



锦州凌海市“锦州小菜”： 传承百年小酱菜 惊艳世界的味蕾

展现

辽宁振兴发展
生动实践
奋斗故事
金字招牌

挖掘

辽宁振兴发展
底气所在
实力之基
行动抓手

黄瓜、芹菜、豇豆这些普通的蔬菜，在锦州的酱菜师傅手里，就算经过了海盐长时间的腌渍，仍旧色泽鲜绿、脆嫩爽口，而它入口独特的鲜味则来源于添加了渤海湾打捞的乌虾酿制出的卤虾油。相传公元1682年，康熙东巡祭祖时吃了这道“锦州小菜”后胃口大开，遂定为贡品。

这道让康熙赞不绝口的“锦州小菜”，经过几代酱菜师傅三百余年的传承和发展，如今的“锦州小菜”已经发展出百余个品种的盐渍菜，不仅成了锦州市出名的特产和馈赠佳品，同时远销日本、美国等地，惊艳了外国人的味蕾。



自动化流水线作业让制作生产出的小菜在品质保障上更加的尽善尽美。 辽沈晚报、聊沈客户端驻锦州特约记者 张墨寒 摄

独特的地理位置 造就了独特的味道

在新鲜蔬菜匮乏的时代，盐渍菜是勤劳善于创新的中国人创造出的保存蔬菜的方法之一，经过食盐的腌渍，蔬菜可以保存的时间更长，甚至度过漫长的冬季。

锦州地处渤海湾北岸，盛产的海盐为腌渍菜提供了不竭的基础原料。临海而居的渔民们依靠大海的馈赠，日出而作日落而息，开着渔船出海捕鱼，生生不息。在捕获的海货中，一种个头极小的乌

虾，因皮薄味道极鲜而被当地的人们做成了独特的食材——卤虾酱。

锦州因所处的地理位置，盛产海盐和乌虾，这两样食材的偶然碰撞，让锦州的盐渍菜产生了奇妙的变化。

相传在卤虾酱的盐卤过程中时间过长后，虾酱的上层会漂其一层清亮的油脂，也就后来人们所说的虾油，有人品尝后发觉味道极其鲜美，偶然将其放进腌渍后的蔬菜

中搅拌，因此让一道普通的小咸菜有了鲜美爽口的味道。

东巡的康熙帝品尝后胃口大开，将其定为了贡品后，“锦州小菜”因此成名。腌渍菜里放卤虾油味道更鲜美，这一简单的操作手法随后成了锦州地区不同酱菜师傅腌渍小菜的同一个秘诀，随后的几百年间，随着一代代酱菜师傅的传承和创新，“锦州小菜”越来越闻名。

不忘传统工艺 开发创新新品

“这里盐卤的都是活动乱跳的新鲜虾，用优质的海盐要腌上6个月。”在锦州百合食品有限公司一排排现代化的厂房中间，一面向阳的位置整齐摆放着7排百余个黑色的陶缸，每个缸上都扣着一个竹编的帽子。锦州百合食品有限公司副总经理张继红掀开一个“草帽”介绍说，这些缸里就是为虾油渍系列盐渍菜准备的重要的原料——虾油。

在5个现代化车间的对比中，这一百余个黑色的陶缸显得特别醇厚质朴，张继红却坚持每年由厂里的老酱菜师傅亲自卤制虾油，“虾油系列的小菜就是要经典传承，老手艺不能丢，老的味道才不会变。”

而在旁边的现代化车间的生

产线上，过去的人工切菜、搅拌，成品的装箱等现在都蜕变成自动化流水线作业。走进一个个车间，整齐的流水线旁只有几个工人在操作机器，在机器的加工中，食材切块的大小更匀称，海盐腌渍和腌渍后的脱盐处理搅拌更均匀，甚至每一袋成品中需要多少汤汁小菜的口感更好都有严格要求……在传统的制作手法中，自动化流水线作业让制作生产出的小菜在品质保障上更加的尽善尽美。

生产加工中，不仅虾油渍小菜的虾油要自己酿制，腌渍所需的海盐也都来自自有的海盐场，在精粹传统和现代工艺的精益求精中，锦州百合小菜针对全国各地不同口味仍在不断的创新，现在已经有酱

渍、酱油渍、糖醋渍、盐水渍、虾油渍等五大系列百余个品种的调味盐渍菜。

创建于1997年的锦州百合食品有限公司，通过引入现代生产等举措，已经发展成为了我国东北地区最大的腌渍菜生产企业集团。从只能原料加工到现在的成品精深加工，从单一的小厂发展到下辖3个原料加工厂，1个畜牧养殖厂，1个绿色蔬菜种植基地，1个制盐的集团公司，如今公司总资产超过2亿元，拥有员工1000人，每年腌渍能力8万吨。公司先后被评为“全国农产品加工示范企业”、“辽宁省守合同重信用企业”、“全国农业产业化重点龙头企业”、“全国扶贫重点龙头企业”、“中国驰名商标”等殊荣。

为小菜场提供新鲜蔬菜 周边农户签订单不愁销

“锦州小菜”的菜离不开土地和农民，百合小菜厂址所处的凌海市金城街的姚夏家村，村里家家户户都种上了经济作物，在广阔的田间地头，可以看见手指长的小黄瓜、小茄子、萝卜、彩椒、地环……像过去保守的只种玉米的人已经越来越少。

“以前怕种出来卖不出去，家家都种玉米，现在种啥都提前跟厂里签订单，不愁卖。”村民们提到的这种在耕种前就签订单，就是百合有限公司和村里多年运作成型的“公司+基地+农户”的经营模式。

地的农户们每年年初就同公司签“订单”，公司按订单约定将以高于市场的价格来收购，这对农户们来说早早地吃上了“定心丸”，不愁销路，一心踏踏实实的种地。

10月中旬正是白萝卜的丰收季节，村民们在田间忙碌着，拔下来的白白净净的萝卜码在田埂上，然后再一车车的装走运去公司。“我们的萝卜可是出国的。”村民们脸上洋溢着自豪，这些种植前公司就和基地农户们签的“订单萝卜”，都是要在厂里加工成风干大根、酱汁萝卜等，

出口韩国和日本等国家的。

辽西地区一直是以种植大田作物为主，外贸菜种植期初还不被农民所认可。为了让大家认识和了解蔬菜规模化种植，公司总经理曾亲自承包100亩地试种外贸菜。经过一年的努力，外贸菜喜获丰收，当看到收获的场景时，农户们开始相信并加入到外贸菜种植中。以前只种一季的大田玉米，现在都是一季黄瓜、一季萝卜，村民一年忙活下来顶过去两年甚至更多。

从学医到腌菜 她让“锦州小菜”走出国门

经过多年的发展，锦州百合小菜外销出口30多个品种，已经远销到日本、韩国、美国、俄罗斯和香港等几十个国家和地区。

而带着小菜走出国门的就是从农村走出去求学的“乡下娃”——张继红。在张继红的记忆中，对“锦州小菜”最初的印象，就是家里的老父亲因为很会腌咸菜，经常被街坊邻居找去帮忙，父亲的这个手艺不仅让张继红品尝到了家乡的独特美味，也早早地让“锦州小菜”在她的心里种下了自豪的种子。

从建立初期一个作坊式的盐渍菜小厂，通过20多年的发展，她从保管员开始做起，带领着家乡人一步步创业，对收购、清洗、腌渍、切片、浸泡、搅拌、调料、挤压、保鲜、密封等生产工序，逐项学习逐项落实质量技术标准。产品合格率达到100%，2002年公司通过了ISO9001国际质量体系认证，随后公司产品成为出口质量免检产品。

10月28日，刚刚从湖南长沙参加完第99届全国糖酒商品交易会的张继红信心满满，作为锦州市唯

一参展企业，张继红亲自带队向中外交客及消费者展示了“升级版”罐装的酱汁脆萝卜、樱花姜片、陈醋蒜、酱香什锦菜等二十多个品种。“这次参展的产品采用无菌罐装，全自动化生产线，解决了酱菜在生产过程中杀菌造成产品变软的行业难题。”不断创新改善的张继红说随着人们口味上的变化，小菜降低了盐度后，口味更清淡、健康、绿色、营养，“以后的发展模式，就是让小菜成为休闲食品，符合国人口味的同时，走出国门远销到更多的国家。”

记者手记

走向世界的小菜
改变家乡人的生活

早上起来，一碗粥、一碟锦州小菜，是生活在深圳的蔡女士忘不掉的家乡味道。因为工作的原故，经常出国的蔡女士总是不忘在背包中放上几袋小菜，“国外的牛奶面包吃不惯，早上还是吃点爽口的，才能吃得进去饭。”蔡女士说每次带小菜出国，同行的人之前会笑话她，可在国外待的时间只要稍稍长一点，同行的人就会找她蹭小菜吃。而在国外的超市中，第一次看到家乡的小菜，更让她的心里生出自豪和对家乡的情感。“我希望锦州的小菜能在各个国家都能买到，这样我就不用背着小菜出国了。”

锦州的小菜不止影响着远在外地的家乡人，同时也改变着家乡人的生活。“一亩玉米产1000斤，一亩地才收600多元。而萝卜、黄瓜都是二茬作物，一年要丰收两次，一亩地收入将近4000元。”夏家村的刘志学对各种作物的产量和价格都熟烂于心，他细算了这笔经济账，“同样一亩地，现在和过去种玉米比，真是种一年顶过去种三年。”刘志学黝黑的脸上露出了憨憨的笑容，他说为锦州小菜提供新鲜的蔬菜，不仅收入翻倍了，觉得自己种的菜能卖出国，也有种说不出的自豪感。

出名三百余年的锦州小菜，通过腌菜师傅们的手艺和不断创新走向了世界，在丰富世界各地人的味蕾的同时，也让家乡人的生活越来越好。



参加第99届全国糖酒商品交易会的张继红信心满满。

受访者提供

辽沈晚报、聊沈客户端驻锦州特约记者 张墨寒