方”。

投入力度不断加大。2016年以来，共投入财政专项扶贫资金727亿元，53个贫困县和10个参照县统筹整合财政涉农资金1068亿元。全省累计发放扶贫小额贷款591.6亿元，惠及140.2万户贫困户。宅基地复垦券累计成交金额372.2亿元，全部用于脱贫攻坚。

尽锐出战攻坚克难。累计选派驻村干部13.76万人，其中第一书记3.28

万人，实现对建档立卡贫困村、党组织软弱涣散村、艾滋病防治帮扶重点村全覆盖。在所有贫困村和脱贫任务较重的非贫困村建立4.2万个村级脱贫攻坚工作组，一大批优秀党员干部投身脱贫攻坚一线。坚持把大别山区、伏牛山区、太行山区和黄河滩区作为脱贫攻坚主战场，瞄准突出问题和薄弱环节集中发力。

咬定目标确保取得扎实成效

在党中央、国务院坚强领导下，经过全省上下不懈努力，河南脱贫攻坚取得了决定性胜利，既波澜壮阔又战果辉煌。

——减贫成效前所未有。全省共实现718.6万建档立卡贫困人口脱贫，9536个贫困村全部退出贫困序列，53个贫困县全部脱贫摘帽，区域性贫困问题有效解决，绝对贫困人口全部清零。今年以来，面对新冠肺炎疫情，我省把推进脱贫攻坚与加强疫情防控、促进复工复产、实施乡村振兴战略、抓好“六稳”“六保”等统筹起来，优先促进贫困劳动力返岗就业；基层党员干部和扶贫工作队既在战“疫”上全力以赴、又在战“贫”上毫不放松，努力克服疫情影响，推动脱贫攻坚工作高质量发展。

——群众生活明显改善。2016年至2019年，贫困地区农村居民人均可支配收入由9734.9元增加到13252.5元，年均增长10.8%，比全省农村平均水平高1.8个百分点。贫困群众“两不愁”质量水平明显提升，“三保障”突出问题总体解决。“十三五”时期规划的25.97万名易地扶贫搬迁群众，全部挪出“穷窝”、住进新房。

——贫困面貌发生巨变。通过不断完善贫困地区基础设施建设，扎实开展产业扶贫、易地扶贫搬迁等工作，使贫困地区的面貌和贫困群众的生产生活发生了翻天覆地的变化。2016年以来，我省贫困县累计新增高速公路319公里，新改建农村公路4.05万公里、普通干线公路1908公里，全省行政村通硬化路率、具备条件的行政村通客车率均达到100%，一条条致富路通到大山深处、修到了家门口，为乡亲们铺就了脱贫致富奔小康的康庄大道。

——执政基础更加巩固。通过抓党建促脱贫攻坚，提高了农村基层党组织的凝聚力、战斗力，累计排查整顿1.13万个软弱涣散村党组织，提升了基层治理能力和管理水平。数十万名扶贫干部奋战在脱贫攻坚一线，不畏艰险，攻坚克难，扑下身子为群众办实事，同贫困群众融为一体，成了共同脱贫致富的一家人，受到了广大群众的由衷称赞。

——内生动力充分激发。持续开展“听党话、感党恩、跟党走”活动和脱贫政策、脱贫故事、脱贫经验宣讲活动，积极推广“爱心超市”“孝善基金”等做法，探索“红黑榜”扶志模式，教育引导贫困群众自强不息、勤劳致富。累计培育贫困村致富带头人5.07万名，带动贫困群众脱贫增收。对有劳动能力的贫困群众，加强实用技能、市场经营、就业创业等培训，提高自我发展能力。贫困群众在党和政府、社会各界大力帮扶下，思想观念进一步转变，发展能力进一步增强，脱贫干劲进一步提升，不等不靠，主动作为，用勤劳双手去创造幸福生活。

多措并举巩固提升脱贫成果

兰考县东坝头镇张庄村，坐落在九曲十八弯的黄河最后一道弯。绿树掩映的庭院里，不时传来游客的欢声笑语。这个如今留得住乡愁的美丽村庄，曾经贫困发生率高达25%，通过扩修道路、发展产业等扶贫措施，2019年，张庄村建档立卡贫困户全部实现了脱贫。脱贫后的张庄村没有止步，继续朝着产业兴旺、生态宜居、乡风文明、治理有效、生活富裕的方向努力。路灯亮起来了，文化广场活跃着欢快的舞姿；新兴产业蓬勃发展，一座座兰考蜜瓜大棚、食用菌加工企业让村民收入节节高。告别了过去的旧模样，张庄大步走在追梦路上。

广袤的中原大地上，越来越多的乡村摆脱了绝对贫困，开启乡村振兴新篇章。

脱贫摘帽不是终点，而是新生活、新奋斗的起点。这些年来，我省把巩固脱贫成果、提高脱贫成色放在重要位置，河南易地扶贫搬迁工作连

续3年获得国务院督查激励，焦作市实行“两定制兜底线”、打造健康扶贫新模式和三门峡市建立“三项机制”、激活金融扶贫源头活水等做法，受到国务院通报表彰。南阳市特困群体“四集中”、太康县“五养”兜底模式等基层探索创新的经验做法，也有效推动脱贫攻坚向纵深发展。

严格落实“四个不摘”要求。保持集中连片贫困地区省辖市、贫困县和脱贫攻坚任务重的乡镇党政正职稳定，保持市县党政班子成员抓脱贫攻坚工作分工稳定。对摘帽县和脱贫人口，做到投入不减、项目不少、政策不变、帮扶不撤。把“四个不摘”落实情况作为省督查暗访、考核评估的重要内容，严防松劲懈怠。

建立防止返贫监测和帮扶机制。对脱贫不稳定户和边缘易致贫户实行常态化动态管理，制定加强“两类人群”帮扶、做好贫困边缘人口社会救助等政策措施，建立即时精准帮扶机制，做到及时监测、及时纳入、及时帮扶。对脱贫不稳定户继续落实现有帮扶政策，对有劳动能力的边缘人口，全面落实岗位小额信贷、技能培训、扶贫公益岗位、参与扶贫项目等扶持政策，切实构筑起有效防止新致贫和返贫的牢固防线。

大力推进产业扶贫。产业扶贫是贫困地区群众实现长久稳定脱贫根本之策。几年来，我省大力开展田园增收、养殖富民、旅游扶贫等产业扶贫“十大行动”。不断加大产业扶贫资金投入，财政扶贫资金投入占比50%以上。大力培育发展带贫主体，全省有1630个扶贫龙头企业、1.02万个带贫专业合作社、3820个扶贫车间参与带贫，通过吸纳就业、农产品订单带动、土地流转等形式完善利益联结机制，带动贫困群众增收。截至目前，共有471.6万名贫困群众通过产业帮扶，发展生产实现增收脱贫。

风雨兼程，初心不改。回望来路，河南脱贫攻坚气势如虹，步伐稳健，成就令人鼓舞；展望未来，河南人民信心坚定，壮志满怀，在巩固拓展脱贫攻坚成果、奋斗“十四五”、迈向乡村振兴的道路上，必将书写出更多无愧于时代、无愧于人民、无愧于历史的出彩新答卷！ 据《河南日报》

苟日新胡辣汤：十年磨一剑 一朝天下闻

■ 本报记者 齐 放 杨会枝

这是一碗胡辣汤，这是一碗不同寻常的胡辣汤，这是一碗让人们能找到正宗逍遥老店味道的胡辣汤；

2018年8月，在第十一届中国冷冻食品产业大会暨中国餐饮产业(郑州)博览会上，苟日新胡辣汤的亮相赢得满堂喝彩，签约客户纷至沓来；

2019年，通过电商平台，通过直播带货，苟日新胡辣汤从线上开始走进千家万户，许多人喝过后成了忠实粉丝；

2020年11月，在第十八届中国(漯河)食品博览会、第一届中国(漯河)线上食品博览会上，苟日新胡辣汤更是大放异彩，参观者品尝过后，把数万元的展品抢购一空，要求合作加盟的客商挤满了展位；

2021年即将到来，不久的将来，人们不仅在家里，也能在苟日新店内喝上味道纯正的胡辣汤……

不走寻常路 创出新天地

包子、油条、胡辣汤，不仅是河南人早上的家常便饭，也是许多国人的最爱。然而，尽管胡辣汤市场不小，但熬煮一碗正宗的胡辣汤并不简单，它工艺复杂、技术要求高、口味难统一，且费时费力。

除了餐饮门店，商超、电商等渠道的胡辣汤销量也不小。这些在线上销量较大的胡辣汤，基本都是常温调料包产品。从其配料表来看，主要有香辛粉料包、菜包和肉包。可是许多人在家却做不出理想中的胡辣汤那个味儿。

今年39岁的程永辉，是土生土长的周口西华县人，家人就是做胡辣汤生意的。从小喝胡辣汤长大的程永辉，对正宗胡辣汤有一种特殊的情怀。

经营着自己的事业，看着家乡的风味餐饮



苟日新胡辣汤旗舰店室外效果图。



苟日新胡辣汤旗舰店室内效果图。

走向全省、走向全国，有一个疑问却一直萦绕在程永辉心头：如何能让人们在在家就能喝上不倒味的逍遥胡辣汤，想啥时候喝就啥时候喝呢？

“一锅汤，鲜与香是底蕴，没有高汤、肉汤，根本做不出那个味道。”深谙逍遥胡辣汤真谛的程永辉，从2011年开始，就着手探索解决鲜香逍遥胡辣汤走上千家万户餐桌“最后一百米”的问题。

如果让家家户户餐桌上的胡辣汤鲜香如店，就得有正宗熬制的高汤、肉汤，把高汤和肉汤与粉料包一起售卖，不就解决这一问题了吗？

思路决定出路。程永辉苦思冥想求之不得的利器，偶然在煮速冻水饺时灵光一现，之

后茅塞顿开：把正宗熬制的高汤、肉汤进行速冻，然后与粉料包一起售卖，不就解决这一问题了吗？

说做就做，程永辉开始在自己家的胡辣汤店着手试制速冻胡辣汤。他不但让人们在自己的店内品尝速冻胡辣汤，还给多家胡辣汤店提供汤料，征求食客的意见、建议，并以此进行料方改进。

此时的程永辉还没有意识到，他的这一创新举动，是河南胡辣汤发展史上的重大突破，冻鲜胡辣汤从此走向全国、走出国门。

十年磨一剑 一朝天下闻

2012年，程永辉申请了速冻胡辣汤商标。2016年，河南苟日新餐饮管理有限公司成立。尽管如此，近千万元的投资，生产成本的压力，推销环节的烦琐，速冻胡辣汤前期营销并没有如程永辉所愿快速走进商超，产量一直在低位徘徊。

2018年8月，程永辉带着近千份速冻胡辣汤，走进了第十一届中国冷冻食品产业大会暨中国餐饮产业(郑州)博览会。他现场熬制速冻胡辣汤，让客商们免费品尝。出乎程永辉意料的是，苟日新胡辣汤的亮相赢得满堂喝彩，签约客户纷至沓来。

今年11月，在第十八届中国(漯河)食品博览会、第一届中国(漯河)线上食博会上，苟日新胡辣汤更是大放异彩，参观者品尝过后赞不绝口，意犹未尽，把数万元的展品抢购一空，全国各地要求合作加盟的客商挤满了展位。

十年磨一剑，一朝天下闻。苟日新胡辣汤以其独有的魅力，征服了人们的味蕾，获得了客商的青睐。那么，苟日新胡辣汤究竟有哪些秘诀呢？

打开一包苟日新速冻胡辣汤产品，有冻品包和粉料包，与餐饮店、线上店产品最大的不同，就在于冻品包的内容。比如，鲜牛肉胡辣汤

冻品包中，除了各种香料、面筋，还有鲜牛肉、牛骨汤等。

“我们的速冻胡辣汤采用的是现宰新鲜牛骨、羊骨，高汤至少要熬两天一夜，将骨汤精华彻底熬出来，牛羊肉也采用鲜肉原料，加入调配好的香辛料煮制。汤料熬好后，用速冻工艺直接锁鲜，零下18℃保存，保质期为18个月。”河南苟日新餐饮管理有限公司董事长程永辉告诉记者，“口味方面，目前有鲜骨汤、鲜牛肉、鲜羊肉3种，均为微辣型。我们只做基础口味，后期消费者可以根据自己的需求来调整，比如多放点胡椒粉。”

让广大食客感到方便的是，速冻胡辣汤食用时无须解冻，直接将冻品包放入清水中煮开，再把粉料包调成糊状倒入锅内，撒入葱花即可，消费者也可根据自身口味放入粉条、木耳等。目前，苟日新速冻胡辣汤有家庭装和餐饮装两款，其中家庭装一份可以煮4碗，足够一家人享用。

乘风破浪时 云帆济沧海

“目前，我们以北方市场为主，立足河南，辐射全国。”程永辉表示，“早餐爱吃辛辣、咸味的人不少。胡辣汤作为醒酒汤的效果也非常好。只要把胡辣汤品质做好，以胡辣汤为代表的速冻咸汤市场空间是非常大的。”

经过多年的探索，苟日新有了自己的一套“互联网+实体店”的推广模式。首先，公司发挥网络新媒体的优势推广产品，利用日益普及的网络，进行线上宣传销售，特别是利用网红直播带货模式进行快速传播，形成网红品牌并打通电商网购等全网渠道。其次，开启实体餐饮店免费加盟模式，整体品牌形象输出，供应胡辣汤全料，让苟日新胡辣汤走进千家万户。

“今年的食博会上，由漯河日报社等主办的线上食博会，漯河红人特区5G网红直播电商带

货现场，给我留下了深刻印象，也为我的产品吸引了数万粉丝，我非常惊叹网络营销的力量。”程永辉告诉记者，苟日新速冻胡辣汤已经入选12月8日至11日在漯河举行的2020年河南省电商“巧媳妇”直播带货大赛必选品名录，他来自18个地市妇联的网红主播免费提供了1000件速冻胡辣汤，为大赛提供支持，在直播中馈赠网友，让大家免费品尝。同时，12月10日，还将把热腾腾的胡辣汤带到漯河红人特区5G网红直播电商管理基地的“巧媳妇”直播带货大赛现场，让现场观众免费品尝。

“我们希望不仅可以弘扬中国传统小吃文化，还让河南的传统美食胡辣汤走向全国、走向世界，这是我们的最大愿景。”程永辉充满信心地说。

细节决定成败。为了这一愿景，苟日新公司更加注重练内功，注重产品质量的把控，用健康、过硬的产品赢得消费者的芳心。如今，程永辉已开始规划新的标准化厂房，争取把苟日新打造成现代化的老字号品牌。

明年，程永辉还计划在漯河市区打造一个“六合一”的苟日新生活体验馆，集餐饮、新零售、直播带货、休闲娱乐、产品发布和文艺演出于一体的大型互动空间，大家可以到这里创业赚钱，进行积分兑现等，让苟日新成为一种生活方式，成为人们身边不可或缺的生活元素。

“苟日新，日日新，又日新。”出自中国儒家经典《礼记·大学》中的名句，不但是苟日新公司全体员工的座右铭，更嵌入了公司的名字中，也融入大家的血液里。未来的日子里，苟日新将在革新传统饮食的道路上不断创新进取、推陈出新，服务新型生活，让人们在家就能喝到新鲜美味的胡辣汤。



苟日新速冻全料胡辣汤家庭四碗装、餐饮四十碗装产品。



苟日新，日日新，又日新。——《礼记·大学》

热烈祝贺苟日新胡辣汤连锁店盛大招商！真正免费加盟！会员首份免费！
十万份免费赠送活动正在进行中。

扫描二维码关注苟日新胡辣汤微信公众号，了解更多详情！ 咨询热线：400-0960-369

