

一勺酱香承百年

本报记者 徐鑫 王妹佩

100多年前,东北的优质大豆和营口高品质的海盐相互碰撞,诞生了营口传统大酱。独特的地理位置、气候特点和酿造工艺,让营口传统大酱成为酱中佳品。如今,在传承与创新中,这百年酱香已飘香海内外。

营口传统大酱是开袋即食的。但在营口,酒店里的厨师更习惯用营口传统大酱作为调味品,许多菜谱在配料上还专门有标注。例如当地餐桌上十分常见的“大丰收”,就要用营口传统大酱炸成肉酱或鸡蛋酱做蘸料。当传统名菜酱肉丝遇上营口大酱,营口人用营口传统大酱制作,并打趣地取名为“酱肉肉丝”,使这道菜融入了地方特色。

营口的非遗品牌众多,仅在辽河老街就可欣赏到辽南陈氏民间塑像的手工艺品、满族民间刺绣技艺、承载文化脉络的传统风车、老世兴银楼的传统银器工艺,营茶的茶香与老街咖啡的醇厚交织,成为“老记忆”与“新体验”和谐共生的生动注脚。在老街,还有一处别致的体验之地——传承百年酿造工艺的营口大酱园。

1895年,营口人郑友和将大酱酿造工艺从40多种去芜存菁,保留下12道工序,并总结出“料好、曲优、艺精、晒制”八字经验,形成了独具特色的郑氏酿酱法。彼时,营口西大街(今辽河老街)的三间瓦屋里,12道传统工序被演绎得淋漓尽致:从筛选黄豆、淘洗浸泡,到旺火蒸豆、拌曲发酵,再到陶缸晒制、反复抽油,每一步都依赖匠人的眼观、鼻嗅、手研与口试。尤其是制曲环节,面粉需经过5道筛选培育优质菌种,这一秘方从郑友和时代延续至今;而长达180天的天然晒制,更让微生物在阳光催化下完成风味转化,最终成就大酱的红亮色泽和回味绵长口感。

如今在营口辽河经济开发区,这一非遗工艺正不断传承和创新。在郑友和食品有限公司的厂区内,记者看到二十几口整齐排列的酱缸与现代化的厂房相映,弥漫的酱香,让人仿佛穿越回了古老的酿造时光。这里展示的便是整个酿酱工艺中最重要的晒制环节。打开郑友和食品有限公司生产的营口传统大酱,品相十分诱人:一粒粒豆瓣浸在浓浓的酱汁当中。总经理杨



郑友和食品有限公司的营口传统大酱包装车间。

状贤介绍,这是因为传统酿酱工艺中有捣酱这一道工序。捣酱要在晒酱3天后,趁早晨7时左右露水未干,空气湿度较高时完成,每天一次,直至晒制完成。

历时百余年,营口传统大酱的核心工艺始终得以保留。上世纪八九十年代,营口传统大酱开始走出东北,畅销北京、广州等城市。郑友和作为代表性品牌,成为许多南方人初识东北风味的窗口。2010年3月,郑友和食品有限公司在营口辽河经济开发区正式成立,品牌进入规模化发展阶段。新厂引入了现代化生产设备,却始终恪守古法精髓。在公司化验室里,质检人员对来自黑龙江、吉林等地的大豆进行严格检测,精选直径4毫米至5.5毫米之间、蛋白质含量高达40%至43%的非转基因大豆作为原料。技术创新,推动了产品品质提升。通过直播电商销售,公司建立了涵盖供方管理、入厂检测、在线检测、出厂检测、市场售中检测的全流程质

量监控体系,每批原料都需经化验室严格把关。

郑友和是郑氏酿酱法第四代传承人,建厂之初就明确提出“机械化不丢老味道”的理念,从原料筛选到最终灌装,12道传统工序被完整保留,只是将人工蒸豆改为精准控温的蒸汽设备,人工搅拌升级为无菌化机械操作,既提升效率,更保障品质稳定。

近年来,以80后总经理杨状贤为代表的新一代管理者,开启品牌数字化转型。公司组建专业电商直播团队,将直播搬到生产车间,让消费者直观看到古法酿酱工艺的全过程;创新展示百年酱园场景融入直播,通过展示发酵酿酒、匠人翻酱等画面,让“非遗工艺”变得可感可知。

杨状贤说,数字化转型不仅带来了产品销量的增长,更推动了产品创新。通过分析直播弹幕与用户评论,公司精准捕捉到消费者对便捷性、多元化口味的需求,推出了150克小包

装、低盐酱等新品,还开发了酱油、料酒、蚝油等系列调味品,从单一酱品生产商向综合调味品企业升级,产品通过跨境电商销往更多的国家和地区。

目前,郑友和牌营口大酱不仅与美国、加拿大、澳大利亚、新西兰等国家建立稳定合作,还在日本、韩国搭建成熟销售网络,通过合规认证与口味适配精准对接不同国家的需求,让百年酱香征服多元文化市场。为满足海内外市场需求,企业全新的自动化生产线明年即将投产。

亮眼成绩彰显硬实力,在黄豆酱品类中,郑友和营口大酱海外销量稳居行业前列,成为中国黄豆酱走向世界的代表;线上渠道,有机营口大酱销量在全行业名列前茅,爆款零添加黄豆酱累计销量突破1亿袋。这些成绩,印证了传统发酵食品的国际潜力,更积累了宝贵的海外渠道、合规经验与跨文化营销心得,让百年非遗品牌在全球舞台持续领跑。

营口首笔渔船“木改钢”专项贷款落地

本报讯 记者徐鑫 王妹佩报道 渔船“木改钢”,安全提一档,钱包不慌张。近日,全省海洋捕捞渔船更新改造和减船转产工作专题会议后,中国农业银行营口开发区支行在营口市率先投放渔船“木改钢”专项贷款。

11月14日,在望海珍珠湾码头,获得贷款的渔民张浩正围着自家的旧木船收拾渔具。想到不久后就能换上新钢船,他难掩激动。张浩说:“之前一直想把渔船改成钢壳,但手里没有那么多钱。现在农行有好政策,贷款下来了,把木船改成钢船更安全一些,出海效率高,钱挣得也更多,多年愿望实现了。”让张浩提到的贷款就是中国农业银行营口开发区支行在渔民量身定制的“渔民安心贷”。经过前期申请,张浩目前已顺利拿到了20万元的“木改钢”专项贷款。

为了让渔民“少跑腿、快拿钱”,银行开通了“绿色通道”。工作人员把流程压到最低,渔民只需携带身份证明相关证件和渔船相

关证件来网点填申请表,剩下的核贷、审批全程由银行主办。同时,银行还开辟“快审快贷”绿色通道,工作人员把办公桌搬到码头,白天帮渔民整理材料,核准参数,晚上加班写报告,3个工作日内就能完成放款。

“木改钢”专项贷款,一头连着金融惠民的温度,一头牵着渔民的安全与增收心愿。随着金融机构“木改钢”专项贷款的持续推进,未来,将有更多钢船驶向蓝海,为渔业安全生产、渔民增收致富注入强劲动力。

中国农业银行营口开发区支行行长周骥表示:“首笔渔民‘木改钢’专项贷款已落地,我们还将持续聚焦渔民需求,扩大渔船贷款覆盖范围,通过进渔港、访渔村、入渔户等方式,加大政策宣传力度,让更多渔民知晓利好。持续优化‘渔民安心贷’服务流程,开辟绿色通道,提升贷款审批效率。全力为渔业产业转型升级、渔民增收致富提供坚实金融支持。”

老边区新就业群体党员志愿服务队上岗

本报讯 记者徐鑫报道 近日,在营口市老边区委社会工作部的推动下,老边区首支新就业群体党员志愿服务队成立,标志着新就业群体融入基层治理、服务民生事业迈出关键一步。

“作为一名外卖骑手,平时走街串巷的工作性质让我们更了解群众需求。今后,我会带头参与志愿服务,在配送途中多留意民生小事,用点滴行动为城市添温暖、为群众解难题。”党员志愿者刘莹说。

服务队的成立不仅是党建引

领基层治理的生动实践,更是释放“新”力量、赋能城市发展的重要举措。依托“走街串巷、贴近民生”的职业特性,队员将化身政策宣传的“移动喇叭”、百姓身边的“便民助手”、文明创建的“流动探头”、应急响应的“先锋骑士”。

老边区委社会工作部部长、区委“两新”工委书记原福丰说,区委社会工作部未来将持续搭建服务平台、完善保障机制,推动志愿服务常态化、专业化发展,让新就业群体从“城市新力量”茁壮成长,成为“治理生力军”。

“空中护学岗”守校园安全

本报讯 记者徐鑫报道 为破解传统护校“视野窄、响应慢、覆盖不全”难题,营口市公安局站前分局南湖派出所创新引入无人机技术,打造“空中+地面+中枢”立体化防控体系,让“智慧翅膀”为校园安全保驾护航。

上下学高峰时段,校园周边人员密集、交通繁忙,传统巡防模式难以全面覆盖。对此,南湖派出所部署无人机自动巡航系统,设立专属“空中护学岗”。通过预设航线与时间触发机制,无人机每日准时升空,对校园周边200米范围进行高空巡查,实时捕捉可疑人员、占道经营、交通拥堵等隐患。高清画面经5G网络同步回传至派出所综合指挥室,指挥人员通过大屏实时研判,一旦发现

护学岗、巡逻警力处置。

“发现校门口有流动摊贩占道经营,请立即前往清理!”指挥室工作人员通过无人机画面发现情况后,迅速下达指令。仅3分钟,巡逻民警便赶到现场完成清理,效率较传统模式提升60%。这背后,是“智慧安防中枢”的高效调度——该中枢整合无人机巡航画面、路面监控、校园一键报警等数据,形成“发现—指令—处置—反馈”闭环管理,将响应时间压缩至分钟级,推动防控从“被动应对”转为“主动预警”。

南湖派出所还联合学校保安、家长志愿者组建护学队伍,联动城管、交通等部门开展联合整治,构建起“民警为主、科技为辅、多方参与”的护学模式。

图片新闻 TUPIAN

营口鲜果首次出口阿曼



本报讯 近日,在大连海关所属鲅鱼圈海关的监管下,40吨产自辽宁营口的新鲜苹果,李子以陆海联运模式顺利启运,即将经深圳口岸发往中东国家——阿曼。这是营口地区新鲜水果首次出口阿曼。

“公司首次开拓中东市场,海关从政策解读、基地管理、生产加工到最终出证放行,给我们提供了精准指导和高效服务,切实解决了我们在出口过程中遇到的诸多实际困难,极大增强了我们开拓国际市场的信心。”营口瑞达食品有限公司负责人李劲松表示。

在了解企业出口意向后,鲅鱼圈海关成立专项工作小组,为企业讲解目的国在进口水果检验检疫规定、农药残留限量标准及包装标识等方面要求,指导企业完善产品质量管理体系。同时,

联合地方有关部门共同推动出口水果种植基地标准化建设,开展有害生物监测与农药残留风险监控,从生产源头保障出口产品符合目的国准入条件。“为最大限度压缩通关时间,我们开辟‘鲜急特’农产品绿色通道,实施‘提前申报、优先查验、快速放行’的通关模式,深入企业仓库和包装车间,对出口水果实施现场检疫与抽样送检,核查病虫害发生情况及果实品质,并及时出具检验检疫证书,助力水果快速高效出口。”鲅鱼圈海关查检二科科长程俊介绍。

据统计,今年1月至10月,鲅鱼圈海关共属地查验出口水果8.85万吨,货值6.67亿元,同比分别增长16.61%、28.76%。

林辰文 郭强 摄

夫妻教练三十七载写“船”奇

——来自营口皮划艇队训练基地的故事

本报记者 徐鑫

翻开营口皮划艇队的比赛日志,展现在眼前的是这样一组数据:获得300多枚省级比赛的金牌,向省队、国家队输送的200余名优秀队员取得全国比赛金牌200余枚、亚洲比赛金牌40余枚、世界级比赛金牌20余枚……

这些成绩的取得,离不开郑良旭、赵芬这对夫妻教练对皮划艇运动的热爱和他们数十年如一日的不懈坚持和努力。鲜为人知但他们无怨无悔,始终满怀激情地奉献着,执着地坚守在教学一线。



初冬的劳动河边,郑良旭和赵芬在指导学员训练。 本报记者 徐鑫 摄

艰苦,首先是要找到一条适合皮划艇训练的天然水域。他们最初在距营口市7.5公里的二道沟进行水上训练,不久,转到营口盐场的第一扬水站,最后来到大石桥市的劳动河。在住宿方面,先后租住过旧教室、彩板房、厂房、民房等,围着劳动河,他们带着学员至少搬过五次“家”。雨季,常常是外边下大雨屋里下小雨,……有一次租住屋失火,郑良旭第一时间抢出了皮划艇挂机和训练桨,而他们的个人物品大多被烧毁了。

条件如此艰苦,是否想过放弃?“没有!”郑良旭和赵芬都摇头。“舍不得皮划艇,舍不得孩子们。”舍不得的更是他们俩对皮划艇运动的热爱。

2001年,夫妻俩卖掉自家在营口市区的房子,并在有关部门的支持下,开始建设劳动河旁占地1万平方米的训练基地。经过24年持续地“添砖加瓦”,目前,基础设施日益完善,他们还自建了码头、操场,有效保证了训练质量,避免出现安全隐患。

抓训练 因材施教见成效

物质条件简陋,并不影响他们在教学训练上的科学严谨和精益求精。夫妻俩的感情很好,但他们常会因为教学方法起争执,赵芬笑着说:“真理越辩越明,我们都以训练效果为准。”

北方皮划艇训练受气候制约。为尽早开始水上训练,每年3月就破冰下水。瑟瑟寒风与刺骨河水的环境中,教练与学员都容易着凉。他们摸索出了姜汤、拔罐等御寒驱寒的方法。为大家拔罐都是夫妻俩来做。

郑良旭领着记者来到他自己设计并建造的室内划桨馆说,这是全省唯一一座室内划桨馆,有了它,就彻底解决了冬季不能进行专项训练的问题。训练基地里的许多教具都是郑良旭自己设计制造的,包括训练体能的拉力器。说话中,赵芬拉起郑良旭的裤脚给记者看腿上的伤口:“这是‘十一’期间拉力器让角磨机打的。”郑良旭说:“要是到外面找人来做,得两三天,会耽误孩子们训练的。”

“三分训练,七分管理”。郑良旭、赵芬都身材高大,看起来性格粗犷,实际上他们对待学员却细致入微。学员都是十几岁,正值青春期,有叛逆情绪很常见。夫妻俩经常与学员们谈心,及时发现并解决他们的心理问题。在夫妻俩眼中,学员都是孩子,与他们同吃同住同训练,吃喝拉撒,事无巨细都要管。晚上,孩子们有一个没入睡,他们都不敢睡觉,生怕出一丝差错。谈起这些年的感受,郑良旭半开玩笑地说:“总感觉困!”

皮划艇运动技术动作复杂,他们把教学重点放在领会要领、严抓细节

上,他们几乎对每一个孩子的技术动作都了如指掌,做到因材施教。郑良旭说,60多名孩子统一着装,从背后看技术动作,就能喊出他们的姓名。

严谨的教学管理和父母般的关爱,让营口皮划艇队的队员出成绩特别快,通常情况下,这项运动要训练四五年才能有一定成绩,而在这里,不少学员仅用两三年。

育人才 桃李盈门芝兰香

在皮划艇教练圈子里,赵芬有“冷面教练”的绰号,如果学员不认真练习,她会“毫不留情”地当面斥责。“不能误人子弟”是赵芬一直遵循的原则。但在生活中,赵芬对学员又十分宽厚。赵芬既是教练又是“母亲”。训练之余,学员会将心里话讲给她听,请她当参谋。学员长大了,走向更大的舞台,也经常会跟她联系,分享比赛训练中的苦与乐。记者在赵芬的微信中看到,他们的学生徐佳羽多次向赵芬“汇报”比赛行程,得了奖也会第一时间向教练报喜。

“付出的心血和汗水,得到丰厚的回报。”郑良旭说,30多年来,营口皮划艇队向省、国家队输送了大量人才,涌现出全国著名皮划艇运动员于腊梅、刘兴鹏、许继光、黄振东、姜勇、刘翠红、刘明光、张维良、马松、刘锦双等十余人,培养出世界冠军李武晏、吴鹏、贾闯、焦方旭等。辽宁、四川、北京、东北电力大学等十余家省、校皮划艇队主教练或领导都曾是他俩的学生。

近年来,夫妻二人带领营口皮划艇队与时俱进,从单纯的竞技体育逐渐向体育教育转型,数十名学员通过在皮划艇基地训练,分别考入北京体育大学、东北电力大学、上海体育学院、沈阳体育学院等十余所高校。他们的人才培养模式也得到充分肯定,2000年被辽宁省水上运动管理中心颁发“最佳输送奖”;2004年,被省体育局命名为“辽宁省水上后备人才训练基地”;2013年被国家体育总局评为国家体育后备人才基地。郑良旭和赵芬作为国家级教练员,多次获得“五一劳动奖章”、劳动模范、“体育系统先进工作者”等荣誉称号。这一系列荣誉的背后,是点点滴滴的汗水和耕耘,是招生、训练、管理、比赛的周而复始;是教学训练、促膝谈心、维修器材的日复一日……

建基地 热爱坚持抵万难

位于大石桥市西部的劳动河为平原人工河道,地处大辽河段左岸,水面宽阔,水流平缓。营口皮划艇队的训练基地就在这里。

11月15日下午,记者来到这里时,学员们刚刚结束午休。随着一声哨响,几十名学员整齐地集合在操场上,开始下午的训练。

初冬的劳动河,水流中夹带着寒气,一支支红白相间的皮划艇在河面上自如地往来穿梭。岸边,郑良旭和赵芬两位教练员正目不转睛地注视着艇上的学员,不时地朝他们喊话、指导着训练。

训练间隙,赵芬告诉记者,经过24年的建设,现在的基地建起了教学楼和宿舍楼,也有了围墙。孩子们的生活条件和训练设施都有了很大提升。她指着涂漆还没干透的围墙说,砌墙的砖是从别处废弃工地上捡回来的,墙在前一天才粉刷完。

1988年5月,作为辽宁省首批皮划艇运动员,赵芬和郑良旭从辽宁省队退役,正值营口市组建1992年省运会队伍。作为全国优秀运动员,恋人关系的两人同时被营口市体育局聘为皮划艇队教练员,自此开始了体育一线教学生涯。

建队初期,皮划艇队的条件异常