



# 舟山“老字号”：底气在“老” 出路在“新”

□见习记者 颜榕 通讯员 冯元颖

“德顺坊”黄酒、“冠素堂”“普陀山”观音饼、“明珠”烤鱼片、“佛光”香品、“裕大”酱油、“倭井潭”硬糕、“东沙鼎和园”香干、“佛顶山”米酒、“瀛洲”海产、“沙洋沙珍”花生、“存德堂”中医……这些舟山人耳熟能详的老字号品牌产品与人们的生活息息相关,承载着几代人的记忆。老字号品牌是我国工商业发展历史中孕育出的“金字招牌”,不仅承担着重要的经济职能,也蕴含丰富的历史文化价值。在消费市场日新月异的当下,舟山老字号企业展现出强大的适应力与创造力。近日,记者走进部分企业,探究“老字号”何以为“老”,又何以历久弥新。



## 乘风破浪 拓海进取 创新争先精神薪火相传

舟山90后儿时春游的背包里总有几包“明珠”熟鱼片,长大后去内陆读书,行李箱和父母寄去的包裹里,也少不了那几包“明珠”熟鱼片。中国水产舟山海洋渔业有限公司(简称“舟渔公司”)始建于1954年,70余年间,公司的“明珠”品牌串联起了舟山老少共同的味觉记忆。2015年,舟渔公司入选第五批“浙江老字号”企业,又在去年建司70周年之际,获评第三批“中华老字号”。

“都说传承与创新是企业的发展秘诀,而舟渔人靠海而生,始终都在拓海进取的路上,‘创新’和‘争先’就是我们的‘传承’。”舟渔公司相关负责人说。新中国成立初期百废待兴,舟山渔场作为东海渔场的核心区块,渔业资源丰富,但机械化程度低,年产量仅为12.5万吨,远不能满足市场需求。抓住振兴渔业经济的契机,舟渔公司在荒芜人烟的平阳浦滩涂上开辟了集捕捞、加工、冷藏、修理为一体的产业链,逐步成长为20世纪60年代舟山规模最大的企业之一。

70年代初,面对近海渔业资源的锐减,舟山海洋渔业公司又知难而进,率先探索外海渔场的开发。从几条渔船起步,开辟了北太平洋鱿鱼捕捞作业之路。最多时,公司拥有500多条鱿鱼船,成就了中国渔业史上外海开发的标志性成果。

近年来,该公司开始注重与高等院校和科研机构深度合作,打造了独具特色的产学研一体化模式。例如,与国家远洋渔业工程技术研究中心舟渔分中心携手,攻克远洋渔业加工技术难关,并成功开发出多项高附加值水产品。

“老一辈舟渔人早就就有企业发展要惠泽群众的理念。”舟渔公司相关负责人介绍,公司早期在平阳浦相继建设了舟渔子弟学校、水产技校、幼儿园、医院等公共设施,如今依旧重视发挥央企的影响力,通过辐射带动实现互利共赢。从2000年起舟渔公司与水产企业广泛拓展“合作链”,每年研发费用占比超2%,通过共建项目和技术支持,公司带动了地方渔业企业的转型升级,为渔民增收提供了广阔平台。



本版图片由舟山市商务局提供

## 匠心不老 品质为本 观音饼香飘四方

奶、紫菜等特色口味,吸引年轻一代的消费者。冠素堂也将“匠心”融入品牌文化的建设,打造了舟山首家观音饼民俗文化展览馆。据建设团队介绍,在展馆落地前的两年里,经历了三次大幅度主题设定颠覆,65次设计方案修改和难以计数的讨论会。冠素堂以“完美主义者”的态度,不仅提升了自身品牌的影响力,也为舟山的文化产业注入了新动力。“老字号”传承长久,往往与品质紧密相连,这份品质又与“工匠精神”“工匠精神”紧密相连,不仅体现在产品的质量,也体现在对工作的敬畏、对品牌的信仰和对消费者的虔诚上。“洪老师傅今年75岁了,他可是原普陀食品厂的当家师傅,也是舟山唯一六级糕点师张荣勋的嫡传高徒。”舟山市普陀山旅游食品有限公司(简称“普陀山食品公司”)相关负责人一边用手机记

录着洪岳年师傅制作观音饼的过程,一边自豪地介绍着这位她称之为“老字号企业秘密武器”的“老师傅”。去年,普陀山食品公司凭借“普陀山”品牌获评“浙江老字号”。“秘密武器”坚持从和面、推酥到包馅,每一步都要做到精准。“和面不能多加一滴水,推酥不是用蛮力,而是力道要平稳均匀,只有这样才能保证酥皮的层次感和口感的柔软度,包馅皮子要一起上来,这样不会漏馅……”现在洪师傅依旧每天亲力亲为,他嘴上总是挂着一句话“要做就做真正的普陀山观音饼”。观音饼制作对原材料的要求同样严苛。“水果是否打农药,葡萄干、瓜子仁里有没有添加剂,每一个环节我们都不放过。”公司负责人强调,企业经营的最大目标就是让“追求品质”不流于口号,所以公司从不设置业绩标准,只有品质杠杠。



## 坚守初心 勇担责任 转型发展水到渠成

每一根吉祥香里都凝结了专业制香师傅的心血。”传统手工制香技艺对原材料品质的要求很高,吉祥香业沿用天然沉香木、檀香木、名贵中药材等原生态香料,为了保证原料中无添加任何化学合成的非天然物质,生产研发团队会对拟采购的样品进行外观质检、样香制作及燃香测试,并通过同品类原料综合比较,最终选出最优的品类。凭借精益求精的制香工艺,吉祥香业的“佛光”品牌在舟山家喻户晓,去年吉祥香业还入选了第七批“浙江老字号”企业。“公司依靠社会的托举和信任才能够发展壮大,所以我们也希望通过主动承担更多社会责任来回馈大家的支持。”公司相关负责

人说。据介绍,从2004年开始,吉祥香业紧紧把握普陀山在全国率先开展文明敬香工作的契机,加大技改投入力度,研制科学配方,大力发展绿色环保制香。2008年,公司制定的《无公害礼仪用香》标准被评为舟山市地方标准;2011年,参与起草的《燃香类产品安全通用技术条件》《燃香类产品有害物质测试方法》国家标准发布实施;2021年,通过了中国环境标志产品认证……吉祥香业在助力绿色生产、服务旅游业健康发展等方面起到了企业模范作用,公司也成功转型为专业生产供佛教和家庭使用的各类环保型香品的规模企业。

## 持守经典 勇开新路 跨越旧制瓶颈

酿造有限公司相关负责人介绍,“这句话记载在民国十二年《定海县志》中,裕大酱油是因为质纯味鲜才能够远近闻名、享誉百年,无论如何我们也要把它的好品质延续下去。”2008年,舟山裕大酿造有限公司凭借“六狮”(取原“洛酒”的舟山方言谐音)品牌入选首批“浙江老字号”企业,是舟山为数不多的拥有百年历史的企业。“百年企业要想在当今激烈的市场竞争中持续发展,单靠传统工艺和历史积淀已远远不够,创新也是关键。”公司相关负责人表示。如今,公司在守护百年酿造工艺的同时,与时俱进不断升级生产技术。比如,公司新增了500多吨耐腐蚀性能更强的316不锈钢容器,用来替代传统设备,让酱油发酵更加安全稳定。同时,还引入了高温瞬间灭菌技术,既能更好地锁住酱油独特的风味,又大幅延长了保存期。

在保持本地市场高占有率的同时,也把眼光放得更长远,积极探索线上销售的新路径,多方面开拓新市场。公司希望通过这些努力,让裕大酱油不仅是舟山人餐桌上的常客,也能逐步走进全国的家家户户。目前,全市有3家“中华老字号”和9家“浙江老字号”企业,品牌矩阵不断壮大。“针对老字号企业的发展情况,我们积极审核推荐企业参评,并给予市场拓展和项目资金上的支持。”市商务局商发处负责人介绍,近来结合消费促进年行动计划,市商务局引导各老字号企业参与到年货节、美食节、购物嘉年华等各类促消费活动中,通过搭建展销平台、提供线上线下联动销售渠道等方式,增强“老字号”品牌影响力和竞争力,下一步将继续支持“老字号”传统技艺完整传承,持续赋能“老字号”企业焕发新活力。