



领导在风味粽子交流赛展区前参观，并品尝粽子。 韦益 摄

活动现场。 石惠蝶 摄

五月粽香飘寿乡，匠心筑梦启新章。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、河池市供销社合作社联合社、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，在河池市体育广场举行。

本次活动由广西现代职业技术学院核心承办，也是学校连续第六年承办的自治区级粽子产业文化盛会。今年，活动以“匠心粽艺 桂韵端午”为主题，融文化展演、技艺比拼、产业交流于一体，既是传承端午民俗的盛会，更是以粽为媒、推动广西粽子产业传承创新与产教融合的生动实践。历经六载打磨，活动一届胜过一届，本届更是被公认为历届中规模最大、规格最高、成效最佳的一届，赢得各方一致赞誉。

盛会聚势：粽香满金城，共话产业新图景

当天上午8时30分，河池市体育广场人头攒动，热闹非凡。

舞台上，包粽子擂台赛火热开赛。赛事设置师生团体赛及市民组、教师组、学生组个人赛，各组选手同台竞技、各展所长。折粽叶、填糯米、裹馅料、扎棉线，一个个棱角分明、紧实饱满的粽子在选手手中快速成型，精湛的技艺赢得现场观众阵阵喝彩。

与此同时，企业产品推介会与风味粽子交流赛同步开展，双线呈现广西粽子产业的创新成果与风味特色。企业代表轮番登台，从产品研发、工艺创新、品牌打造、市场拓展等维度分享经验，集中展示广西粽子产业的前沿成果。

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联合打造的广西寿源食品有限公司，携核心产品“壮乡寿源粽”重磅亮相，成为全场焦点。为打造这款特色粽品，研发团队历经100余次配方与工艺实验，深度融合广西多民族传统种植技艺与饮食文化，潜心

打磨专属风味与制作工艺。如今，“壮乡寿源粽”已成功完成商标注册，品牌发展迈入规范化阶段。2025年销量突破300万个，今年延续热销态势，市场口碑持续走高。

活动展区内，广西寿源食品有限公司、天峨九味食品开发有限公司、南丹县品味粽子坊、广西壮乡民俗文化有限公司等40多家区内最具实力的知名企业集中亮相，带来灰水粽、巴马火麻养生粽、五谷杂粮粽等各具当地特色的多种粽子产品。部分企业还结合壮乡民俗，打造造型精致的文创礼盒粽，将壮乡锦纹样、绣球元素融入包装设计，兼具食用价值、文化价值与礼品属性，充分展现了广西粽子产业“守正创新、贴合市场、融合文化”的发展新态势。

现场除了壮乡寿源粽软糯鲜香、风味地道，收获现场观众一致好评外，各家企业的特色粽子也风味各异、亮点十足，深受大家喜爱。活动期间，现场试吃与售卖同步开展，粽子累计销量突破60万个。

智汇研讨：献策谋新路，聚力升级新方向

上午11时，“数智能传统产业 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在广西现代职业技术学院顺利举行。

本次交流会汇聚行业主管部门、行业协会以及高校专家、龙头企业代表，围绕广西粽子产业高质量发展热点议题展开深度研讨，为行业转型升级凝聚共识、汇聚智慧。

主题分享会上，市市场监管局、市中医药管理局、广西烹饪餐饮行业协会、广西现代职业技术学院、南宁益有香粽食品有限公司等单位嘉宾，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，为广西粽子产业高质量发展提供思路借鉴。

产教融合学术沙龙中，文旅、

企业、高校代表齐聚一堂，围绕“行业升级、口味创新、非遗活化、产教融合、人才培养”等核心议题畅所欲言，共同探寻广西粽子产业转型路径，推动形成“校企协同、产学研联动”的发展格局，为行业注入强劲动能。

此次交流会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，同时也充分展现了广西现代职业技术学院“以文化育人、以实训强技、以产业助农”的鲜明办学特色。

该校相关负责人表示，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。

匠心粽艺 传桂韵 产教融合兴产业

——二〇二六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等系列活动成功举办

本报记者 石惠蝶 覃裕镇 通讯员 韦益 莫青



民俗体育互动，旱地赛龙舟。 覃裕镇 摄

包粽子擂台赛。覃裕镇 摄

职教深耕：综艺育英才，融合产教促发展

本次系列活动的成功举办，离不开核心发起方——广西现代职业技术学院的深耕细作。该校立足河池本土长寿文化与壮乡民俗资源，创新打造“文化传承、劳动育人、专业实训、产业赋能、助农振兴”五位一体的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，走出了一条职业教育服务地方产业、助力乡村振兴的特色发展之路。

校企联合共建，筑牢产业发展载体。为推动本地粽子产业标准化、品牌化、产业化升级，该校联合河池市职业教育中心学校组建广西寿源食品有限公司，整合两校师资、技术、人才资源，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。将职教专业优势深度融入产业发展，以技术赋能产品迭代，以人才支撑品牌成长，让寿源粽成为校企合作、产教融合的标杆成果。

成立产业学院，构建全方位育人体系。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；立足烹饪工艺与营养、食品营养与健康、市场营销等优质专业，搭建跨专业复合型实训平台，实现多专业协同育人；连续承办五届广西粽子文化节，将包粽实操纳入新生劳动必修课，让粽艺传承与文化传播成为学校亮眼名片。

深耕品牌建设，赋能产业提质增效。以粽子产业学院为依托，深挖河池长寿文化与壮族端午民俗，将壮乡元素、山歌文化、长寿IP融入产品设计与品牌内核，让寿源粽兼具烟火味与文化底蕴。推动食品保鲜、特色馅料研发等科研成果转化，创新推出健康养生粽、壮乡文创粽等新品，通过线下展销、文旅联动、电商直播等渠道拓宽市场，品牌美誉度持续攀升。

凭借过硬品质与鲜明文化特色，寿源粽斩获首届广西厨师节特等奖、广西美味大家评小吃类金奖、百种乡村美味评选特等奖等多项自治区级荣誉，入选广西十大名粽。2025年销量突破300万个，实现从“校园实训产品”到“市场热销品牌”的蜕变。

同时，该校以职教力量助力乡村振兴，带动河池生猪、糯米、板栗等农产品发展，粽叶种植面积扩大200多亩，帮助12家农产品合作社产值提升30%，带动农户年增收8000元，真正实现了小粽子撬动大产业、小产业赋能大振兴。

“壮乡寿源粽”亮相企业产品推介会。 韦鸿院 摄

2026年广西粽子文化与产业创新发展交流会。 韦益 摄



风味粽子交流赛评委打分。 覃裕镇 摄