

“走读”系列报道

走读老邊

高銘澤 本报记者 侯悅林

老邊在哪？這個看似質朴的地名，常讓人產生“地處偏遠”的誤解。實則不然，作為營口主城區之一，她如母親臂彎般呈U字形環抱市區，既擁都市繁華，又得自然厚贈。

老邊大地，阡陌縱橫，河海交汇。這裡地處遼東灣東北岸，大連河在此奔流入海，咸淡水交融形成了獨特的“兩合水”生態。北緯40°的黃金緯度，賜予這片土地得天獨厚的自然稟賦。平坦肥沃的沖積平原上，稻浪翻滾，這裡是東北優質稻米產區的南界；碧波蕩漾的遼東灣中，魚肥蟹美，成就了我國最北端的海產品基地；四季分明的溫潤氣候，更孕育出享譽四方的優質水果。老邊的“三水”特產——水稻、水果、水產品，堪稱這片沃土的金色名片。

老邊之名，可溯至清代。據《營口志》記載，山東登州移民馬氏依邊定居，遂得“老邊村”之稱。這片滄海桑田演變而成的沖積平原，平均海拔僅2米至7米，唯千山余脉如青龍卧波貫穿東南，五棺山為其制高點。營口地方史研究專家諮詢委員會副主任韓曉東認為，這種“平原+山地”的地理格局，既孕育了發達的農耕文明，也在古代成為軍事防禦或聚落選址的理想之地。

從新石器時代的夾砂紅陶遺存，到戰國太平山遺址、漢代墓葬，遼金時期土城及明清城址等，不同歷史階段的文化遺址在此留存，文脈縛續生生不息。歷代繁衍和清初撥民，先輩們用勤勞的雙手拓荒不止，滋養着一代又一代人。至清光緒三十四年（1908年），域內已有107個自然村屯，成就一幅土地平旷、屋舍俨然、阡陌交通、雞犬相聞的場景。

新中國成立後，老邊實現三次歷史性跨越。一是1957年正式建區，以“營口市郊區”之名肩負起城市“菜籃子”“米袋子”的重任。二是1984年華麗轉身，更名為“老邊區”，開啟工業化發展的新篇章。三是2017年營東新城崛起，老邊區委、區政府駐地由老邊街道龍山大街54號遷址老邊區路南鎮東湖大街35號。從此，老城與新城如鳥之雙翼，开启高質量發展的騰飛之路。

老邊位於營口東大門，地處營口近郊，西扩南移融入主城區的發展定位，使其成為城鄉文化交匯的節點，既保留了部分傳統鄉村文化，又受城市現代文化的輻射影響。

從中原文化與本地農耕、漁獵文化水乳交融，從傳統農業向現代城市功能區轉變，數百年間，從老邊一路走來的老邊，既留下了農耕文明的深深烙印，也開啟了工業化與城市化轉型的精彩蝶變。

老邊，這個昔日被冠以“郊區”之名的行政區，一直懷揣雄心壯志，西擴南移，擁抱主城區，成為主城區，爭創核心區。

城市向东，生活向好。

今日老邊，以民生為筆，繪就宜居的美麗画卷。百年名校營口高級中學與新興學校英才實驗學校比肩而立，三甲醫院方大醫院與特色專科老邊醫院互補共生。葵花小鎮的金色波浪與南部商圈的霓虹交相輝映。現代住宅群錯落有致，品質社區拔地而起……煙火街巷熙熙攘攘，特色商業流光溢彩，文化活動出新出彩，繪就一幅豐贍而斑斕的画卷。

区委、区政府所在的營東大廈沒有圍牆，樓前的東湖廣場四季精彩——春觀花、夏避暑、秋賞戲、冬滑雪。每當傍晚時分，廣場上人潮涌動，跳廣場舞的大媽、追逐嬉戲的孩童、踢足球的少年各得其樂，這座沒有圍牆的廣場，已然成為丈量營東新城人氣的溫度計。這裡不僅是市民日常休闲的好去處，每年還舉辦車展、房交会、啤酒節等大型活動……升騰而起的煙火氣，不僅增添了夜經濟及假日經濟的活力，還拉近了政府與群眾的距離。

城市向东，物阜民丰。

今日老邊，以美味為媒，譜寫舌尖上的動人樂章。老邊的美味密碼藏在河海交汇的獨特生態中，30多條河流在此奔流交匯，38.85公里蜿蜒的黃金海岸線，60萬畝富饒的海域，孕育着令人讚嘆的海鮮盛宴。這裡特有的泥沙底質灘涂，富含豐富的微生物餌料，自古就是魚虾貝類繁衍生息的乐园，對蝦、海蜇、梭子蟹以肉質緊實、鮮嫩肥美聞名遐迩。這裡代代傳承着制作“蛸夾子豆腐”的古老技藝，這道入选非物質文化遺產的特色美食，精選當地特產蛸夾子蟹，匠人們用巧手將蟹肉細細剔出，慢火熬製成如豆腐般細膩滑嫩的蟹肉羹，蟹黃的鮮香與蟹肉的甘甜在湯中完美交融，每一勺都飽含着大海最純粹的鮮美滋味，堪稱老邊人智慧的結晶。

在老邊，素有“生吃螃蟹、活吃蝦”的說法，生腌蝦爬子、生鹹螃蟹……一把鹽，一點花椒大料，佐以蔥姜蒜，冰箱靜置數小時即



營口市東湖廣場。



營口老邊區熙湖公園如一顆璀璨明珠鑲嵌於城市綠廊之間。本版圖片由老邊區委宣傳部提供



近千名健身愛好者齊聚營口老邊區東湖廣場展示健身氣功。



孩子们在葵花小鎮舉辦的夏日夢幻極光之旅活動的泡泡趴上，玩得不亦樂乎。

可，將“鮮”字發揮到極致。外地人初見生吃海鮮，通常好奇而緊張，用不了多久便會大快朵頤，贊不絕口。鐵鍋燉菜更是堪稱一絕，无论是鐵鍋燉大鵝、小鴨燉蘑菇，還是鐵鍋燉魚、殺豬菜，都散發着濃郁的遼南風情。這裡四季物產豐饒，盛產草莓、藍莓、櫻桃等時令鮮果和優質瓜果蔬菜。這些農產品與當地海鮮完美搭配，建构起“從田間到餐桌”的美味鏈條，盡顯自然的饋贈與農人的匠心。

城市向东，活力無限。

今日老邊，以產業為筆，書寫振興的輝煌史詩。這座嵌在遼東灣畔的活力之城，正以实干书写全面振興新突破的精彩答卷。作為營口東大門，這裡匯聚了高鐵的速度、高速的便捷、空港的效率與海港的開放——哈大高鐵與沈海高速在此交匯，一時間經濟圈幅射沈阳、大連。蘭旗機場近在咫尺，讓商務往來變得輕松便捷。50公里外的營口港則將東北腹地與全球市場緊密相连。得天独厚的區位優勢，讓這裡既是聯通四海的物流樞紐，更是投資興業的熱土沃壤，每一天都演繹着機遇與發展的時代傳奇。

打開老邊區的產業版圖，既有百年工業的扎实根基，更有面向未來的無限可能，扑面而來的是傳統與創新交融的蓬勃景象。鋼鐵

深加工的厚重底蘊與精細化工的科技進步交相輝映，耐火材料遠渡重洋遍布歐美，汽保設備佔據國內八成市場的傳奇仍在續寫。在遼河經濟開發區這片熱土上，近500家企業拔節生長、欣欣向榮，專用車制造奏响行業強音，農產品深加工讓老邊之味香飄全國。令人振奮的是，廢钢铁的綠色重生、海洋牧場的藍色夢想、數字直播的流量密碼，正在為這片土地注入全新的活力因子。

老邊之美，在東湖的水波里，在芦葦蕩的私語中，更在燙大鵝升騰的熱氣間。老邊之美，是稻花香，是魚虾歡，是工業園區的生机蓬勃，是河畔人家的炊烟裊裊。當自然與人文樣進每一寸土壤——在這片溫潤的土地上，跳動着遼河平原最動人的韻律。

時光荏苒，歲月如梭。從邊溝旁的村落萌芽，從營口市“郊區”起步，老邊人堅韌不拔、頑強奮鬥，以秀花之功精雕細琢，在阡陌土地上建起一座現代化新城，實現一二三產業協調發展、群眾幸福感持續提升的華麗蝶變。如今的老邊，正以嶄新的姿態，在全面振興新突破的大潮中譜寫屬於自己的奮進詩篇。

極富不老、浩宇無邊；紫氣東來、欣欣向榮。如此老邊，可圈可點！

印象“邊”城

高銘澤 本报记者 王姝佩

遼東灣的清風與遼河水的滋養，孕育出老邊區獨特的地域風情。這裡既保留着質朴的生活本真，又煥發着新時代的勃勃生機。漫步老邊的大街小巷，既能觸摸到傳統文化的溫度，又能感受到時代發展的脈搏。

營東大集的喧鬧裏藏着最質朴的市井烟火。4萬平方米的天地間，150家商店將瓜果蔬菜碼得齊整，叫賣聲里帶着泥土的芬芳。遠處的東大平山的櫻桃紅得發亮，14個大棚里，現代農業正孕育着新的新生。

3座村史館靜默地講述着光阴的故事。老邊村的展墙上，褪色的農具與發黃的照片交織出鄉村變遷的圖譜；雙河村的朝鮮族服飾在玻璃櫃中依然鮮艳，彷彿下一秒就會隨着“阿里郎”的旋律起舞；崔家村近400年的歷史被細細梳理，先人的智慧在展板中閃光。

光緒十年所立的朱家古碑，历经百卅載風雨，依舊矗立在淤泥河畔。太平山村日俄建築群靜默伫立，6棟建築銘

刻着歷史滄桑，相鄰的日偽警察署炮樓森然。石灰窑村烈士陵園背倚青山，81位英魂長眠于此，紀念碑巍峨，永志忠烈。

暮色中的東湖廣場漸漸苏醒。散步的老者、嬉戲的孩童、跳廣場舞的婦女，在燈光與音樂中织就溫暖的夜。城市另一端，簋街的煙火氣中，“海鮮燒烤 老邊最好”的吆喝聲混着啤酒泡沫的歡腾，這就是老邊最地道的市井味道。

在建的天賦大眾溫泉酒店已初現輪廓，這座按五級星級標準打造的度假酒店，即將為老邊增添一份華麗體驗。從晨光初露到火樹銀花，老邊恰似一本徐徐展开的線裝書，頁面寫着：此处有生活，靜候知味人。

二財羊湯的独特之处在于其讲究的烹制手法。师傅将熟羊肉切成薄片，在沸腾的骨汤中快速汆烫，保持肉质的鲜嫩口感。滚烫的高汤冲入碗中，撒上翠绿的香菜末，配着金黄酥脆的芝麻烧饼，简单的搭配饱含着最地道的滋味。

遼河灣海鮮餃子精选优质海鲜配以时令鲜蔬，面皮筋道透亮，馅料饱满多汁。咬开薄皮的刹那，汤汁四溢，鲜美的滋味在舌尖绽放，唤起记忆中最温暖的家乡味道。

大草房農家院的铁锅炖大鹅堪称一绝，精选优质鹅肉与秘制调料在浓汤中慢炖，掀开锅盖时香气四溢，鹅肉酥烂入

味，汤汁醇厚浓郁。独特的烹饪工艺让每块鹅肉都充分吸收调料精华。

中街饭店的乡土滋味最是暖心，老板娘每天清晨挑选最新鲜的蔬菜和海鲜，简单的烹饪手法保留了食材的本味。一盘家常小炒，镬气十足，让最普通的食材焕发出令人怀念的乡土滋味。

宵夜时分，小亮麻辣串的灯光依然明亮。20年来坚持5毛钱一串的价格从未改变，秘制酱料香辣适口。放学后的学生、下班的工人，都喜欢在这里小聚。简单的食物里，承载着最真实的市井人生。

顧宿酒店自2020年开业以来，凭借合理的价格和优质的服务赢得良好口碑。酒店特别打造的温泉泡池区域让客人可以放松身心，贴心的管家服务更让住客倍感温馨。便利的交通条件，使其成为追求性价比旅客的理想选择。

營口桃花源精品酒店位于市中心，交通便利。酒店设有标准房、大床房、商务套房和家庭房等百余间客房，设施完善，价格亲民，是商旅出行的优质选择。

海花牌海鹽：传承百年的非遗瑰宝，沿用清朝“天日晒盐法”古法晒制，每一粒晶莹的海盐都凝结着辽东湾的日月精华，咸鲜中带着岁月的醇香。

東柳村灵芝盆景：将传统中药材与艺术完美融合，3个现代化培育大棚中6万株灵芝形态各异，经过精心塑形成为寓意吉祥的活艺术品，兼具观赏价值和养生功效。

小边村网纹瓜：产自北纬40°黄金种植带，得天独厚的光照条件孕育出网纹清晰、果肉细腻的精品甜瓜，甜润多汁、清香怡人，是消暑解渴的时令佳品。

“营国双”香米：产自辽河平原核心产区，肥沃的黑土地赋予大米独特的香

氣，米粒晶莹饱满，蒸煮时满室飘香，软糯弹牙的口感广受消费者青睐。

驴耳儿驴肉：精选优质驴肉，遵循古法工艺秘制而成，肉质细嫩不柴，富含蛋白质和多种氨基酸，是药膳两宜的滋补佳品。

郑友和大酱：百年老字号匠心酿造，融合传统工艺与现代标准，酱香浓郁醇厚，堪称东北炖菜的灵魂配料，小小一罐便能还原最地道的家乡味道。

羊肚菌：采用智能温室精准培育，每朵菌菇都有可追溯的“身份证”，富含有机锗等珍贵成分，无论是煲汤还是清炒，都能为菜肴增添独特风味和营养价值。

一處營茶茉莉，一片盐田銀光，一套六合拳法，一部家譜沧桑。这些深深扎根于老邊土地的文化印記，正等待着您來細品品讀。

營茶1861茉莉花茶，精选北纬40°优质茶芽，配以閩南茉莉鲜花，經九道传统審制工艺，将南國花香与北國茶韵完美融合，凝练百年辽河茶港的岁月沉香，每一片茶叶都诉说着南北交融的茶文化传奇。

“天日晒盐法”自清雍正八年(1730年)始创，辽东湾畔万亩盐田铺展银波，盛夏时节，“南滩夏雪”奇景映照百年匠

心。传统制盐技艺与现代工艺完美结合，让每一粒海盐都凝结着辽东湾的日月精华——老邊等你，“盐”为定！

六合拳作为北派武术代表，刚柔相济、内外兼修，传承百套拳械功法，功架沉稳、步法矫健，在营口地区世代相传，不仅强身健体，更彰显着辽南地区独特的武术文化魅力。

閻氏家譜记录了自清順治八年(1651年)閻关東始，閻氏家族374年的风雨历程，一页页泛黄的纸张，不仅是家族的记忆，更是东北开发史的生动缩影。

链接 LIANJIE

漫游线路推介

田园牧歌 白庙子早市→中街饭店→太平山采摘园→葵海印象民宿

推介理由：清晨的白庙子早市人声鼎沸，热气腾腾的豆浆与刚出锅的油条唤醒味蕾；中街饭店的农家小炒镬气十足，满是乡土情怀；太平山的草莓红艳欲滴，采摘的乐趣让人流连忘返；傍晚入住葵花环绕的民宿，枕着花香入眠，尽享田园牧歌般的惬意。

自然野趣

心甸早市→前塘碱地柿子采摘→前石村多肉大棚→二财羊汤→熙湖公园→欢乐院子家庭农场→颐宿酒店

推介理由：在欢心甸早市咬一口酥脆的玉米饼，感受最地道的东北清晨；前塘村的碱地柿子甜如蜜糖，采摘时连手指都沾满阳光的味道；多肉大棚里萌态可掬的植物让人爱不释手；中午来一碗二财羊汤，汤色乳白，暖身更暖心；午后在熙湖公园的荷塘边漫步，或在欢乐院子家庭农场搭起帐篷，等一场辽南平原的落日余晖；夜幕降临时，入住带温泉的颐宿酒店，洗去一身疲惫。

产业探秘

营口盐业有限公司→圣士电商直播基地→郑友和食品有限公司→老爷庙村羊肚菌种植基地

推介理由：在营口盐业，“天日晒盐法”与现代制盐工艺交相辉映；圣士直播基地里，传统糕点与网红经济碰撞出火花；郑友和的百年酱缸飘香依旧，讲述着匠人坚守的故事；最后走进科技感十足的羊肚菌种植基地，看现代农业如何让“土疙瘩”变成“金疙瘩”。这是一场跨越时空的对话，古老智慧与当代创新在此完美交融。

每条线路都诉说着老邊独特的故事，期待您來发现老邊别样的魅力。