



热烈祝贺第二十三届中国(漯河)食品博览会隆重开幕

舞阳 邀您共赴一场春日的美食之旅

■本报记者 李宜书 孙震 通讯员 赵明奇 胡宗哲

春潮涌动启新程，万物竞发向未来。今年以来，舞阳县深入学习贯彻省委、省政府决策部署，锚定市委“12345”战略取向，聚焦“产业新城、千亿集群”发展目标，着力在产业转型升级上下功夫，推动传统盐化工向新材料、新能源、生物医药、健康食品转型升级，一幅高质量发展的壮丽画卷正徐徐铺展。

以食为媒 中泰食品携手共赢

日前，位于舞阳县食品产业园的梭坤敬肉食品(河南)有限公司(以下简称梭坤敬食品)10万级净化车间内，现代化生产设备高速运转，工人操作忙而有序，空气中弥漫着淡淡的肉香和发酵香味。

梭坤敬食品总经理卓文伟介绍，公司自主研发的益生菌发酵肉肠，区别于国内现有的肉肠品类，酸辣风味与发酵香气是其核心特色，外皮脆弹、内里软糯，老少皆宜，是公司的拳头产品。该产品以绞碎的生猪肉、煮熟的猪皮及熟糯米、小米椒等为主要原材料，不添加淀粉、人工色素、防腐剂等，配方干净、健康安全，可以直接食用。目前，该公司的益生菌发酵肉肠在深圳湾万象城SOOK梭坤敬泰餐厅中备受好评。

“作为打开中国市场的首发之作，我们采用益生菌发酵工艺，顺应了食品健康化发展趋势。”卓文伟告诉记者，经世界权威检测机构法国梅里埃实验室检测，该产品益生菌活菌数量远超国家标准。2025年12月，益生菌发酵肉肠进入试生产阶段，经过数月的运行与市场反馈，产品质量稳定、口碑

良好，预计年底可实现日加工20吨益生菌发酵肉肠生产目标。

作为泰国上市较早的食品企业，泰国梭坤敬食品(大众)有限公司在猪肉加工、鱼类制品、养殖业、饲料生产及餐饮等领域实现多元化布局。“梭坤敬食品与舞阳的‘相遇’，可以说是‘无心插柳成荫’。”卓文伟谈起企业落户舞阳的故事娓娓道来，“2023年5月，公司代表受好友邀请首次踏足舞阳县考察，当时舞阳并非公司首选。随后，公司代表辗转国内多地综合考察比较，经过调研评估，最终决定将在中国投资的第一个项目落户舞阳县。”

从最初的不看好，到最终签约投产，舞阳究竟凭借什么打动了企业?“我们深切感受到舞阳县良好的营商环境、高效的政务服务和完善的配套保障措施。当地以‘点对点、端到端’的精准服务，为我们投资兴业提供了极大的便利与有力支持。”卓文伟给出了答案。

如果说优质服务是企业落户的“敲门砖”，那么完善的产业生态就是企业扎根的根本。“漯河是首座中国食品名城，食品产业集中度高、体量大、名企多，已形成从源头到终端，从生产到研发、检验检测、包装、物流、电商、会展的完整食品产业链条。”卓文伟表示，企业看中的不仅有当地的政策红利，还有漯河完整的食品产业链和冷链枢纽优势加持。

泰国作为第二十三届中国(漯河)食品博览会主宾国，梭坤敬食品携拳头产品在此次盛会亮相。

展望未来，梭坤敬食品不再满足于单一产品的成功，更希望在舞阳这片热土上，打造连接泰国与世界的“世界泰餐厨”，让地道泰式美味从这里出发，香飘千家万户。

本届食博会，舞阳县专项筹备了面向20家泰国参会企业的中泰食品产业园专题推介会，全方位展示舞阳食品产业基础、发展优势，重点推介产业园合作模式，推动中泰食品产业深度对接、协同发展。

“三链同构” 推动产业集群发展

近年来，舞阳县秉持“食药同源、药食融合”理念，按照“特色化培育、差异化发展”思路，依托中国食品名城资源和舞阳特色产业基础，全力推动生物医药、健康食品两大产业齐头并进、相互赋能，走出一条产业高质量发展之路。

现代化液压翻板装备自动运转，将不同等级的小麦送入相应的粮仓;工作人员在控制台设定好参数，配麦器根据面粉生产需要，自动抓取不同等级的小麦……记者在舞阳面粉生产车间看到，小麦经过50多道工序，最终被制成成优质面粉，全程实现智能化操作。

“2025年，公司年加工小麦20万吨以上，产值和销售额均实现稳步增长。这得益于我们坚持以质取胜的发展战略和订单农业发展模式。”舞阳面粉负责人杨帅介绍，公司紧临舞阳县泥河洼16万亩农业综合开发高标准粮田，通过小麦产业化联合体，与粮食仓储企业、合作社等深度合作，实现了优质专用小麦的专种、专收、专储、专用。

如今，一粒麦子从种下那一刻起，“成长旅程”就已被精准规划:种在特定地块，收获后用专用车辆送入专用仓库，最终按照定制标准加工成馒头、面包、饼干等食品，走进千家万户。目前，小麦产业化联合体拥有成员单位23家，涵盖粮食加工、食品生产、种子经营、粮食收储、农机服务、养殖和种植专业合作社、家庭农场等经营主体，不仅延长了产业链，提升了附加值，还带动1.7万户农户增收，亩均增收50元以上。

“随着食品工业快速发展，面粉市场呈现细分化、高端化发展趋势。今年，公司将重点开发更多高端专用面粉，持续提升产品附加值，增强企业核心竞争力，为高质量发展蓄势赋能。”杨帅表示。

舞阳县聚焦营养健康、食药同源、未来食品三大主攻方向，做好食品工业、食品文化、食品品牌、美食名城“四篇文章”，围绕食用菌、贾湖酒、胡辣汤等特色品类，推动其实现工业化、标准化和规模化生产，构建起健康食品产业发展新格局。

“我们按照‘公司+基地+农户’模式，采取统一建设大棚、提供菌棒、技术培训、种植指导、

产品回购、品牌销售的‘六统一’方式，引导农户通过租赁经营、务工取酬、入股分红等多种方式参与经营，实现互利共赢。”4月13日，在舞阳县文峰乡大汉李食用菌现代产业园，舞阳县城市投资控股集团相关负责人介绍。

“得益于园区独特的种植模式，我省去了前期种植场地和设备的资金投入，还快速掌握了香菇种植技术，实现了快速‘入行’。”种植户李跃进说，香菇成熟后由园区统一回购，不愁销路，收益可观。

舞阳县食用菌现代产业园创新推行零资金投入、购买菌棒承包、土地入股分红等多种种植模式，不仅为种植户免费提供场地和技术指导，还邀请收购商上门收购，切实解决农户后顾之忧。为进一步提高种植效益，舞阳县与省农科院开展食用菌种植院县共建，组织人员外出学习考察，建成日产7万棒的自动化菌菇制棒车间。同时，专门成立舞阳县食用菌产业发展研究中心，出台食用菌种植、工厂化置办等环节的奖补优惠政策，极大调动了群众的种植积极性。

目前，舞阳县文峰乡大汉李食用菌现代产业园占地面积超300亩，辐射带动九街、孟寨、文峰、保和等乡镇发展香菇种植，让小小香菇成为群众的“致富菇”。

在位于舞阳县的漯河冠冠食品发展有限公司(以下简称冠冠食品)生产车间内，精挑细选的菌菇经过漂洗、预煮、分级、切片、装罐、配液、封口、杀菌等一系列标准化工序，被加工成风味鲜美的罐头。经过7天的干燥冷却后，这批罐头将远销阿根廷、新加坡、埃及、韩国等国家。“2025年，公司对外贸易呈现爆发式增长，出口贸易额同比增长30%以上。”冠冠食品总经理胡炳焯说。

小小蘑菇罐为何能在国际市场占有一席之地?“除了丰富的行业经验和科学完备的质量检测体系外，优质的生产原材料也是打响品牌的关键。”胡炳焯介绍，公司采用订单式采购模式，让优质菌菇在家门口直接进入生产流水线，最大限度保存了菌菇的鲜美口感，既降低了运输成本，又提高了产品效益。

“农头工尾”“粮头食尾”这篇大文章，舞阳做得有声有色。依托丰富的农产品资源，舞阳大力发展食品工业，通过做强区域产业样板，加快农业全产业链发展，带动特色农业产业不断发展壮大，逐步实现农业生产标准化、食品工业原料标准化，推进农业由增产导向转向提质导向，为县域经济高质量发展注入强劲动力。

一碗烟火 点亮古县四季繁华

舞阳，因在舞水之阳而得名，夏时置邑，秦时设县，历史悠久，文化厚重，人才辈出。从贾湖骨笛的悠远旋律，到商埠古镇的烟火气息，再到北舞渡胡辣汤的匠心传承，舞阳将历史与现代、文化与味蕾完美融合，聚力打造“食品+文化+旅游”新业态，满足各类群体文旅消费需求。

走进北舞渡镇，青石板路蜿蜒向前，古色古香的店铺错落有致。盛上一碗肉香四溢的胡辣汤，升腾的热气裹着胡椒辛香，瞬间解锁漯河商埠文化密码。北舞渡镇的街头，卖胡辣汤的门店几乎门挨门，闪国华、丁国华、闪云亭等知名品牌齐聚，要说哪家最正宗，可谓各有千秋、各有风味。

如今，在“食品+文化+旅游”发展的大趋势下，这碗胡辣汤已突破“早餐”的时间限制。游客到舞阳游玩，即使下午抵达，也能喝上一碗“河南人走到哪里都忘不了”的胡辣汤”，离开时还能将这份美味装入暖瓶，带回家中与家人分享。

“这碗胡辣汤，还是我小时候喝过的味道。”年近八旬的赵大爷捧着粗瓷碗边喝边说。一碗胡辣汤，不仅是刻在河南人记忆里“舌尖上的年味”，更是乡村振兴的金钥匙。闪国华胡辣汤负责人告诉记者:“我们将深挖胡辣汤背后的文化内涵，强化品牌建设，延伸产业链条，拓宽销售渠道，推动胡辣汤产业化、规模化发展，继续擦亮北舞渡胡辣汤这张金名片，推动胡辣汤产业与文旅深度融合，让这碗‘中原第一汤’既守住老味道，又闯出新市



9000年前的文明曙光——贾湖遗址 张平摄



客商争相品尝梭坤敬食品泰国风味美食 本报记者 孙震摄



客商在了解北舞渡胡辣汤产品 本报记者 孙震摄



舞阳县文峰乡大汉李食用菌现代产业园 田国宪摄



水乡古村入画来 谢鹏飞摄

场，带动更多乡亲实现致富梦。”
新时代焕发新活力。近年来，舞阳县将胡辣汤产业发展作为县域经济发展的重大战略强力推进，探索建立“政府主导推动、实验室加持、资本赋能、国有民营共赢”的新模式，锚定产业化、标准化、数字化、连锁化、国际化目标，聚焦“美食变产业”发展要求，按照以“中”扬名、以“健”取胜、以“链”兴产思路，全力推动胡辣汤全产业链高质量发展。

寻味溯源，舞阳的美食基因深植于9000年前的贾湖遗址。而今，这份古老的饮食智慧，正化作百姓餐桌上的鲜活滋味。吴城回锅肉、侯集樊哈肘子、舞阳热豆腐……在舞阳，你不仅能一站式尝遍各种特色美食，还能深入了解每道美食背后的历史故事与人文底蕴。目前，舞阳县正积极打造食品工业旅游线路，让美食游、工业游、生态游串珠成链、相互赋能，让游客在品味麻辣鲜香的同时，沉浸式感受舞阳的厚重历史与蓬勃朝气。

当9000年的饮食基因碰撞现代文旅新点子，舞阳靠着“老手艺守得好，新路子走得巧”的实干劲头，正努力把一时的“网红热度”转化为持久的“长红人气”。以千年文明为底色，以现代食品工业为笔触，舞阳诚挚邀请八方宾客，共赴一场兼具烟火气息与人文底蕴的美食之旅。



舞阳品牌馆 本报记者 孙震摄



经销新路 田国宪摄



窖池酒香 郭江磊摄



智能机械手正在操作 本报记者 孙震摄



舞阳城市风光 肖闪闪摄