

匠心粽艺传壮韵 桂韵端午启新篇——2026 年壮乡寿源粽产业文化交流活动暨广西粽子产业创新

2026-05-26 15:17:42 中国焦点日报网

粽香悠悠，文脉绵长；匠心传承，产业焕新。2026年5月23日，由河池市卫生健康委员会、河池市中医药管理局、河池市农业农村局、河池市市场监督管理局、河池市供销合作社联合社、广西现代职业技术学院、河池市职业教育中心学校共同主办的**2026年壮乡寿源粽产业文化交流活动暨广西粽子产业创新成果展**，在**河池市体育广场**隆重举行。本次活动以“匠心粽艺 桂韵端午”为主题，既是一场集文化展演、技艺比拼、产业交流于一体的端午盛会，更是一次以粽为媒，推动广西粽子产业传承创新、产教融合的生动实践。



盛会聚势：粽香满金城，共话产业新图景

活动当天的体育广场粽香四溢、人声鼎沸，区内众多粽子及食品行业企业齐聚一堂，共享端午文化盛宴，共商产业发展大计。广西寿源食品有限公司、天峨九味食品开发有限公司、南丹县晶味粽子坊、广西壮乡民俗文化有限公司等多家区内知名粽子企业悉数亮相，带来各具地域特色、口味丰富多元的粽子产品，现场摊位前人头攒动，市民与师生纷纷驻足品尝、交流体验。



企业产品推介会上，各企业代表轮番登场，从产品研发、工艺创新、品牌打造等多个维度分享发展成果与市场经验。其中，由**广西现代职业技术学院与河池市职业教育中心学校共同打造的广西寿源食品有限公司**，携“寿源粽”系列产品重磅亮相，凭借地道风味、深厚文化内涵与标准化制作工艺，成为现场备受瞩目的焦点。包粽子擂台赛、风味粽子交流赛、山歌展演、民俗体育互动等特色活动轮番上演，现场师生、市民沉浸在浓厚节日氛围里，真切感受到广西粽子产业蓬勃向上的发展活力。



匠心筑梦：深耕粽艺育人，以产教融合赋能地方发展

作为本次活动核心发起方，**学校**立足河池本土长寿文化、壮乡民俗资源，创新打造特色育人与产业发展融合新模式，依托特色平台持续深耕寿源粽产业传承、技术创新与人才培育，走出了一条“**文化传承、劳动育人、专业实训、产业赋能、助农振兴**”的特色发展之路。

联合共建企业，筑牢寿源粽产业发展载体。为推动本地粽子产业标准化、品牌化、产业化升级，学校联合河池市职业教育中心学校，共同组建成立广西寿源食品有限公司。依托校企实体平台，整合两校师资、技术、人才资源，全面贯通食材甄选、工艺改良、产品研发、包装设计、品牌运营、市场推广全产业链。学校将职业教育专业优势深度融入产业发展全过程，以职教技术赋能产品迭代，以人才资源支撑品牌成长，让寿源粽成为我市校际合作、产教融合落地见效的标杆性成果。

成立粽子产业学院，构建全方位、多维度育人体系。为推动传统美食文化永续传承、落实新时代劳动教育、打通多专业一体化实训育人通道，学校创新成立全国首个**粽子产业学院**，牵头制定《巴马小米粽》等4项地方标准。学院立足学校**烹饪工艺与营养、食品营养与健康、市场营销、电子商务、广告设计**等优质专业，搭建跨专业、复合型、综合性实训育人平台，实现多专**电子**、**商务、广告设计**等优质专业，搭建跨专业、复合型、综合性实训育人平台，实现多专**全能、**全方位实践育人。

与此同时，粽子产业学院更是学校落实全员劳动教育、文化育人的重要阵地。依托三月三民俗盛会、粽子文化节等特色活动，集中展示特色粽子民俗文化，已连续承办五届广西粽子文化节。同时，将包粽实操纳入新生入学劳动必修课，每年常态化组织全体新生开展端午包粽子劳动教育实践活动，让学生在亲手实操中体验传统民俗、磨炼吃苦耐劳的意志、涵养精益求精的工匠精神，在劳动实践中感悟传统文化魅力、厚植家国情怀、传承壮乡美食文脉，真正实现“以劳树德、以劳增智、以劳强技、以劳润美”，让包粽技艺研习与粽文化传播，成为学校亮眼特色名片。

创新提质塑品牌，小粽子书写文化与乡村振兴大文章。多年以来，学校以粽子产业学院为依托，持续开展粽艺技术革新、产品升级与品牌塑造工作。团队不断优化传统手工制作工序，规范生产标准，在保留古法地道风味的同时，全面贴合现代食品安全标准；深度挖掘河池长寿文化、壮族端午民俗文化，将壮锦元素、山歌文化、长寿IP融入产品设计与品牌内核，让寿源粽既有烟火味道，更有文化底蕴。学校持续推动食品保鲜、特色馅料研发等科研成果落地转化，创新推出健康养生粽、壮乡文创粽等多款新品，并通过线下展销、文旅联动、电商直播等多元渠道拓宽市场，品牌美誉度与市场影响力持续攀升。凭借过硬的品质与鲜明的文化特色，**寿源粽荣誉满载、硕果累累**，先后斩获首届广西厨师节特金奖、广西美味大家评小吃类金奖、百种乡村美味评选特金奖等多项区级重磅荣誉，入选广西十大名粽。产业发展势头强劲，**2025年寿源粽全年销量成功突破300万个**，产业规模持续扩大，实现了从“校园实训产品”到“市场热销品牌”的华丽蜕变。

产业蓬勃发展的背后，更是学校以职教力量助力**乡村振兴**的生动答卷，带动河池生猪、糯米、板栗等农产品生产，粽叶种植面积扩大200多亩，帮助12家农产品合作社实现产值提升30%，带动农户年增收8000元，真正做到**小粽子撬动大产业、小产业赋能大振兴**。



本次活动风味粽子比拼环节中，学校粽子产业学院师生研发制作的寿源粽，凭借**匠心**、**创新**设计与深厚的文化内涵收获一致好评，充分展现了学校在民俗文化传播、劳动教育、**特色产业**培育、产教融合创新方面的扎实成效。

智汇研讨：聚力建言献策，共谋产业升级新方向

活动当天，学校还举办了“数智赋能传统产业产教共育时代匠人”2026年广西粽子文化与产业创新发展交流会，汇聚行业主管部门、行业协会、高校专家、龙头企业代表，围绕产业发展热点展开深度研讨。会上，市场监管局、市中医药管理局、广西烹饪餐饮行业协会、广西职业技术学院、南宁益有香粽食品公司等单位的嘉宾，分别从食品安全监管、非遗文化传承、科技赋能工艺创新、功能性产品研发、品牌化运营等角度分享前沿观点；在随后的产教融合圆桌沙龙中，来自文旅、企业、高校的代表围绕“行业升级、口味创新、非遗活化、产教融合、人才培育”等议题，共同探讨广西粽子产业的转型路径，为行业高质量发展凝聚共识、贡献智慧。

粽叶飘香承载壮乡人文情怀，匠心育人书写职教担当答卷。本次系列活动的圆满举办，不仅为全区粽子行业搭建了互通交流、协同发展的优质平台，更集中展现了学校以文化育人、以实训强技、以产业助农的办学特色。未来，学校将持续做优做强粽子产业学院平台，深化多专业融合育人、深耕民俗文化遗产、做实产教融合创新、持续赋能乡村振兴，让壮乡粽香飘满八桂大地，以职教匠心助力地方特色产业高质量发展。

(文：韦益)

免责声明：市场有风险，选择需谨慎！此文仅供参考，不作买卖依据。

责任编辑：kj005

▶ 美图推荐

▶ 精彩推荐

关于中华网 | 联系我们 文章投诉热线:157 3889 8464 投诉邮箱:7983347 16@qq.com

