

# 许昌市建安区河街腐竹 从非遗老手艺到黄金产业的蜕变之路

□宋广军 陈灏

国家地理标志保护产品；  
省级非物质文化遗产；  
全国“一村一品示范村镇”；  
曾经全国最大的豆制品生产集散地；  
年产量5.6万吨，年产值12.3亿元；  
.....

在许昌市建安区河街乡，腐竹制作技艺拥有数百年的历史渊源，轻薄脆香的河街腐竹，集无数荣誉于一身。近年来，建安区深挖非遗资源，推动非遗与产业发展深度融合，让以河街腐竹为代表的非遗老手艺，成为乡村振兴、百姓致富的“金钥匙”。



河街腐竹



河南十品堂农业发展有限公司

## 薪火相传 小手艺变大产业

4月17日，在位于建安区河街乡邢庄村的许昌康利世纪食品有限公司，年过七旬的老手艺人邢国彬正在制作腐竹。只见他右手持不锈钢小铲，按顺时针沿铁锅四周轻轻一划，双手快速地将锅里的腐竹，转动后便迅速“捏”起锅里一层薄薄的腐皮，往竹竿上一挂，一根散发着豆浆原味的清香腐竹便大功告成了。

“这就是咱们入选非遗的腐竹制作技艺，我才那个动作是‘捏’，以前都是一个人一口铁锅，一张皮一张皮地捏。”邢国彬说，腐竹制作技艺是当地代代相传的吃饭手艺，好的手艺人一个人能够同时看顾十多口锅，捏出的腐竹金黄亮泽。

“以前都是家庭作坊，后来慢慢地开始建厂子，驴拉石磨变成电动磨浆，燃煤炉变成天然气炉，手工控制变成半机械化成型。”据邢国

彬介绍，20世纪80年代起，建安区河街乡开始从事腐竹大规模生产，到2000年前后达到巅峰，腐竹产业从业人员达到35000人，全日产量腐竹达到350吨，占全国市场份额的60%以上，河街乡也成了全国最大的腐竹生产集散地和全国闻名的“腐竹之乡”。

经过50年的规模化发展历史，河街腐竹产业培养造就了一大批腐竹生产、销售、管理专业人才，积累了很多特色技术工艺，形成了一套完备的全产业运营机制。

尤其是近年来，建安区全力打造非遗文化产业新格局，“传承人领办龙头企业、手艺人参与社区工厂、勤快人家门口就业”的发展模式初步建立。依托新的发展模式，当地注册的豆制品加工企业达到59家，上千名群众从事腐竹加工、销售和流通工作。



荣华乳业

□宋广军 陈灏

“你看，我们牛场采用数字化管理，自动化喂养，母牛佩戴24小时体况监测项圈，夏季采用喷淋的方式始终保持牛体温度适宜。”4月18日，在位于长葛市古桥镇的河南荣华牧业有限公司，负责人江华指着牧场内的牛介绍，细沙卧床，提高奶牛福利，使奶牛置身舒适的环境中，才能产出高品质的牛奶。

据了解，荣华乳业成立于2012年10月，注册资本3000万元。公司占地255亩，现存栏奶牛1500余头，其中能繁母牛近千头，年产鲜奶7200吨左右。是一家严格按照《奶牛养殖场技术规范》规划、设计、施工建设的大型标准化奶牛养殖企业，集良种奶牛养殖、生鲜乳销售于一体，是许昌市规模最大的新型现代化农牧养殖企业之一。

江华介绍说，牧场一期工程总投资5000万元，已建成有25000平方米标准化奶牛舍、2座全自动挤奶厅，购置了1套2×16位自动脱杯鱼骨式挤奶机，1套2×20位自动脱杯快放式挤奶机，3个6T直冷式储奶罐，1个10T直冷式储奶罐。整个牧场分为生产区、生活区和粪污无害化处理区，方圆1000米内无工厂、村庄、学校及大型养殖场，发展奶牛养殖的环境十分优越。奶牛养殖实施标准化生产模式，推行TMR饲喂方式，DHI测定技术，达到品种选配优化、养殖设施机械化、生产流程规范化、防疫措施制度化及粪污处理无害化。规范的管理模式，造就了各项优良指标。

同时，该公司在牧场周边流转土地4500余亩用于种植青贮饲料，直接受益周边农户3000多人。为每户农民增收1200元/年，种植产生的经济效益达550万余元；与长葛市古桥镇脱贫户签订“奶牛代养代工代销”协议，发放资金55万余元；扶持当地农户饲养小公牛，每年奶牛场出生的小公牛600余头全部免费技术支持饲养，助力当地村民增收。

年产鲜奶7200吨，销路在哪里？荣华乳业鲜奶除供国内知名乳制品企业外，同时，还新组建了自己的乳制品工厂——许昌市长寿乳业有限公司。该公司位于许昌市建安区官营镇，占地9000余平方米，是一家集巴氏杀菌乳和发酵乳的研发、生产与销售的乳制品生产企业。公司始创于1984年，成立于2001年，四十多年来，始终秉持“创新生活、共享健康”的企业使命，时刻牢记“食品安全大于天”和“消费者的健康与安全第一”的企业责任，严格按照相关标准和规范生产优质系列乳制品向社会供应，极大地改善和满足了广大人民群众对乳制品的需求。

2022年，长寿乳业有限公司进行了资源整合，斥资3000余万元，按照《中华人民共和国食品安全法》《乳品质量安全监督管理条例》《乳制品良好生产规范》及相关法律法规和国家食品安全生产标准的规定，对公司的软硬件进行了升级改造后，已成为生产场所布局合理、环境优美，设施设备先进完善，生产及配套设备布局合理，工艺流程先进的综合性乳制品生产企业。生产的“长寿”品牌巴氏杀菌乳、发酵乳两大系列20余个单品系列高端优质乳制品供应市场。

江华表示，河南是农牧业大省，下一步，长寿乳业将积极响应河南省“豫材豫用”、许昌市“许材许销”的发展号召，采取“线上+线下”一体化的销售模式，大力发展本土农牧业，线上面向全国进行品牌推广，线下设立奶站进行送奶到户，让更多的群众喝上高品质的好牛奶。



长寿乳业生产车间

## 融合创新 老技艺绽放新魅力

式，其中十品堂研发的机械化一次性鲜浆成型工艺，在国内机制腐竹生产领域处于领先地位。

在十品堂农业发展有限公司的展览大厅，一排排整齐的腐竹产品映入眼帘，一块块巨幅展板上述说着河街腐竹的前世今生，另一边则设有腐竹文化馆，古老的磨盘、簸箕等制作工具陈列其中。

“这是我们的即食腐竹，看起来和普通腐竹一样，但是打开就可以吃，口感香脆营养丰富。”据刘志凯介绍，十品堂在国内同行业中率先与烘焙厂家合作研制新的烘干设备，传统的腐竹烘干需要6至8小时，新研发的烘干设备仅需要8至10分钟，即可实现快速均匀烘干杀菌、迅速

锁鲜，产品豆香味浓郁，泡发仅需10分钟，方便快捷，十品堂公司研发的机制速食腐竹这一产品填补了国内市场空白。

目前，十品堂正在加强与高校、科研院所的合作，以腐竹产品为主要的基础品类，研发保鲜产品、即食食品、预制食品、休闲食品等一系列产品，丰富产品品类，提高产品附加值，提高市场竞争力，从而更好地充分发挥产业的辐射带动作用，促进产业转型升级和健康稳定可持续发展。

从手工控制到机械自动化成型，从传统单一的黄豆腐竹到多品种的豆制品，河街乡持续做好、做大、做强、做优非遗产业，走出了一条自主研发的致富之路。

## 产业集聚 非遗产业再振兴

本土外流企业逐步回流，实现豆制品产业化、规模化、集约化发展。

“现阶段，河街腐竹面临着产业的二次振兴，我们的总思路是降成本、提品质、塑品牌，措施是进行标准化、规范化、规模化、自动化、智能化改造，擦亮‘许昌腐竹’的金字招牌。”刘志凯表示。

从一家一户的小作坊，到现在建设现代绿色食品产业园，来自河街乡这颗黄豆的“进阶”之路，展示着建安区将小腐竹做成标准化、规

模化、品牌化大产业的高质量发展历程。下一步，建安区将当好腐竹企业的“服务员”，积极培育重点产业集群，不断延链补链强链，探索“非遗+产业+就业”发展路径，传承“老手艺”，开辟“新门路”，鼓励引导腐竹企业进入产业园集中生产，让传统特色产业走集约化、品牌化道路，使腐竹成为千家万户增收致富的“黄金产业”。

走进位于河街乡的河南十品堂农业发展有限公司参观通道，干净明亮的现代化生产车间里，3条全自动智能化生产线映入眼帘。该生产线使用一次性鲜浆蛋白膜聚合成型工艺，可实现注浆、加热、成型、烘干、分切的自动化，日均生产腐竹1吨。

“传统腐竹制作以人工为主，劳动强度大，品质不容易把控。十品堂公司自行研发设计的SPT1200型机械化自动生产线，把豆浆注入定制的食品级钢带上，经过一次性加热成型后再烘干分切，提高了生产效率，确保了产品品质。”河街乡经济发展办公室主任刘志凯介绍，为适应市场发展，该乡引导腐竹企业在坚持传统工艺的前提下不断革新生产方

为促进行业发展，建安区在河街乡陈胡村规划建设绿色食品产业园，将“单打独斗”转变为“抱团发展”模式，实现腐竹产业规模化。产业园紧邻建安区多式联运物流港区，交通便利，环境优美。一期规划建设用地364亩，建筑面积28万平方米，计划总投资8亿元，建成后可实现豆制品产能10万吨，产值25亿元，安置就业岗位3500个。园区建成后将成为集豆制品加工、食品包装、食品机械装备制造、商贸物流、科研服务于一体的专业化综合性园区，吸引



建安区新规划建设的绿色食品产业园

(本版图片由许昌市委宣传部提供)

许昌市长寿乳业

让更多群众喝上高品质好牛奶