“四远香”香飘八十载

□ 记者 曹瑞云

一方水土一方情,在唐山近150年的城市发展史上,唐山老字号“四远香”糕点承载着唐山人的美味记忆。

已有80多年历史的“四远香”守护着古法工艺缔造的传统经典,如同一面时代的画壁,记录美食历史的变迁,在流连忘返的美味和口碑中走进千家万户。

今天,唐山四远香食品有限公司董事长高俊岐,带着一代又一代“四远香”传承人的独家技艺,怀着百年传承的使命,做百年企业,创百年品牌。

“四远香”见证唐山美食历史

“四远香”糕点始创于1940年2月,在唐山著名的小山商业街,一缸面粉、一块案板、一种手艺,制作出外观精巧、味道鲜美的各式糕点。自那时起,唐山就有了足以傲世的地方名吃“四远香”,“四远香”也成为唐山人心中的美食。

“四远香”的创始人吕氏兄弟对糕点制作有着深厚的造诣,上至宫廷点心,下至江浙一带面点制作,无不掌握娴熟。为了维护“四远香”的品牌和信誉,做出的各种糕点中都有一个圆圆的红点,并用印有吕氏戳迹的专用包装草纸包裹糕点,用染成红色的纸绳打包。

新中国成立后公私合营期间四远香面点厂关闭,从此名噪一时的“四远香”品牌销声匿迹。

时间回溯到1980年。“绝不能让几十年的老字号在我们手里消失!”年轻的高俊岐带领着一群唐山大地震幸存下来的年轻人,在小山复兴路隆义栈街的废墟上建起了11间油毡压砖头的简易厂房,开启了复兴“四远香”品牌的历程。1981年9月,“四远香”糕点恢复生产,在非常艰苦的条件下,研制出融合各家之长且有自己特色的产品。此后,不断扩大生产规模,引进现代化生产流水线,终于形成了现在的唐山四远香食品有限公司。

美味还得“四远香”

“四远香”在原材料的选用上,标准苛刻,做糕点用的鸡蛋没有超过两天的,要的就是那个鲜味。

“四远香”糕点代表产品“四远香”蜂蜜麻糖属于地方性传统风味,采用传统手工技艺,用手工擀制面片,经过擀、卷、拍、堆、抖、放、剁块、网花、油炸、润浆等数道工艺一气呵成。一个面剂展开后状如床单,薄如丝绸,最后成为美似玉雕、清香甜酥的唐山特产蜂蜜麻糖。“四远香”麻糖制作技艺于2011年入选唐山市第二批市级非物质文化遗产名录。

“四远香”在传统中式糕点的基础上,融合西点的制作工艺,不断打造出更加适应新时代口味的烘焙产品。为迎合新一代消费者的诉求,“四远香”有针对性地研发出一系列新产品,如大列巴面包、大麻花、大福、蛋月烧等产品,均成为热销产品。

在位于复兴路192号的“四远香”总店,正在选购糕点的88岁的张大爷对记者说:“我小时候最爱吃‘四远香’糕点,那时候的‘四远香’还是个小作坊。家里穷,哪吃得起呀,一年也吃不上一两次,只有流口水的份。现在生活条件好了,想吃可以天天吃,真是福气。要论美味,那还得唐山老字号‘四远香’。”

“四远香”领航唐山美食

唐山四远香食品有限公司,是集食品研发、生产及销售为一体的实体企业。经过几代人的拼搏努力,已由几十人的小作坊,发展成为今天几百人的具有一定规模的现代化企业,并成为唐山的龙头企业。

为了让老百姓吃上放心食品,“四远香”的车间采用了空气净化装置,从外面进入生产车间的空气都是经过过滤的,去除空气中的粉尘和杂质,经过灭菌后才能达到为车间内换气的标准。对于生产线上的工人,要求也近乎苛刻。每个工人在进入生产车间前,都要经过“四道坎儿”——更衣、换鞋、风淋、消毒,每道程序都有专门独立的房间,工人进入车间穿的都是工作服、专用鞋,而风淋则可以将工人身上的尘土等吹走。在包装车间,采用的是十万级的空气净化标准,这与制药厂的包装车间是同等级别,安全系数可见一斑。

公司购进了大批国内先进的自动化、半自动化机器设备,形成了烘烤、蒸煮、油炸、月饼、休闲、速冻食品6条大型食品生产线,产品规模达到年产7000吨,产品达到国内领先水平。在最新的市场满意度调研中,“四远香”产品的消费者满意度达到93.5%。

“四远香”品牌系列,以其独特的风味和口感,一流的服务和售后保障体系赢得广大市场。曾先后获得中国新产品博览会金奖、中国烘焙行业最具影响力传统十大民族品牌、消费者信得过产品、河北省著名商标、唐山老字号、唐山市放心食品等荣誉称号。

唐山甬妈妈

传承美味传递温暖

□ 记者 王雪漫 魏伟

唐山甬妈妈餐饮有限公司(培仁店)外景。

品一品宁波口味的点心,香酥可口;尝一尝宁波风味的美食,唇齿留香。根植唐山8年的“甬妈妈”,不仅带来了宁波饭菜的回味悠长,更带来了“一家甬妈妈,温暖一座城”的温馨。唐山甬妈妈餐饮有限公司总经理毛勋表示:“‘一家甬妈妈,温暖一座城’是我们的美好愿景,我们要努力成为唐山餐饮界的‘许昌胖东来’,用真品,换真心,赢得消费者的认可。”

宁波菜邂逅凤凰城,源自17年前一个美丽的偶然。

当时,毛勋远离家乡宁波,来到唐山打拼。忙碌之余,他最怀念的就是家乡妈妈菜的味道。毛勋意识到,他的想法可能代表了每一个在异乡打拼的人。靠着勤劳与智慧,2006年,毛勋将全部积蓄投入到餐饮行业,开始了他的“寻味”之旅。 2015年,毛勋将“甬妈妈”注册为商标,主打“暖心宁波味”,开启了品牌连锁餐饮的经营管理模式。毛勋说:“甬是宁波的简称,宁波菜又叫甬帮菜,品牌形象就是我的妈妈。”目前,“甬妈妈”在唐山已开设8家门店,经营菜品100余种,拥有70多人的厨师团队,其中多人荣获国家级菜品评委、宁波厨房管理金奖等殊荣。

“甬妈妈”的粉丝都知道,他们的菜品理念中有句话是“暖心妈妈菜 地道宁波味”。宁波味,到底是什么味?它是中国八大菜系之一浙江菜的重要组成部分。宁波菜擅长烹制海鲜,以蒸、烤、炖等加工技法为主,讲究鲜嫩软滑、原汁原味,特色的咸鲜原料搭配,成就了宁波菜的独特风味。

为了守住地道宁波味,“甬妈妈”在食材选用、烹饪技法上都花费了很多心思。毛勋曾利用一个月的时间走遍了家乡主要食材供应地,亲自品尝把关,又从老家聘请专人,采购宁波最新鲜的食材和配料,及时运送到唐山。“甬妈妈”菜品的食材半数来自宁波。比如“渔家手掰豆腐”的豆腐就是从宁波远道而来,与本地豆腐相比口感独特。“小板凳炒馒头”中的馒头也是来自宁波,口感又香又软。“我们的宁波菜从食材到调料再到做法都有相关的条件,符合条件的才可以纳入菜谱。”毛勋说。

同时,为了保证厨师们的手艺不断精进,“甬妈妈”每年都会邀请宁波著名烹饪大师到唐山传授烹饪技艺,坚守“暖心妈妈菜、地道宁波味;道道是经典、例例是作品”的菜品理念。“甬妈妈”菜品研发团队深谙甬帮菜精髓,建立起拥有1000多道标准菜单的“宝库”。如今“甬妈妈”的菜品体系由当家菜、传家菜、时令菜、风味菜、看家菜等五大类别组成,其中古越花雕鸡、码头黄鱼炒饭、江南腌笃鲜等特色都成为食客们必点的经典菜品。

其实,“甬妈妈”烹制的并不仅是一份美食,还传递着一种文化、一份温暖。毛勋说:“我们在做餐饮的同时,更专注于公益事业,希望通过我们的努力导人向善,催人奋进,让‘一家甬妈妈’,温暖一座城。”

“甬妈妈”温暖着每一位顾客、员工、合作伙伴、员工家属以及需要帮助的人。毛勋介绍,对顾客,“甬妈妈”在保证菜品质量、味道的同时,推行“光盘积福”行动,打包餐盒全部免费,并建立爱心母婴室、配备女士专用百宝箱等,为顾客提供28项暖心服务。对员工,“甬妈妈”除“五险一金”外,还设置购房购车奖励等58项温馨福利。对合作伙伴,每个门店都有爱心驿站,设置了微波炉、饮水机、休息区等。对员工家属,“甬妈妈”每年会寄去一张员工的照片和一封书信,向家属汇报一年来员工和企业的成长历程,同时每年为员工父母发放慰问金、举办家属宴等活动。对于困难群体,“甬妈妈”已累计投入爱心善款80余万元。

8年来,每一家“甬妈妈”开业从不举办开业仪式,而是将开业仪式的费用捐赠给困难群众。2015年12月,甬妈妈一号店开业,资助文化路街道156户困难群众温暖过寒冬;2017年9月,甬妈妈二号店开业,为截瘫疗养院捐赠物资;2018年11月,甬妈妈三号店开业,捐助光明街道170户困难群众;2020年10月,甬妈妈寻味四季店开业,为果园乡境内118户困难群众送去深秋的温暖;2021年6月,甬妈妈湖畔里餐厅开业,为南湖景区320位环卫师傅送温暖献爱心……“‘甬妈妈’南湖春晓店将在明年开业,我们同样会拿出3万到5万元的善款,去帮助需要帮助的人。”毛勋说。

人间烟火味,最抚凡人心。作为甬帮菜的杰出代表,“甬妈妈”每一家新店的开业,都是感恩的开始,让温暖在英雄的城市涌动,爱的传递永不停歇。毛勋说:“未来,‘甬妈妈’作为甬帮饮食文化的传承者,初心不改,使命不变。”

滦州市百信花生种植专业合作社

围绕“小花生” 做活“大产业”

□ 记者 金鹏

滦州市位于燕山南麓、滦河西岸,市域154万亩土地三分之二的耕层土壤为沙质、砂壤质,适宜花生生长,花生成为当地主要农作物品种。为适应花生产业发展需求,2011年1月成立了滦州市百信花生种植专业合作社。

围绕“小花生”,做活“大产业”,是百信农合的发展目标。10多年来,合作社不断创新发展,现已拥有62个分社、1.8万户社员、185个村级土地托管服务站、200多人的农业服务队。先后被评为国家级农民合作社示范社、河北省十佳合作社、全国星级农业社会化服务组织、全国农业社会化服务创新试点组织、全国科普教育基地、全国优秀农民田间学校等;被农业农村部列入全国20个农业社会化服务典型案例之一,获得全国农牧渔业丰收奖(单位奖),成为第七届全国农业技术协会常务理事单位;2020年通过国家绿色食品认证,2022年取得ISO质量管理体系认证证书。

合作社在强化自身建设的基础上,注重借势发展,将科技支撑变成动力资源。建立健全的专业作业团队,通过规模化作业有效控制农产品安全生产源头,促使社会效益、经济效益显著提升;成立农业专家服务团队,组建以国家花生体系专家、高油酸花生育种人李玉荣为首席专家的专业技术服务团队,成员包括中国农科院李培武院士、王强所长、雷勇博士等专家12人,专业领域包括种子繁育筛选、良种扩繁、农技推广、设备应用、节水灌溉、水肥一体化、花生产品加工等,制定生产技术标准、产品加工标准等,规范合作社管理体系。

稳定和发展自己的品种。在积极引进、试验、示范、应用新品种的基础上,逐渐建立并完善自己的品种繁育体系。2014年至2015年完成高油酸花生新品种引进、试验、示范,2016年开始相继规模化推广应用“冀花16”“冀花11”“冀花18”等高油酸花生新品种,2019年从河北省农科院成功转化了“冀花11”和“冀花18”品种权,2023年承担并实施“省级农作物种业工程项目”。近几年来主导或参与制定了多个农业相关的省级地方标准,梳理和制定企业内部标准80多项。致力高油酸花生新品种、新技术的试验、示范、良种扩繁等科研工作,探索出高油酸花生农业标准化、全程机械化、绿色高效高标准生产技术体系。通过实施生态防控技术、水肥一体化灌溉技术、田间气象站监测技术、产品品质检测技术、农业机械物联网应用技术、花生精选色选初加工等,保障种子质量与生产规模,产品远供冀东地区以及辽宁、山东、天津、新疆等地。

创建产品优势品牌。2014年合作社参与“滦县花生(东路花生)”中国国家地理标志产品认证并获得授权,2018年“滦州花生(东路花生)”评为唐山市首批“十佳”农产品区域公用品牌,2019年被评为河北省“二十大”农产品区域公用品牌。在为当地品牌建设积极贡献的基础上,合作社自身也创建“大昭农合”商标3个、“滦县花生”地理标志证明商标品牌1个,进一步扩大了“滦州花生”地理标志保护产品品牌的影响力。

发挥自身优势实施村企共建工程。2020年与合作社所在地杨家院村实施“村企共建”活动,获评“全国一村一品”示范村,临近的邹家洼村获得省级“一村一品”示范村荣誉;2023年承担了滦州市财政扶持高油酸花生高质量发展示范区,占地44亩,建立规模化的种子恒温库房、仓储库房、检验检测室等产业仓储设施,将带动30个村集体经济壮大。

积极承担上级项目扩大企业知名度。自2018年开始,合作社连续3年承担并实施了“全国高油酸花生品比试验”“国家农村综合改革社会化服务标准化试点”“省级高油酸花生农业标准化示范区”项目;2020年建立了河北省农业创新驿站,同时承担了“河北省国外专家引进智力项目”,组织13家单位联合成立了“唐山市高油酸花生产业技术创新战略联盟”。

2023年合作社开始承担“国家花生产业集群建设项目”,投资2亿元,建立高油酸花生油、花生蛋白、花生碎、烘烤花生生产线等。通过与中国农科院王强所长研发团队合作,开发高质量花生产品,提高生产经营收入,促进产业发展。

合作社与国内成氏集团合作,共同在塞内加尔把花生专业种植技术和全程社会化服务模式复制在非洲,通过全程社会化、标准化管理,确保高油酸花生种子的安全和品质,解决我国高油酸花生种植种源的缺口。

唐山东方教育集团

学生需求胜过经济效益

□ 记者 杨文进 通讯员 冯小建

唐山东方教育集团立校之初,便锚定了“中国灵魂·国际视野”和“让伟大的东方之子在这里诞生成长”的育人目标。“从这里走向世界”的办学理念成就了其开放式、国际化办学之路。“幼教筑基石、小学办特色、初中出精品、高中做龙头、预科进名校”的办学路径成就了其师生终身发展。

培育对民族国家有用的东方之子

该集团始建于2004年,下设唐山东方学校、唐山实验学校、唐山实验学校凤凰府校区,实行幼小初高一体化一贯制教育。

目前,该集团旗下拥有幼儿园5所、小学2所、初中2所、普通高中3所、国际高中1所、海外汉语培训学校3所,在校师生近1万人,教职工1000余人。独特的办学理念、卓越的教育教学和深厚的家国情怀,让这个民办教育集团充满生命力。

唐山东方教育集团董事长张国富,芦台经济开发区海北镇人,曾经奋斗在教学一线,教书是他心灵的寄托。但因常年劳顿和身体原因不得不辞职回家养病,结束了21年的教学生涯。

半为生计,半为消闲,张国富和妻子一起办起了肉鸡养殖场,公司发展迅速,销售收入很快达到上亿元,更带动当地400多户养殖户,户均增收1万多元。

商业上大获成功的张国富没有放弃教育理想:“在艰难的岁月里,在痛苦绝望的时候,《东方时空》下的《东方之子》节目曾给我力量。当时,家里还没有电视,每天拿着一个半旧的半导体收音机,听节目讲述着‘钢人铁马’马俊才、剧作家赵德平等民族精英的故事。”于是,他将“东方”作为学校校名,寓意培育对民族对国家有用的东方之子、杰出的中国人。

“让伟大的东方之子在这里诞生”是集团办学初衷,亦是其坚守的理念追求。理念决定思路,思路决定发展,办一流学校的旨归,让东方教育集团在与一流名师结好、与一流名校结盟上表现突出。

唐山东方学校校内景色。

通过剑桥大学国际考评部审核

国内方面,集团与长春师范大学、上海大学、北京实验学校等知名院校建立长期合作关系,并已发展成为长春师范大学实习就业基地,唐山东方学校校长桑南被聘为首批长春师范大学国际教师教育学院双语师资认证评审专家组成员。

集团与北京实验学校合作并在开平区创办了唐山实验学校,仅用5年时间便成长为教育领域的佼佼者。

立足专业化提升,集团聘请被誉为“神翻译”“神还原”的上海大学博士生导师赵彦春教授为国学双语顾问,引进其系列翻译著作作为国学双语教材,学生语言能力得到明显提升。

国际方面,与英国伊丽莎白公学、美国南里海高中、俄罗斯圣彼得堡文理中学等学校结为友好学校,成为“美国麻省国际学院生源基地”“美国威斯康星国际学院生源基地”,获批“侨胞之家”“剑桥国际课程中心”“圣彼得堡彼得大帝理工大学国际预科中心”“河北省外国专家子女就读学校”,与德国、芬兰、俄罗斯、韩国等10多个国家的50多所世界排名前500的大学合作,建成大学直通车,为高中学生打通了多元化的升学渠道。

2022年1月,该集团又成功通过剑桥大学国际考评部的审核,成为具有开办剑桥IGCSE和剑桥国际A LEVEL课程资质的剑桥学校,为唐山初高中学子提高国际化意识及国际一流的知识结构储备提供了舞台,为广大学子提供了一条更易进入世界名校的通道。

“学生需求胜过经济效益”

张国富曾连续多年被评为地市级优秀教师,1986年被评为河北省优秀园丁,1999年被评为河北省语文教师模范。“富民兴教,奉献社会”成为他转行经商后的追求,“不以一己之利为利”让他把在农业项目中获得的大部分收入投入到教育领域。

该集团秉持“学生需求胜过经济效益”的理念,不为盈利,只求学生发展。集团的唐山东方学校实行独特的三轨制教学,为想参加高考的孩子开设了普通高考班;为打算前往韩国、日本、俄罗斯等小语种国家留学和英语国家留学的孩子开设了国际班;还开设有特长班,让有体育、播音、艺术等特长爱好的孩子得到专业辅导。

该集团坚持“求贤若渴、海纳百川”,为让引进的双语教师能安心在唐山安家扎根,为每名招揽的双语教师统一交纳住房首付款。

自2015年,该集团俄罗斯圣彼得堡圣唐中文国际学校创办以来,已经发展了3个校区,多所俄罗斯大学愿意接受东方学校毕业生留学。此外,集团已与泰国中文国际学校签署合作备忘录,加强与泰国等国家的中文教育输出。

如今,东方教育集团正全面步入第一梯队优质学校行列。