



失去“老字号”称号痛定思痛 百年酱味全新姿态重归餐桌

还是小时候的味 正阳河酱油“回来了”



“太阳岛”重组“正阳河” 百年酱味迎来新机遇

“正阳河酱油，我是从小吃到大。”对于“正阳河”，哈尔滨人有着特殊的感情。提着空酒瓶、塑料桶到酱油厂门前的商店打酱油，几乎成了老哈尔滨人的一种时代记忆。后来，售卖方式从散装变成了塑料袋装、玻璃瓶装，人们到了小卖店，依旧会不假思索地寻找这个老品牌。

正阳河酱油厂始创于1905年。据史料记载，北京人杨成龙将京味制酱手艺带到了哈尔滨，在哈尔滨河字片酿造出了第一缸正阳河酱油。此后百余年间历经数次更迭，“正阳河”从一个小作坊成长为现代化工厂。上世纪50年代，哈尔滨正阳河酱油厂曾跻身全国十大酱油厂之一。热播剧《人世间》里的主人公周秉昆曾在一家酱油厂上班，而这个酱油厂的原型正是哈尔滨正阳河酱油厂。小说作者梁晓声的亲弟弟梁绍文就曾在该厂工作。

2003年，正阳河酱油厂进行了股份制改造，由国有企业改为民营企业。企业一度发展势头强劲，产品曾远销东欧、俄罗斯，产品种类分为酱油、食醋、酱类、香油、料酒等十大系列百余个品种。先后被评为“中华老字号企业”以及黑龙江省的“百年老字号企业”。然而，在近几年的发展中，“正阳河”在同业竞争中逐渐走了下坡路。2023年，“正阳河”因长期经营不善，未通过“中华老字号”复核，被取消了称号。

这样一块金字招牌，怎能让它就此暗淡失色？同在酱味行业打拼多年的哈尔滨太阳岛调味食品股份有限公司董事长王玉鑫决定出手。相对于他创立的太阳岛品牌，“正阳河”无论是品牌知名度，还是市场认可度，优势均十分突出。“我也希望借助‘正阳河’品牌，把本地酱味业进一步做大。”2023年，“正阳河”再次迎来资产重组。

“老口味不变”

“老字号”要重新拿回来

今年9月30日，总占地面积20.56万平方米的正阳河集团新厂在松北区雪花路部分落成。新厂在生产流程上，从物料的自动存储、粮仓内控温，到选豆、洗豆、泡豆、制曲、发酵，再到灭菌、灌装、包装，基本实现了全自动化与智能化。

“极大减少了人工需求，同时也保证了食品的卫生安

全。”正阳河集团董事长王玉鑫告诉记者，目前企业根据订单需求排产，每天消耗的原豆少则四五十吨，多则百余吨。

为了让“正阳河酱油”保留原有的老味道，王玉鑫特意请来了在原正阳河酱油厂工作多年的几位技术骨干和已经70多岁的老厂长，请他们专门对生产工艺进行技术指导。他只有一个要求：“老口味不变。”

为进一步巩固“正阳河”在本地的群众基础，同时扩大年轻群体对品牌的认可度，企业推出各种举措和活动。目前，作为科技、教育、文旅部门的教育科普实践基地，企业已先后接待了多所大、中、小学校前来研学实践。“十一”期间，正阳河新厂面向市民免费开放。每天安排免费的大巴车接送市民进厂参观、进店打酱油。

日前，记者走进正阳河集团厂区商店里，看到不同规格和包装的调味产品琳琅满目，涵盖了酱油、食醋、酱类、料酒等诸多类别。最吸引人的，还要数一排可以打散装酱油的长玻璃桶，现场不少市民排队购买散装酱油。

今年55岁的李女士和儿子特意开车来正阳河新厂参观，李女士说，“没想到，和小时候的感觉一样，酱油还是装在这样的长玻璃桶里。看着酱油从玻璃桶下面的皮管子接到塑料桶里，感觉就像回到了小时候。那时候，我总跟着爸爸去打散装酱油。”工作人员告诉记者，“卖的最好的还是9元一斤的传统酱油。”

“虽然是散装酱油，却是品级最好的头道酱油，目前大家的反馈也非常好。”王玉鑫希望“正阳河”这个品牌能走向一个新的发展阶段，几年后再将“中华老字号”的称号拿回来，让老品牌焕发新生机。



□本报记者 周辰 文/摄

“我今天又像小时候一样，来正阳河打酱油了，还参观了正阳河的新厂！”近日，80后水冰在自己的社交媒体账号分享了“十一”期间参观正阳河集团工厂的体验，引来众多老哈尔滨人的关注。

从去年完成资产重组到今年9月30日新厂落成投用，老哈尔滨人记忆中的正阳河酱油，正以全新的姿态重新回归大众餐桌。哈尔滨这个百年调味老品牌，正开启它的传承发展新路。

“正阳河是哈尔滨传统食品业的一面旗帜。这个老品牌，我们得继续擦亮。”正阳河新任掌舵人王玉鑫说，仅他加入的正阳河消费者微信群就有几十个，因为想直接看到消费者的意见和真实询问。在他看来，要踏实钻进市场一线，从群众口碑中见真章，企业今后才能走得更稳更好。

味觉有记忆

想把“美好”扩大到全国

王玉鑫特意让工作人员在工厂商店的柜台上张贴了几张二维码，市民扫码进群即可免费领一个装酱油的塑料桶。

“建这个消费者群，就是为了听听大家对‘正阳河’的意见和声音，也回答消费者的一些疑问。目前建起来的三十几个群，我都在群里。有市民在群里提出问题，我看见了会第一时间回答。”王玉鑫说，有好多市民关心“正阳河”的经营情况，问现在的质量如何？老味道变没变？王玉鑫对记者表示，许多老哈尔滨人都真切地关心“正阳河”的发展。

“十一”期间，一位70多岁的老人带着两个孩子来新厂参观。当时将近晚上6点，讲解员已经下班了。王玉鑫亲自带着老人和两个孩子一起参观工厂，给他们详细讲解工厂的运转流程。“老人对‘正阳河’很有感情，希望我们一定要把企业做好，把这个品牌做强做大。”王玉鑫说，新厂开放参观以来，这样的事儿有很多，“许多老哈尔滨人都是带着期待来的，他们对这个品牌有感情，我们也一定要把企业做好，不能辜负了市民的这份期待。”

目前，正阳河集团采取多品牌策略，百余个品种年产量十余万吨产品。“除了巩固本地市场，我们也在通过线上线下多渠道拓展全国市场”。王玉鑫说，企业还尝试通过线上直播、网络推介等方式加强品牌宣传。在一家电商平台，记者看到正阳河酱油正在参加即将到来的“双十一”促销活动，从七八元的袋装酱油到三十多元的瓶装特级生抽均参加活动，店铺还推出了打折满减优惠。

“背靠龙江，正阳河酱油的最大特点就是原料好，选用龙江非转基因大豆。目前大家对正阳河酱油的口感也非常认可，相信市场一定会越做越大。”王玉鑫打算在原有的产品品类中，新增多个受年轻人群体欢迎的品类，比如宝宝酱油。企业计划新的生产车间落成后，快速上线该品类。

味觉是有记忆的，它能勾起人们对过往时光的美好回忆。“正阳河”，希望将这种“美好”，扩大到全国各地。

探访冰城美食老字号