



孝感酿出年产值超60亿元的甜蜜产业

麻糖米酒焕新圈粉年轻消费者

湖北日报全媒记者 王欣
通讯员 李林 李哲文 宓天鹏

“麻糖米酒天仙配，千年孝感好滋味。”许多人未曾踏足孝感，却早已尝过孝感麻糖的香甜，品过孝感米酒的醇厚。

这份传承千年的“甜蜜”与“微醺”，不仅是岁月长河中的孝感城市印记，更是湖北省传统食品产业的亮眼名片。

孝感麻糖，拥有首批“中华老字号”企业，也是湖北省唯一入选国家《传统优势食品产区》和《地方特色食品产业重点培育名单》的产品；孝感米酒，则是湖北省首个以地理标志注册的证明商标，入选国家重点地方特色食品产业集群、《中欧地理标志协定》保护名录及国家“一带一路”地理标志品牌推广清单。

然而，随着“低糖低卡”“时尚潮饮”等健康化、年轻化、场景多元化的消费新趋势兴起，这道千年风味也面临新的挑战。如何既守住传统技艺的“根与魂”，又抓住现代产业发展的“时与势”？

孝感市委、市政府精准施策，实施麻糖米酒产业高质量发展“十个一”工作举措，推动这对“甜蜜搭档”走出窄巷，迈入主赛道，如今已酿出一个年产值超60亿元的富民产业。

守护老味道 出台全省首部市州级专项法规

清晨，位于孝南区城站路的孝感米酒馆人头攒动，周卢坚和家人正排队就餐，蒸汽从巨大的紫铜锅中升腾，裹挟着醉人的醇香。

在孝感，很多人的一天是从一碗米酒开始的。这个习惯，已流传千年。

据《孝感县志》（清光绪八年）记载：米酒“成于孝始于宋。后多效之，而孝感独著”。宋太祖赵匡胤为孝感米酒题字：“闻香下马”“知味停车”。而麻糖则从元末明初飘香至今。

孝感麻糖与米酒，这对从历史中走来的“甜蜜搭档”，从手工作坊起步，历经国营整合与市场化转型，一路发展壮大，逐步从孝感走向全国，乃至海外。

然而，前进路上并非一帆风顺。以米酒为例，20世纪90年代，部分企业为抢夺市场，陷入了恶性竞争：减固形物含量，减杀菌环节，低价恶性竞争……一时间，孝感米酒市场鱼龙混杂，品牌形象受损，百余家企业陷入低谷，不少最终关门歇业。

孝感市麻糖米酒行业协会会长孙俊回忆，为将“跑偏”的企业拉回正道，2004年和2009年，孝感两度发布孝感米酒地方标准，合力重振品牌。2014年孝感米酒地方标准过期，市场再次出现乱象，为守住好不容易重塑的品牌形象，省市携手出台技术规范、团体标准，引导企业出台更严格的企业标准，变打“价格战”为打“质量战”。

然而，技艺创新不强、品牌资源分散、消费业态单一等问题，依然制约产业发展，亟须通过立法建立系统性的保障机制。

2024年12月23日，孝感市委专题研究推动麻糖米酒产业高质量发展。2025年1月，市七届人大六次会议上，王丹丽等10名代表联名提交议案，建议尽快出台支持孝感麻糖米酒产业保护和发展的地方性法规，为产业高质量发展营造良好环境。

立法之基，调研先行。孝感市人大财经委联合市经信局，历时数月走访20余家企业，召开近10场座谈会，全面梳理孝感麻糖米酒产业发展现状，研究产业发展对策建议。市人大常委会还带队赴广西柳州、广东江门等地考察特色产业立法工作，并通过网络、代表“家站”和基层立法联系点广泛征集意见。

2025年9月25日，湖北省十四届人大常委会第二十次会议审议批准《孝感麻糖米酒保护和促进条例》，将于2026年1月1日起正式施行。作为湖北省首部聚焦“文化保护与地方产业发展”的市州级法规，它标志着孝感麻糖米酒产业迈入依法保护、规范发展的新阶段。

孝感市人大常委会相关负责人表示，该条例旨在通过法治手段守护传统技艺、传承文化根脉并赋能产业发展，推动麻糖米酒产业从单一的“技术合规”迈向全方位的“系统治理”，最终将其打造为彰显孝感特色的城市“金名片”。

焕新老手艺 米酒生产95%环节实现“机器换人”

走进孝感麻糖米酒有限责任公司博物馆，老照片、旧工具与文字记录，静静讲述着麻糖与米酒的千年故事。

那轻薄酥脆的麻糖，背后是选麻、熬糖、扯糖、切糖等6道大工序、24道小工序的匠心传承。“至今仍有约三成环节依赖手工，比如麦芽培育、糖麻配比等，稍有一点偏差就不是那个味了。”省级非遗传承人何宣川轻抚着老工具说。正是这份坚守，才让“形如梳、白如霜、香甜蜜脆”的孝感风味得以代代相传。

然而，老手艺也面临新挑战。“招工难、成本高、质量不稳定，是制约产业发展的三大痛点。”孙俊以米酒制作为例，过去从抬米、洗米、拌曲、计量、称重、检测到装箱，大多依赖人工，不仅效率低、成本高，品质也难以统一。

传承不断，创新不止。推动“老手艺”与“新智造”融合，成为龙头企业共同的选择。

如今麻糖制作，不再需要打“人海战”。在孝感麻糖米酒有限责任公司，约七成生产环节已实现机械化，效率和品控显著提升。

米酒生产更是科技感满满。走进湖北米婆婆生物科技有限公司的“5G+”智慧工厂，罐装的米酒鱼贯而出，整齐行进在传送带上。经5G机器视觉质检系统“检阅”后，米酒“穿”上红色外衣，被机械手臂与码垛机器人打包装箱。生产负责人李银辉介绍，95%的环节已实现“机器换人”，人力成本降低30%—40%，生产效率提升17%，检测精度高达99.9%。

这样的变革，是否会丢失传统风味？

“变的是生产方式，不变的是风味根基。”孙俊强调，无论是麻糖的糖麻配比，还是米酒所需的朱湖糯米、城隍潭水和蜂蜜酒曲，这些核心要素始终未变。智能系统通过精准控温，还能让发酵过程更稳定，品质更有保障。

产品和营销模式的创新，同样紧跟市场，甚至引领潮流——

湖北爽露爽食品股份有限公司历时5年研发出“我不是啤酒”气泡型精酿米酒，让米酒也能碰杯畅饮，通过牵手良品铺子，吸米酒等产品迅速“圈粉”年轻人；

湖北生龙清米酒股份有限公司推出的米酿羹，固形物含量大于40%，具有代餐功能，让米酒跨界入八宝粥赛道、摆上麦德龙货架，并申请发明专利；

孝感麻糖米酒有限责任公司突破麻糖去湿保鲜技术，将保质期延长至10个月，还推出海苔、椒盐等十多种新口味，大包装改小包装，低糖、无糖系列紧跟健康潮流；

米婆婆以大健康为导向，专注于谷物发酵，打造液态调味、健康饮品、休闲零食、低度发酵酒等产品矩阵，还开设“米酿舍”品牌店，将米酿与人参、咖啡、茶饮等进行融合，

用“新配方”装满年轻人的茶杯。

守正创新，让老味道飘得更远。

孝感市公共检验检测中心与市农科院、企业合作，创建糯米生物发酵湖北省工程研究中心，形成需求提出、技术研发、应用验证的闭环，助力企业缩短产品开发周期。如今，孝感米酒已发展出4大类200多个品种，麻糖也拥有50多个品类，从传统礼品变身现代休闲食品，持续拓展“甜蜜家谱”。

跨界拓新路 “甜蜜版图”加速铺向全国

秋日的孝感街头，“爷爷不泡茶”门店前常常排起长队。在年轻人的必点清单里，一杯融合了传统米酿香与鲜荔枝清甜的饮品，一经推出就占据着人气榜首。

“我们以孝感米酒为核心原料制作的荔枝冰酿，累计销量已突破5800万杯。”11月4日，在2025孝感麻糖米酒文化活动现场，孝感之旅启动仪式上，爷爷不泡茶公共事务总监刘栋带来喜讯。

荔枝与米酿的结合并非一蹴而就。为了打磨出口感层次更丰富的产品，研发团队将茶底换为花魁单丛茶，加入专利茶冻提升口感层次，并坚持使用鲜奶与现萃茶，精准捕捉米酒醇香与现代茶饮之间的共鸣点。今年，荔枝冰酿迎来全面升级，爷爷不泡茶依据米酒含量差异，推出“非遗经典款”与“开釀限定款”两款产品，上市首月销量就突破700万杯，为茶饮市场增添了一抹亮色。

产品创新赢得更大市场，助推品牌价值的提升。今年10月27日，经专业品牌评价机构Asiabrand（亚洲星云品牌）评估，孝感麻糖品牌价值达81.75亿元，孝感米酒品牌价值高达190.77亿元，双双实现历史性跨越。

千年技艺，需要新时代的表述；百亿产业，呼唤更响亮的品牌。如今，孝感麻糖米酒正以跨界融合之姿，走进更广阔的生活场景。

11月2日，孝感马拉松赛场边，“孝感麻糖甜蜜补给站”人潮涌动。组委会不仅为选手准备了麻糖补给，更为男女冠军每人送上100斤孝感米酒，让这份“甜蜜”随奔跑的脚步传递开来。次日，国风市集上，工匠们戴着洁白的手套，现场展演麻糖制作非遗技艺，吸引游客纷纷驻足拍照、扫码下单。

品牌形象的刷新也在同步推进。11月4日，孝感正式发布麻糖米酒全新品牌标识，宣传语“麻糖米酒天仙配，千年孝感好滋味”朗朗上口，推动老味道走向更广阔的舞台。

孝感实施“百城千店”计划，助力麻糖米酒产业发展。

为推动产业高质量发展，孝感推出“十个一”工作举措，实施“百城千店”计划，打造集文化展示、产品推广、餐饮美食体验于一体的消费新场景。孝感市商务局主要负责人介绍，“百城千店”计划以政策扶持、市场运作为原则，采取直营与加盟相结合、旗舰店与连锁店相结合、单一餐饮与多业态经营相结合等模式，力争年底开设约30家线下直营门店。目前，孝感各县市区及武汉、北京等地门店已陆续开业。

“全市36家生产企业中，有15家发展成为规模以上企业。”孝感市麻糖米酒工作专班负责人黄祥文表示，孝感麻糖米酒产业已形成以2家“中华老字号”、3家中国驰名商标企业为引领的集群发展格局，产品畅销30多个国家和地区，销售额年均增长保持在10%以上，麻糖米酒成为孝感迈向世界的味觉名片。

今年以来，孝感新签约和扩能的麻糖米酒产业链项目达11个，投资总额23亿元。一张做优产品、做大企业、做响品牌、做强产业的“甜蜜版图”，正加速铺向全国乃至全球。



湖北米婆婆生物科技有限公司生产线上，罐装的米酒整齐行进在传送带上。



湖北爽露爽食品股份有限公司米酒生产线上，工作人员对流水线上的产品进行质检。



位于孝感麻糖米酒有限责任公司的博物馆，展示了孝感麻糖的前世今生以及制作工艺。

孝感实施“百城千店”计划，助力麻糖米酒产业发展。图为11月13日，位于湾流的孝感麻糖米酒馆吸引了不少顾客。

王金华 湖北省社会科学院
农经所副研究员

孝感麻糖米酒产业历经千年积淀和传承，形成了独特的文化基因与经济价值。它正以文化、科技与农业深度融合之势，实现从传统特产到现代产业的华丽转身。这不仅是孝感经济高质量发展的生动注脚，更为中国传统食品产业转型升级提供了可资借鉴的“孝感样本”。

千年传承与现代创新交织 的产业奇迹

孝感麻糖米酒产业在传承中创新，已形成产值规模达60亿元的完整产业链生态，带动就业超3万人。孝感米酒以占全国市场份额超过85%，出口额近1000万美元的佳绩展现出强劲的发展活力。这一产业奇迹的背后，是文化赋能、政策护航与技术驱动三大关键因素的协同发力。

文化赋能，千年风味焕发新活力。孝感麻糖米酒是湖北名特产品，拥有“中华老字号”称号，其制作技艺被列入湖北省非物质文化遗产名录，其中孝感麻糖入选国家首批传统优势食品产区，孝感米酒成为湖北省首个以地理标志注册的证明商标，并被纳入《中欧地理标志协定》保护名录。千年风味得以传承并焕发活力，成功演绎了博大精深的中华饮食文化，体现了一代代孝感人对传统文化的尊重与匠心守护。

政策护航，系统谋划引领产业升级。孝感历届市委、市政府持续将麻糖米酒产业作为重点工程，纳入全市食品加工业高质量发展战略布局。从两度发布孝感米酒地方标准，到出台技术规范、团体标准，再到今年推动《孝感麻糖米酒保护和促进条例》批准施行，政策保障体系日益完善。同时，孝感系统推进“十个一”工作举措，实施“百城千店”计划，为产业从“技术合规”迈向“系统治理”提供了有力支撑。

技术驱动，智能制造与产品创新并进。以米婆婆“5G+”智慧工厂、爽露爽果味米酒研发、麻糖米酒公司低糖产品突破等为代表，孝感麻糖米酒产业实现了从传统作坊到智慧工厂的跨越。特别是“爷爷不泡茶”等新型茶饮品牌，通过将传统米酒与茶饮跨界融合，打造出爆款产品。这是企业家在传统与现实的碰撞中勇于创新，不断推动“老手艺”与“新智造”融合，传统文化与现代消费场景结合结出的硕果。

让麻糖米酒产业成“中国味”杰出代表

面对标准体系不完善、品牌协同不足、创新能力偏弱、国际化进程缓慢等挑战，需从四方面发力推动孝感麻糖米酒产业实现高质量发展。

一是以文化赋能提升价值高度，加快实施文化强基工程，打造一批“可品尝、可体验、可带走”的高端文化消费场景。

二是以科技创新突破增长瓶颈，强化产业链整合和“产学研”融合，构建健康产品强矩阵，抢占功能性食品赛道。

三是以强化制度建设营造良好发展生态，加快《孝感麻糖米酒保护和促进条例》实施细则落地，完善全产业链标准体系，用标准提升行业发展话语权。

四是以开放合作拓展市场空间，巩固拓展“百城千店”计划成果，加快“一带一路”市场渗透。

未来五年，通过构建文化、科技、制度、市场“四位一体”发展体系，孝感麻糖米酒产业有望梯次实现百亿、两百亿级产业目标，让这一千年韵味飘香世界，成为“中国味道”的杰出代表。

（本版图片均为湖北日报全媒记者 倪娜
通讯员 蔡青阳 摄）

为传统食品产业转型升级提供『孝感样本』

专家点评