

古法传承“老字号” “酱人匠心”闯市场

打造“一乡一业”名品,“宾县酱醋”逐渐成长为一张闪光的县域“金名片”

■本报记者 罗彦坤文/摄

冰城夏日,位于宾县的哈尔滨紫道源食品有限公司车间内生产正忙,技术人员打开阳光房里的酱缸醋篓,接受阳光暴晒,浓郁的酱香飘出很远。

“紫道源”是一家县级非遗“老字号”,六代传承古法酱、醋制作技艺,每年加工500吨大豆、200吨高粱,创造了“一乡一业”的知名品牌。从脱贫致富到乡村振兴一路走来,这家企业秉承“酱人匠心”,承担了更多责任与希望,正依托“老字号”“老手艺”“老口味”一路往前闯。



存放古法陈醋的阳光房。

古法酿“乡愁” 创新闯市场

在酱油压榨车间内,紫色透亮的酱汁沿着木质压榨设备汩汩流入瓦缸内。李清军捏着量杯,在“流儿”上接了少许,对着阳光查看成色,又凑到鼻前仔细闻了又闻。

李清军是这家企业的负责人,也是“紫道源”酱醋酿造技艺第六代传承人。“这个厂子的前身是我家的酱醋作坊,历史可追溯到清代咸丰年间。我祖父和我父亲年轻时都是赶着马车走村串户的货郎。”李清军说,祖业传到手里,赶上了乡村振兴大潮,在外打拼多年的他按照祖训回乡接手了“作坊”,也带回了先进的生产理念。“交班”时,父亲只嘱咐李清军一句话:“咋搞都行,但是老祖宗的手艺不能丢。”

李清军指着智能化灌装车间介绍,企业前年新投产了一套全新生产线,大部分生产环节都实现了自动化;但盘酱、制曲等步骤保留了古法。厂区内的大瓦缸,需要每天三遍打酱,充分晾晒百天才能出酱,出酱则需要一整年。“紫道源”陈醋

则以红高粱和红心大曲为原料,采取木火熏焙的古法酿制,醋进了瓦缸,还要“夏伏晒、冬捞冰”,经历四季轮回,才能锁住鲜味儿,鲜香醇厚。

发展遇瓶颈 “行业标准”待破局

酒香也怕巷子深。产能提升了,问题也跟着来了:古法酿造的酱、醋因生产周期等原因,售价也更高,李清军感受到了来自市场端的压力。

“紫道源”的产品获得了中国绿色食品发展中心审核颁发的“绿色食品A级产品认证”。从种植基地的土壤到酿造制作工艺,“紫道源”通过了严格检测,获得“认证”就是品质保障。“品质归品质,但咱这酱油一瓶二三十元的价位,想跟超市里10元以内的酱油打擂台,谈何容易?”李清军说,曾有一家酱油加工厂来谈合作,劝他“不必那么认真,5斤的塑料桶装产品,15元钱搞定,一个‘料块’全解决,剩下的都是水”……李清军毫不犹豫地拒绝了。

常有人登门谈合作,但只要一打质量

的主意,李清军立即送客。李清军说:“我坚信,好东西一定有人认,这也许需要时间,但我可以等。”为了这份执着与坚守,李清军“泡”在车间里,与每口瓦缸“对话”,听缸里咕嘟出的气泡声,他就能读懂这一缸的成色。

老母亲看着日渐消瘦的儿子,心中满是不舍:“就像原来一样有啥不好?咱家几辈子做的酱醋,没愁卖过,为啥非要闯新路?”每当老母亲这样念叨,李清军只是报以笑脸,不逞嘴也不讲大道理,他说:“母亲不知道,这飘香的酱、醋里,孕育着我的梦想——让人们放心品尝好滋味。”

黑龙江省调味品工业协会秘书长张志明介绍,黑龙江出产的调味品门类日趋齐全,“古法酱油”算是其中一支“生力军”,且近年来越来越受青睐。但“紫道源”这样的企业,需要协调好产能与目标客户、市场的关系。一般情况下,酱油以氨基酸液氮浓度为评定鲜度等级的指标,但这项指标对“古法酱油”并不完全适用,原料、气泡、色泽、香味等也关系“古法酱油”的品质。针对“古法酱油”建立一套全新的评定标准,也是调味品行业亟待解决的一个问题。

获“非遗”认证 多方助力谋发展

为帮助“紫道源”做大做强,当地党委政府给予了很大扶持。几年时间里,乘着改造升级“老字号”东风,“紫道源”迅速完成传统产业升级,成为“一乡一业”著名品牌,县域特色食品企业之一。

为了更好地为乡村振兴进行文化赋能,讲好品牌故事,宾县政府对紫道源酱油醋酿造技艺进行审核,给予“县级非物质文化遗产”认证,并组织专人着手进行市级“非遗”申报,“紫道源”还被列为龙江特产食品、溯源中国可信品牌。

近年来,在地方党委政府的大力扶持下,包括“紫道源”在内,当地逐步衍生出酱黄瓜、酱辣椒、糖蒜等酱醋相关系列产品。乡亲们的小菜园也跟着身价倍增,实现产业链延伸、价值链提升,“宾县酱醋”正逐步成长为一块闪光的县域“金名片”。李清军说:“这就是我的真正底气,‘紫道源’的市场突围之路,离不开我们宾县的产业集群发展。”

2024年第一批农耕农产品记忆索引名录公布

我省平山豆腐、阿城黏玉米等6个产品入选

本报讯(记者 毕博)记者从省农业农村厅获悉,6月27日,中国绿色食品发展中心公布2024年第一批农耕农产品记忆索引名录,我省平山豆腐、阿城黏玉米、伊春蓝莓、亚沟黏豆包、天问山牌天问山黄精、阿城大蒜等6个产品入选。

本批入选农耕农产品记忆索引名录的产品由符合申请条件的单位提出申请,经县级农业农村部门审核,地市级、省级绿色食品(绿色优质农产品)工作机构审查,中国绿色食品发展中心组织专家技术审评确认,全国共有268个产

品纳入本批农耕农产品记忆索引名录。

开展农耕农产品记忆索引名录征集,推进乡村特色产业,充分展示独具农耕文化的乡村风貌、乡土特产和农耕资源,满足公众对农耕农产品传承与感悟体验的需要。征集的对象包括具有农耕文化记忆(印记)传承属性并源于种植养殖生产消费过程、彰显农业多种功能乡村多元价值、满足乡愁感知感悟、且具有独特生产、加工、贮藏、保鲜、消费、技艺与品质特性、风格特色的农产品及相关产品。

接通新水源 清流进万家

宾县松花江供水工程正式通水试运行

本报讯(刘婧婧 记者 罗彦坤)近日,经过三年建设,宾县松花江供水工程正式通水试运行,宾州镇十万居民及国家级滨西开发区接通新水源,喝上了清水。

宾县松花江供水项目是黑龙江省百大项目,是宾县近年来投资体量最大、配套设施最优、服务功能最强的重大民生工程。项目计划实现日取水规模10万吨,城区居民生活用水可得到更好保障,水质更好,供水能力更强,滨西开发区全部企业生活、生产用水需求也同步得到满足。同时,随着二龙湖水源地功能的解除,景区开发建设将进入新阶段,对提升城市综合承载力具有重大意义和深远影响。

宾州镇居民于长福打开水龙头,喷涌而出的清水迅速溢满水瓢,喝上一口,清冽甘甜。“水量更足了,水质更好了,新水源供应的清水更让人放心。”于长福说。

在松花江供水工程宾西净水厂中控室内,哈尔滨水务发展建设集团战略发展部部长黄亮关注着大屏数据的每一点变化,每项数据指标,都显示供水安全稳定。黄亮介绍,经过净水工艺处理,松花江供水工程出厂水质检测97项指标全部达标。其中,水浊度远低于规定值,水质优良。

宾西净水厂是整个松花江供水工程的关键核心,外部施工与内部建设均由国有企业——哈尔滨水务集团负责承建,净水厂内共安装有各类设备一千多套,无论是地上还是地下、看得见的看不见的,全部采用国内国际顶尖一线品牌,为净水系统高效工作提供保障。

深入田间地头 开展现场培训

方正县邀请水产专家为农户答疑解惑

本报讯(曹嘉玲 记者 张大星)为培育渔业发展新动能,6月27日,方正县水产总站邀请市农科院水产专家,在松南乡开展寒地小龙虾养殖技术现场培训,为全县九个乡镇养殖户及有意向养殖的农民进行现场教学并答疑解惑。

培训采取“理论授课+现场指导”的教学模式,把培训课堂搬到田间地头。市农科院水产分院董宏伟院长结合田间实际操作,对小龙虾养殖技术进行了全面细致讲解,对于学员们提出关于“虾稻共生”和寒地小龙虾养殖的各种问题,董院长都耐心一一解答。学员们听后表示,董院长的讲解非常“解渴”,特别是在稻田

边上上课,让大家能够更直观、更容易理解专业养殖术语和知识,“县水产总站还给我们每个人都发了小龙虾养殖手册,方便大家回家‘按图索骥’,真是贴心又专业。”

“我们除了邀请专家到田间地头开展培训外,还制作印发了寒地小龙虾养殖手册,让乡亲们能够学有所成、学以致用,家家户户都能把小龙虾养好,增收致富。”方正县水产总站站长张冬告诉记者,下一步,方正县水产总站将继续加强与大中专院校及科研院所合作,推广“虾稻共生”生态养殖的模式,并邀请专业技术团队对养殖户进行技术指导和监督管理,助力乡亲们增收致富。

2024,我们的乡村振兴路

“小经济”大发展 方寸地变“聚宝盆”

尚志市亚布力镇发展“菜园经济”助力农民致富增收

■孙健 本报记者 王东

为全面贯彻落实乡村振兴战略,促进农业提质增效、农民致富增收,日前,尚志市亚布力镇积极引导群众发展“菜园经济”,创建“示范菜园”,让闲置的空地“绿”起来,“活”起来,进一步提升乡村风貌,促进美丽乡村建设,助力乡村振兴。

从小地块栽种,到形成一片片“花海”;从小菜园试种蔬菜,到一块块小菜园飘出新鲜的果菜花香……走进亚布力镇各村的小菜园,一块块绿油油的菜地让人眼前一亮,小白菜、小油菜、西红柿、

豆角等各类蔬菜郁郁葱葱、长势喜人,一片生机勃勃的景象。

国光村村民张艳说:“今年把房前屋后空地全部腾出来种植蔬菜,有西红柿、茄子、辣椒,完全满足了自己吃菜需要,吃不完的还可以拿出去卖。”

发展庭院经济投入少、见效快,农家

的方寸地变成了增收致富的“聚宝盆”。在亚布力镇党委、政府积极引导下,越来越多的村民开始参与到庭院经济中来。他们不仅在自家的庭院里种植蔬菜、花卉,还积极探索新的种植技术和模式,提高庭院经济的效益。同时,村民们还自发组成合作社,共同采购种子、肥料等物资,降低生

产成本,提高市场竞争力。此外,亚布力镇还加强了庭院经济的培训和指导,帮助村民掌握更多的种植技术和管理知识。通过举办培训班、现场指导等形式,让村民在实践中学习、在学习中实践,不断提高庭院经济的效益和水平,农村生活条件明显改善,农民生活品质显著提升。

“行走夏都·阅读冰城之哈尔滨节日”系列报道⑧

185种版本集中展出 书影墙再现《呼兰河传》

■本报记者 申志远 于秋莹文/摄

为纪念萧红诞辰113周年,萧红故居纪念馆推出了新的展陈——《呼兰河传》主题展,以珍贵的历史资料、大型场景还原、故事叙述与多媒体互动等现代手法,全方位、多角度的布展设计再现了《呼兰河传》的独特魅力。值得一提的是,此次主题展收集、整理了萧红《呼兰河传》中外版本书籍共185种,并通过图书封面组成了书影墙,以翔实的历史文献资料,将萧红和《呼兰河传》呈现给读者。

自1940年问世以来,《呼兰河传》问世至今已84年。此间海内外有三百余种中文及外文译本出版,其故事更被改编为电视文学剧本、话剧剧本发表并演出,另有以其为主题的连环画、剪纸、绘画等美术系列作品。其中,《呼兰河传》的部分章节以《火烧云》《祖父的园子》为篇名人选小学语文课本。《呼兰河传》被教育部推荐为小学生必读书目。2006年7月,香港《亚洲周刊》评选20世纪中文小说100强,《呼兰河传》进入十强榜单,显示了《呼兰河传》卓越的文学成就与文化地位。

萧红故居纪念馆馆长赵东凯介绍,此次《呼兰河传》主题展通过七大部分对文学经典进行新的诠释。第一部分为《呼兰河传》的版本,共展出185种版本。其中,



《呼兰河传》书影墙。

珍贵原版包括存世极少的1941年桂林出版社出版的第一版、上海寰星书店1947年版、上海新文艺出版社1954年5月版等。更有全世界各大出版社出版的《呼兰河传》的中文版本,以及英文、德文、西班牙文、法文、日文等多种外文译本。第二部

分为《呼兰河传》故事简介,通过图片以及各种多媒体形式讲述并呈现《呼兰河传》的故事情节。第三部分为名家对《呼兰河传》的评述,中外名人、作家、评论家、研究学者对《呼兰河传》的评价,包括茅盾、金庸等名人的评述。第四部分为《呼兰河传》

研究成果展示,收录近40多年来中外从事《呼兰河传》研究的硕士、博士论文以及刊载研究论文的部分书刊实物65本,同时收录中外的评论家、博士、硕士的评论论文近百篇。第五部分为《呼兰河传》从文本到舞台的展示,通过电影、话剧、评剧、广播剧、广播配乐小说、纪录片等多种艺术形式的文本及视频进行展示。第六部分为以《呼兰河传》为主题创作的绘画、剪纸与雕塑作品,得到画家侯国良、陈行哲、剪纸艺术家翟文秀、左秀云、杨晓及书法家胡志平的大力支持。第七部分为电子显示,通过电子资料展示更全面的视听及文字资料,让参观者更立体地感受文学经典的魅力。

“这七个部分立体呈现了《呼兰河传》文学、艺术、出版以及地域人文的丰厚价值与意义。既是用现代手段对《呼兰河传》的一次小结,也是对文学经典一次新的诠释。”萧红故居纪念馆馆长赵东凯说。

萧红故居纪念馆作为一处重要文化遗产、国家级社会教育基地,不仅承载着丰富的历史记忆,也是宣传萧红文化、弘扬爱国主义精神的重要窗口。此次展览旨在深入挖掘经典作品内涵,展现萧红的文学成就及其在文学史上的地位,丰富展览内容,打造文化精品,使萧红故居成为更有魅力的城市新坐标。

“五送”进乡村 发展添活力

木兰县开展“三下乡”活动推动乡村全面发展

本报讯(曹华君 记者 罗彦坤)近日,木兰县司法局驻木兰镇西山村工作队组织开展了一场“三下乡”活动,通过送政策、送信息、送服务、送科技、送技术“五送”服务,为村民提供全面的法治教育、科技支持、组织建设和文明引导,共同推动乡村全面发展。

“三下乡”服务队走进木兰镇西山村,组织村委会成员及全村种粮大户,在村委会办公室举行座谈会,就加强村级党组织建设、完善农村法律服务体系建设、加强文明乡村建设、创建平安村屯建设等方面提出了合理化建议。随后,针对低温多雨气候现状,农技专家与村民开展“雨后灾害应急措施及恢复生产技术”座谈讨论,通过“一问一答”的方式,

介绍雨后农田易发生的病害类型及水稻、玉米、大豆涝害后快速恢复生长和主要害虫生物药剂防治的具体措施。在田间地头,专家实地指导农户开展病虫害防治,为丰产丰收提供技术支撑。

此次“三下乡”活动,得到了村民的热烈响应和积极参与,不仅提升了村民的法律意识和科技应用能力,而且增强了党组织的凝聚力和战斗力,同时激发了村民参与创城的热情,为乡村的全面发展注入了新的活力。

下一步,木兰县“三下乡”工作将继续深化多方合作,不断丰富活动内容,创新活动形式,进村入户,帮助农民解决生产、生活中实际问题,为乡村振兴贡献更多智慧和力量。