



“以肥养瘦”风干香肠闻名全国
“我做我吃”匠心招来八方宾客

一“肠”定“鼎”

百年风味诠释冰城滋味



□本报记者
刘述波
文/摄

“南有煌上煌，北有风干肠”。前为“南卤之冠”，后为“北味之鼎”。哈尔滨的风干香肠与哈尔滨红肠一起闻名全国，用味道讲述冰城的厚重滋味，首创者即中华老字号“京都正阳楼”。

历经百年发展，正阳楼由昔日的一个酱肉铺成长为今天占地面积6万平方米，集肉灌制品加工、冷藏加工于一体的大型现代化实体企业。时间流逝，正阳楼的变化是传承时间和生产环境，不变的仍是那风干香肠“百年的味道”，以及“我做我吃”的匠心传承。

回首百年 正阳楼一“肠”香四方

提起风干香肠，大多数老哈尔滨人的第一反应就是“正阳楼”。“正阳楼”之所以能够在哈尔滨人的心目中留下深刻印象，与其口齿留香独特滋味息息相关，更与“我做我吃”的匠心传承密不可分。

黑龙江正阳楼食品有限公司总经理助理付诗童告诉记者，1900年前后，山东掖县平里店北（现朱桥镇）谭家村人宋文治到哈尔滨，在道外区北三道街的拐角处开了一个肉铺。光绪末年，山东掖县西由镇人王孝庭从北京来哈，在宋文治的肉铺当伙计。过了一段时间，两人合计，卖生肉不如做熟肉赚钱，于是两人凭借曾经在京城学到的肉灌手艺，在1910年农历三月十五那天开了个酱肘子铺，名叫“京都正阳楼”。

随着“京都正阳楼”生意日渐红火，1912年宋文治又找来内弟尹环帮忙。宋、王、尹三家情同手足，号“三盛堂”。为了创出牌子，让人们都知道哈尔滨有个“京都正阳楼”，三人在经营中一直谋求精益求精。以正阳楼的“风干香肠”为例，夏天与冬天的药料便不一样，放多少“芪边桂”“阳春砂”和“白蔻”“紫蔻”，都极有讲究。肉一定是精瘦肉，再加少量腰盘肉，“以肥养瘦”，做出的干肠才好吃；同时，一定要晒干了皮之后，再阴干13天，然



后经过蒸煮两道工序才能出售。

宋文治、王孝庭、尹环抱定一条宗旨：“我做我吃”，即自己做的任何肉制品，自己都能放心吃、愿意吃。他们相信，只有这样才能招来顾客。那时哈尔滨正阳楼的肉制品种类很多，粗略算来，已有卤肉、腊肉、烤鸭、板鸭、熏鱼、火腿、干肠、熏鸡等20多种。

“二次创业” 让百年老字号“重生”

新中国成立后，主营肉灌食品的正阳楼，生产的风干香肠、松仁小肚等10余种产品，先后被评为国优、部优以及中国食品博览会金奖、银奖等荣誉。然而，正阳楼也曾因体制和效益等问题，一度陷入低谷。2010年，经过改制后的正阳楼，由黑龙江桐栢格集团注资收购。

付诗童介绍，为了将“正阳楼”品牌做大做强，桐栢格集团又斥巨资在松北区利民开发区建成占地6万平方米、建筑面积约1.8万多平方米的现代化厂房，形成了以传统工艺与现代化装备相结合的正阳楼食品生产线，可加工传统特色及现代风味肉灌制品50多种。同时，正阳楼还先后通过了ISO9001/ISO22000等管理体系认证以及两化融合体系认证等。先后获得“中国肉类食品行业先进企业”“中华老字号”等百余项荣誉。

今年1月，正阳楼的传统肉灌食品制作技艺，更是被省文化和旅游厅评为“省级非物质文化遗产”。目前，正阳楼的产品已经推广到全国10个省级行政区域，渠道合作伙伴超过100多家。

焕发“青春” 百年正阳楼再“出圈”

在激烈的市场竞争中，让百年老字号“青春永驻”，是新一代正阳楼人的不懈追求。

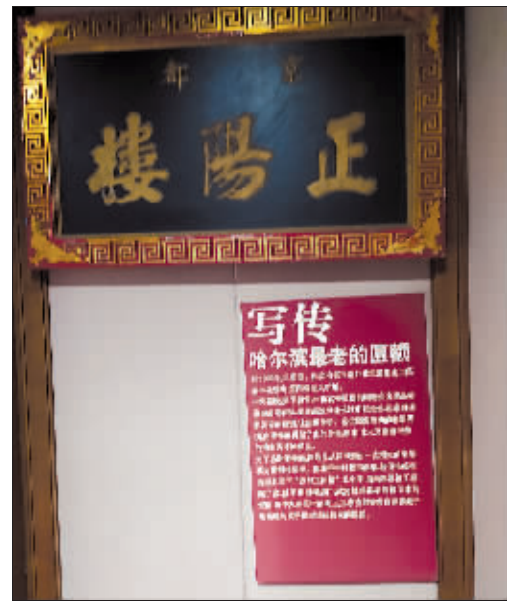
“通过自然风干，肉质紧实，弹韧有嚼劲，肉丝分明，唇齿留香。风干肠肥瘦比例为1:9，让肠油润又不油腻。”随着暑期的到来，在黑龙江正阳楼食品公司松北厂区的展馆内，一批批来自省内外的中小学生们纷纷来此研学，在老员工的介绍指导下，现场学习制作和品尝到具有百年历史的风干肠、松仁小肚等各种特色食品。

正阳楼厂史博物馆内，梳理了正阳楼各个阶段的发展历程，还将正阳楼的一些菜单、账单等老物件进行了展示。其中，一块黑底金字的“京都正阳楼”老招牌格外醒目。付诗童介绍，当年老掌柜王孝庭救济了落魄秀才徐鼎臣，后者以匾字为赠表示谢意，后来牌匾险些被焚烧，“可以说一块牌匾，凝聚了百年正阳楼的风雨沧桑，也蕴含了品牌正宗、正味、正品、正新、正道‘五正’之意。”

“去年以来，借哈尔滨文旅‘出圈’之机，我们通

过开展工厂研学、展馆体验等做法，尝试与文旅相结合，让更多消费者和游客了解正阳楼，也从另一个层面感受哈尔滨的历史和文化。”付诗童说，正阳楼还在产品上开发出更适合年轻人口味的小份包装肉灌制品“零食”，如虎皮凤爪、干肠鸡脖、好大个鸡腿等产品。这些产品通过线上方式销售，一经推出便受到了年轻消费者们的热捧，迅速“出圈”。

“守护好‘正阳楼’这个百年老字号，是一份荣誉，也是一份责任。我们不仅要在产品上进行研究和挖掘，更要挖掘其背后的历史和企业精神，把哈尔滨的城市文化传播出去，让产品载着文化走向全国，走向世界！”付诗童说。



探访冰城美食老字号系列报道

建设银行哈尔滨新阳支行：政银共建“红色驿站”，传递温暖力量

本报讯（秦慧颜 武文佳）在社会服务不断创新与深化的当下，各界力量积极投身于共建美好社会的行动之中。日前，建设银行哈尔滨新阳支行携手哈尔滨市道里区委组织部打造“红色驿站”，以实际行动践行社会责任，为民众传递温暖与力量。

据了解，“红色驿站”这一创新服务品



“红色驿站”在建设银行哈尔滨新阳红霞支行建成落地

牌，由哈尔滨市道里区委组织部牵头，以党建为引领，以为民服务为宗旨，采用“阵地+服务+机制”模式精心打造。此举得到了建设银行哈尔滨新阳支行的积极响应，发挥其自身“劳动者港湾”的资源开放优势，结合中央大街特色，让“红色驿站”快速落地。

为了满足户外劳动者和社会公众的多元化需求，“红色驿站”融合建行“劳动者港湾”相关功能，配备了多项便民服务设施，提供临时休息、饮水、雨伞、手机充电、书籍阅览、避暑防寒、爱心救助等贴心周到的服务。同时，驿站还会定期为户外劳动者举办金融知识讲座和健康义诊等活动。这一举措不仅传播了社会文明理念，更点亮了社会服务的微光，成功构建起群众身边的“红色服务圈”。

夏日炎炎，快递员小李在送件途中常感到酷热难当，来到“红色驿站”，喝上一杯清凉的矿泉水，在凉爽的环境中休息片刻，



户外工作者在“红色驿站”歇脚、纳凉

又充满了活力。“红色驿站给我们带来了极大方便，这里已成为我们户外工作者的歇脚地。”随着“红色驿站”的持续建设，越来越多的户外工作者和社会公众在这里得到了及时的帮助和温暖的关怀。

哈尔滨市道里区委组织部在调研“红色驿站”建设情况后，高度赞扬了相关成效。并



哈尔滨市道里区委组织部在调研“红色驿站”建设情况

表示，“红色驿站”承载着广大群众对美好生活的向往，建设银行的参与让这份“期盼”加速实现。建设银行哈尔滨新阳支行党委书记表示，未来将以“红色驿站”为依托，开展一系列金融服务活动，聚焦解决新业态发展中的难题，根据实际情况优化服务，切实解决群众“急难愁盼”，为社会发展贡献建行力量。