



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盛大开幕



财金热讯

05-29 15:30

投诉

阅读数：162



活动大景（陈冠霖摄）

粽叶飘香迎端午，匠心粽艺润寿乡。5月23日，以“匠心粽艺·桂韵端午”为主题的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馆广场盛大开幕。本次活动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、广西现代职业技术学院、河池市职业教育中心学校联合主办，广西烹饪餐饮行业协会协办，广西寿源食品有限公司特别赞助。



河池市政府党组成员、副市长翟红玲（韦鸿院摄）

河池市人民政府副市长、党组成员翟红玲，河池市政协副主席、广西现代职业技术学院党委书记韦伟松，河池学院党委常委、副校长覃拥灵，以及河池市市场监管局、市农业农村局、市卫健委等相关部门及主办、协办单位负责人出席开幕式。行业专家、企业代表、两校师生与广大市民共同参与此次盛会。这不仅是一张靓丽的地方文化名片，更蹚出了一条职业教育产教融合赋能乡村振兴的新路径。由广西现代职业技术学院等单位联合主办的广西粽子产业文化交流活动，已连续成功举办六届，年年提质、届届出彩本届活动更是被群众公认为规模最大、规格最高、成效最好的一届。活动汇聚广西寿源食品有限公司、天峨九味食品开发有限公司、南丹县晶味粽子坊等区内 40 余家龙头优质粽子企业集中参展推介，现场所有粽子均可免费品鉴。壮乡寿源粽软糯绵密、鲜香醇厚，地道风味收获现场群众一致点赞、好评如潮；各家参展粽子各具特色、风味多元，同样深受市民游客青睐。活动当日，各参展企业累计售出粽子达 60 万余只。



文化盛宴燃动现场 比评展品精彩纷呈

开幕式由广西现代职业技术学院党委副书记、河池市职业教育中心学校校长谭冠著主持。黄绍光在致辞中回顾了广西现代职业技术学院和河池市职业教育中心学校六年深耕粽子产业的奋斗历程，他表示，自2020年牵头创办全国职教领域首家粽子产业学院以来，两校深挖各族传统粽艺，融合现代食品加工与中医药膳理念，把“小粽子”做成了特色产业、富民产业，这是践行文化传承、助力乡村振兴的职教担当。随后，翟红玲副市长宣布活动开幕。

作为文化交流活动的“重头戏”，包粽子擂台赛将现场氛围推向高潮。师生团体赛与市民组、教师组、学生组个人赛同台竞技，选手们巧手翻飞，折叶、填米、放馅、捆扎一气呵成；随后的风味粽子交流赛中，广西烹饪餐饮行业协会评委对参展企业粽子进行了专业评审。在企业产品推介会上，民族服饰·匠心粽品主题秀让参展产品大放异彩，广西寿源食品有限公司、广西壮乡民俗文化有限公司、天峨九味食品开发有限公司、南丹县晶味粽子坊等企业纷纷登台推介，情景诗朗诵《端午，流淌着一个民族的节气》与舞蹈《山歌好比春江水》穿插其中，吸引市民纷纷驻足观看。此外，旱地赛龙舟、少数民族体育竞技等互动体验让市民沉浸式感受民俗魅力。



数智赋能传统产业 产教共育时代匠人

当天上午，2026年广西粽子文化与产业创新发展交流会在广西现代职业技术学院厚德楼13楼报告厅举行。交流会以“数智赋能传统产业 产教共育时代匠人”为主题，分为主题分享和产教融合学术沙龙两个阶段。

主题分享环节由广西现代职业技术学院副校长岑华主持。五位专家从不同维度倾囊相授：河池市市场监管局标准化科科长苏毅分享了“强化标准实施运用 赋能产业高质量发展”，解读了《粽子质量通则》新国标，强调以标准化解决“同锅不同味”痛点；广西烹饪餐饮行业协会会长曾大文探讨了“深耕粽子非遗文化 做强广西特色美食品牌”；学校外聘专家林叶新博士以“科技赋能非遗·健康引领产业”为题，介绍了广西粽子现代化工艺创新与功能性养生产品研发；广西南宁益有香粽食品有限公司总经理黄黎黎剖析了“广西壮家米粽特色差异化”；河池市卫生健康委员会党组成员、副主任，市中医药管理局局长欧乃坚阐述了“药食同源，康养河池”的中医药康养融合实践。

随后的产教融合学术沙龙由林叶新博士主持，嘉宾们围绕产教融合、人才培养、口味创新等主题展开深入对话。沙龙重点聚焦未来发力方向：推进多专业跨界融合，引入人工智能赋能产业育人；紧扣大健康风口，推动传统产品向低脂低糖迭代升级；加快标准输出，助力壮乡粽子标准出海、品牌出海；深化专创融合，激活创新创业动能。





财金热讯

产教深度融合 小粽子撬动乡村振兴大文章

本次活动不仅是一次民俗文化的集中展示，更是两校深耕产教融合结出的丰硕成果。通过搭建政、校、行、企协同发力的交流平台，两校成功将职业教育的人才优势、科研优势转化为产业优势，有效推动了壮乡粽子产业的标准化、品牌化与数智化升级。这一联合举措打破了职教与产业的壁垒，彰显了职业教育作为地方产业发展引擎与传承阵地的时代价值，也为后续更深层次赋能乡村振兴奠定了坚实基础。

从一粒米到一个产业，从校园课堂到田间地头。两校以粽子产业学院为载体，推动非遗技艺与行业标准同步进课堂，牵头制定《巴马小米粽》广西团体标准、《壮乡寿源粽》企业标准，编制《包粽八步法》实用教程；依托全产业链实战场景培育应用型人才，构建“烹饪抓品质、食品抓安全、商科抓市场”的全链条育人模式，学生实战销售粽子超140万个。

学校积极构建“校农合作”机制，形成“学校+合作社+农民”的产业联合体。寿源粽食材坚持“河池产、河池用”，采用巴马土猪肉、东兰板栗、环江香糯，在大化华善村建立粽叶种植基地，在金城江区建立生猪养殖基地。同时，产业学院将电子商务、市场营销等专业群深度融合到粽子生产运营中，实现了“一人就业，全家小康”，真正将专业建在产业链上，把课堂设在生产现场。



财金热讯

粽香凝心聚力 民族团结之花绚丽绽放

小小的粽子，不仅是味蕾的享受，更是民族团结的纽带。广西现代职业技术学院扎实推进“一核两驱，五育并举，六位一体”的民族团结机制，让各民族师生亲如一家。一核引领，以铸牢中华民族共同体意识为核心；两驱联动，推动优秀传统文化传承与劳动教育深度融合；五育并举，将民族团结贯穿德智体美劳全过程；六位一体浸润，以传承民族歌舞、美食等为载体，促各民族师生交往交流交融。学校也先后获评自治区民族团结进步示范单位等多项荣誉。





广西现代职业技术学院党委副书记、校长黄绍光（莫青青摄）

品质铸就金字招牌 产业释放惠民效能

“壮乡寿源粽”凭借过硬的品质屡获殊荣，先后斩获12枚特金奖、10枚金奖，2022年力克群雄斩获“广西美味”小吃类金奖第一名，2026年荣获广西民族地方特色美食大赛团体特金奖。去年销售已突破300万个粽子，累计培训近3万名师生包粽子，并带动了近300名学生解决经济困难问题。

本次活动的成功举办，不仅是对传统佳节的致敬，更是两校在产教融合、民族团结、乡村振兴交出的生动答卷。站在新起点，两校将持续做强做大壮乡寿源粽特色产业品牌，释放产业惠民富民效能，以职教之力赋能地方经济社会高质量发展，在寿乡河池续写属于新时代的璀璨华章。

（广西现代职业技术学院 文/莫青青 韦益 图/莫青青 韦鸿院 秦文琴 陈冠霖）

发布于 湖南



财金热讯

软文搜（www.ruanwen.so）项目负责人

+ 关注

推荐阅读

换一换 查看更多

0

0

0



发布你的评论



☐ 同时转发

评论



还没有人评论哦~快来抢沙发!

微博精彩

- 热门微博
- 热门话题
- 名人堂
- 微博会员
- 微相册
- 微游戏
- 微指数

手机玩微博



扫码下载，更多版本
戳这里

认证&合作

- 申请认证
- 链接网站
- 企业微博
- 微博营销
- 微博标识
- 广告代理商
- 开放平台

微博帮助

- 常见问题
- 自助服务
- 企业&商业热线
- 4000-980-980