

人间至味是「逍遥」

西华县逍遥胡辣汤在创新发展中丰富消费新场景

记者 王松涛文/图

一碗胡辣汤,承载千年风味,成就一方产业。

作为西华县标志性美食,逍遥胡辣汤历经岁月沉淀,在传承与创新中不断焕发新生。近年来,当地紧扣全市“一县一特色”全域旅游发展布局,系统挖掘以逍遥胡辣汤为代表的特色饮食文化资源,坚持以技术革新补齐产业短板、以文旅融合丰富消费场景、以特色IP拓展发展空间,推动传统风味跳出乡土、走向世界。目前,该县胡辣汤产业集群初具规模,业态布局日趋多元,品牌影响力持续提升。这碗热气腾腾的汤,不仅留住了中原市井味道,更成为拉动就业、带动增收、助推县域经济高质量发展的强劲引擎。



图①:早餐时分,胡辣汤店座无虚席。

图②:胡辣汤配料丰富,风味地道。

图③:工作人员守在汤锅前,准备为食客盛汤。

延链出新

加快产品迭代升级

烟火藏生机,小吃成大业。在西华县,升腾不息的不仅是街头巷尾的滚滚热气,更是现代化无菌车间里蓬勃向上的产业活力。

近日,记者在逍遥镇老杨家胡辣汤产业园看到,古韵风貌与现代工业气息相得益彰,处处是产业扩容升级的火热场面。崭新的面筋加工设备正在加紧安装调试,1号厂房即将启用6条全新面筋自动化生产线。此举将有效补齐核心配料生产短板,持续拉长、做优胡辣汤产业链。

“我们坚持以创新适配市场,打破传统胡辣汤的品类局限。”老杨家胡辣汤产业园负责人介绍,企业深耕产品研发,在经典速食汤料的基础上推陈出新,实现产品稳步迭代升级,即将推出肉丸胡辣汤、泡面胡辣汤等新品,精准匹配不同人群、多元食用场景,以丰富的产品矩阵拓宽市场空间,激活全新消费需求。

创新为核、技术破壁,是逍遥胡辣汤突破传统瓶颈的关键所在。针对传统胡辣汤不易储存、难以运输、食用场景单一、风味不稳定等痛点,西华县精准施策、靶向发力,聚焦精深加工、保鲜锁味、标准化生产等核心领域,引导本土龙头企业抱团攻关、持续创新,以技术升级带动产业提质增效。

持续的技术创新与产能扩容,不断提升胡辣汤产业能级。目前,全县已培育胡辣汤上下游配套企业20余家。仅逍遥镇就集聚汤料加工企业16家,形成了涵盖八大系列46个品类的完整产品体系,年产各类汤料1600万件,产业集群优势持续凸显。

业态创新不断提速,消费场景日益丰富。“我们创新推出胡辣汤风味馍,口感酥脆、风味独特,深受市场欢迎。”高群生胡辣汤负责人高朋介绍,企业跳出传统早餐经营思维,持续优化门店布局、拓展经营场景,将门店从传统社区商圈延伸至机场、高铁站、高速服务区等交通枢纽,不断开辟经营新领域,让乡土风味融入大众日常、走进全城市场。

小小一碗汤,托起万家增收路。数据显示,逍遥镇现有1.6万人外出做胡辣汤生意,在全国拥有近4600家连锁门店,全产业链年产值突破40亿元,带动近20万人就业。



▲胡辣汤料包生产车间一角。(县融媒体中心提供)

文旅相融

汤香引客,文脉留人。美食与文旅的相逢,让逍遥镇不仅有烟火气,更有诗和远方。依托逍遥古镇独特资源禀赋,西华县持续完善文旅配套,提升街区风貌,丰富业态场景。如今的逍遥镇仿宋古街古韵盎然,200余间特色商铺有序排布,胡辣汤老字号、非遗工坊、文创门店错落分布,相映成趣。高群生、老佟家、老杨家等知名汤馆连片集聚,形成一条非遗美食体验带。

业态的迭代升级,改变了以往游客“专程喝汤、短暂打卡、匆匆返程”的消费习惯。如今,游客在逍遥镇可沉浸式体验多

构建多元消费生态

元业态场景:进店品鉴熬原汤,入馆溯源百年技艺,沿街选购特色好物,从“单纯喝汤”向“可观、可游、可品、可购”的全方位体验转变。

文旅融合创新持续赋能,非遗文创业态不断推陈出新。“目前,我们正在和省级非遗项目陈氏木梳传承人对接,计划汲取胡辣汤香辛料的配方灵感与养生理念,并将其创新性地融入特色木梳的设计开发之中。”高群生胡辣汤负责人高朋介绍,这款跨界文创产品具备传统木梳的实用价值、香辛料的养护功效,同时深度融入逍遥胡辣汤非遗文化内涵,让饮食文化以全新载体实现活态传承。

在深化文旅融合发展的进程中,西华县持续补齐业态短板、拓宽产业版图。深挖红

色资源,修缮贺龙指挥部旧址,打造标准化红色教育基地,常态化开展红色研学、主题教育活动。抢抓沙颍河生态经济观光带建设机遇,高标准打造“千年古镇”“乐在逍遥”“十里画廊”等生态观光公园,串联人文、生态资源,构建起多点支撑、多元融合的文旅发展格局。

丰富的文旅业态、厚重的文化底蕴,吸引八方游客慕名前来,实现舌尖美味与文化资源的双向赋能。“以前来逍遥镇就是为喝碗胡辣汤,喝完就走,停留时间很短。现在小镇古色古香,能逛古街、看非遗、赏河景、买文创,业态特别丰富,体验感大不一样。”一位外地游客感慨道。

一碗胡辣汤,让“烟火西华”既有人间暖意,亦有岁月风华。

IP赋能

烟火滋味,亦是城市符号。逍遥胡辣汤历经岁月沉淀,已成长为独树一帜的地域IP。

今年,高群生胡辣汤跨越大洋,在美国纽约法拉盛开设分店。“平均每天卖出800碗,很受食客欢迎。我们计划在纽约曼哈顿再开一家店。”高群生胡辣汤负责人高朋告诉记者,所有原材料均从逍遥镇发往纽约,保证原味输出。从街边灶台到国际大都市,这碗汤不仅慰藉了游子的乡愁,更成为中原对外交流的一张美食名片。

跳出“只做餐饮产品”的传统思路,西华县系统打造逍遥胡辣汤城市IP——立足漕运历史、非遗文脉与中原市井乡愁,通过文创孵化、全媒体

打造地域文化符号

传播,让这碗汤升级为具有传播力、市场力和文化力的地域符号。

在周口师范学院“为西华而设计”毕业展上,逍遥胡辣汤成为焦点。300余名毕业生深挖西华本土元素,设计出主题包装、文创摆件、潮流周边、研学纪念品等作品。胡辣汤不再只是餐桌上的即时美味,而是变成了可观赏、可携带、可销售的文创载体。受访学生表示,胡辣汤是西华县最具辨识度的符号,他们希望用年轻化、潮流化的设计语言,让千年烟火焕发全新活力,为胡辣汤品牌升级储备可直接落地的创意资源。

依托全媒体矩阵,IP传播势能持续放大。西华本土龙头企业布局短视频与直播,深耕古镇人文,讲好非遗故事,传承匠人精神。全国各地美食博主纷纷涌入逍遥古镇采

风打卡,线上内容持续扩大品牌声量。“线上认IP、线下寻味道”的消费模式日趋成熟,IP流量正高效转化为实体经济收益。线下,全国近4600家连锁门店化身微型IP展厅,让每一碗汤都成为文化输出的载体,构建起“IP引流、文旅增收、产业提质”的良性循环。

烟火不散,IP正燃。逍遥胡辣汤正从“好喝的汤”升级为“能讲故事、能创收、能出海”的地域文化符号。这碗见证传统风味蝶变的汤,正以创新强产业、以文旅聚人气、以IP拓市场,让小小乡土老味不断突破边界、绽放新彩。

未来,西华县将继续深耕特色、做强品牌、延链增值,让千年烟火滋味持续赋能乡村振兴,为县域经济高质量发展注入强劲动能。



胡辣汤制作技艺传习中心。(县融媒体中心提供)