



福建日报

提到“老字号”，你是否会联想到诸如“经典”“传统”“古法”“匠心”“百年传承”等一系列用于表达底蕴深厚的词？不错，字字不提“老”，却处处显示了穿越时空的岁月感。

今年5月，省商务厅启动第七批“福建老字号”认定工作。截至9月底，各地市已挖掘、推荐一批申报企业，正在进行评审相关工作，预计将在年底前公布名单。这使得“老字号”愈加受到消费者关注，也调动了更多老字号企业的积极性。

一方面，“老字号”是埋在我们心中的难忘记忆；另一方面，在新潮奔涌的市场环境中，有的老字号企业感到力不从心，甚至出现生存危机。根据商务部2023年11月公布的“中华老字号”复核结果，有55个“中华老字号”被移出名录。

那么，老字号企业如何避免“倚老卖老”？怎样做到越老越有活力？日前，记者走访了几家老字号企业，探究解决之道。

焦点一：“老字号”，何以老？

16日清晨，厦门市同安区潘涂市场，早餐店已经出摊，冒着热气的米糕、鲜嫩多汁的大肉包，正把沉睡的街巷唤醒。一旁的古龙酱文化园里，师傅们也忙活起来。

4.4万平方米的晒场上，55559口酸晒缸整齐列队，十几位师傅正走向晒场，两手并用，麻利地掀开缸上的盖子。这些缸内即将上演一场声势浩大的发酵反应。

“这是获大世界基尼斯之最的传统酱油酿造晒场，这里的缸是从民间一个一个收集来的。透气性好的陶缸让酱在日晒中迅速发酵，到了晚上，热气慢慢散去，酱味开始浓缩。”厦门古龙食品有限公司(以下简称“古龙食品”)负责人向记者介绍，这就是古龙酱油独具醇香的秘密。

据介绍，古龙食品于1907年诞生在鼓浪屿，是厦门市的“中华老字号”之一，拥有被列为“福建省非物质文化遗产代表性项目”的“日晒蒸露”古法酱油酿造技艺。

春生曲，夏制酱，秋出油，冬成酱。“这股浓郁的酱香，是需要守护的‘百年味道’。”古龙食品负责人表示，“不管多苦多难，我们都会一直坚持下去。”

守护“百年味道”，是古法酿制，更是匠心所致。教育部工商管理教指委委员、福州大学市场营销学科带头人陈章旺教授说道，老字号企业何以历久弥新？守正是前提。“守正”之“守”，是坚守传统文化、传统工艺，有所为，有所不为，这便是匠人精神，也就是“匠心”。

一说到“聚春园”，就想到“佛跳墙”，反之亦然，这或许正源自品牌的力量。对此，福建省品牌文化发展研究会常务副会长、闽江学院郑云坚教授提出：“老字号”的标志在于品牌，品牌是“老字号”的根。

据福州聚春园集团党委书记、董事长杨杰介绍，始创于清同治四年(1865年)的聚春园，是我省现存年代最悠久的老店，驰名中外的佛跳墙就源于此。2008年，“聚春园佛跳墙制作技艺”被列入国家级非物质文化遗产名录。

郑云坚向记者介绍，除聚春园等历史悠久的“中华老字号”以外，还有很多老字号企业也都在用各自独特的方法不断擦亮“老字号”这块金字招牌。比如，今年申请省商务厅第七批“福建老字号”认定工作的“福盐”，不但拥有产盐历史悠久的盐田，而且其制盐工序仍遵循古法。

再比如，今年刚被认定为“福州老字号”的台湾品牌“翁财记”，虽已研发了许多新产品，但让其声名大噪的瓜子仍是其立足点。据福州翁财记食品有限公司副总经理翁敏敏介绍，直至目前，“翁财记”仍坚持严格的生瓜子筛选机制，还会根据每批生瓜子的壳的厚度以及表面黏膜的多寡等具体情况调整其独特配方以维持“老口味”。

“老字号”，何以老？答案也就不言而喻。面对层出不穷的“平替”、机械复制等“捷径”，小到一道原料筛选工序，大到一段品牌文化历史，坚守一道古法技艺、一颗朴素匠心，只为给消费者提供一以贯之的高品质产品，这便是“老字号”的底气所在，也呼应了“老字号”的定义，即拥有世代传承的独特产品、精湛技艺和服务理念，承载着中华民族工匠精神和优秀传统文化，具有广泛的群众基础和巨大的品牌价值、经济价值和文化价值。

老字号

何以越老越有活力？



建隆/漫画

焦点三：如何唤醒记忆 创造记忆？

“是什么让你记住了福州这座城市？是因为一个符号、一句方言、一道美食还是一栋建筑？”

品牌形象对一座城市而言意味着什么？福建省品牌文化发展研究会副会长、福建师范大学王楚红副教授抛出了这样一串问题。

日前，一场由王楚红主持的关于闽台“老字号”品牌传承与创新发展的圆桌对话在福州马尾聚春园·卧龙山酒店举行。

“一道美食‘佛跳墙’，一栋建筑‘罗星塔’，一朵茉莉花，都能从中看到世界不同文明、不同物产在这里的交融。这些无不体现出福州所特有的海洋文化。”福州大学闽商文化研究院院长苏文菁教授指出，品牌形象是区域与城市重要的软实力、竞争力。“老字号”代表一座城市的品牌形象，当其走进一个人的记忆深处时，也就成了可唤醒记忆或乡愁的一种承载着丰富意蕴的符号。

如今，国潮风劲起，勇于求变的“老字号”也逐渐引领消费潮流，把情怀的“老酒”装进时代的“新瓶”，唤醒记忆的同时也在创造记忆。

“天气好的时候，我时常会到南普陀寺实业社素菜馆坐坐，吃一碗素面，这个习惯已经保持了几十年。”今年76岁的陈香(化名)坐在素菜馆的一张长椅上看着堂内过往的人群。顺着陈香的目光，眼前是一来自安徽的游客，他们错峰出游来到厦门，“南普陀下午茶”被写入了他们的美食攻略。

近日，一场青少年研学活动在福州海峡奥林匹克体育中心的闽菜文化博物馆开展。研学活动进展至互动环节时，孩子们在博物馆研学导师的细致指导下，用各自稚嫩的小手制作肉燕、煮制肉燕，沉浸式体验美食手工制作过程，感受闽菜文化精髓，这一切都将进入孩子们的记忆深处，成为日后让他们怀念的“儿时岁月”。

焦点二：“老字号”，如何新？

15日午后，苍翠古树与红墙金瓦相映生辉，厦门五老峰脚下的南普陀寺实业社素菜馆内浓浓的古早味氤氲开来。最近，这家“中华老字号”因为时尚下午茶“出圈”了。

“从2020年开始，南普陀寺实业社素菜馆就开始改变以往单纯经营传统素食馆的模式，着手丰富经营品类和消费场景，引进了文创店、茶馆、下午茶等项目。”厦门市南普陀寺实业社主任廖家琳表示，“我们的想法是要不断把南普陀素菜、素饼的品系跨界创新，让它变得更年轻、更时尚，和更多年轻人的生活、大众的生活融合起来，成为新晋的网红打卡地。”

“老字号”拥抱新时代，也指向了数字化。从手机端打开“云上聚春园”小程序，关于聚春园的一切，应有尽有。

“不到一年的时间，‘云上聚春园’平台带动聚春园集团各业务板块产品与服务的交易规模超5000万元。今年截至目前，‘云上聚春园’平台的交易额已达2.6亿元。”杨杰说。

作为聚春园集团引进的“外脑”，郑云坚表示，聚春园是多业态集聚的百年“中华老字号”，但如果没有自营电商企业，就很难形成自己的品牌生态。

无独有偶，今年初，古龙食品也与京东自有预制菜品牌“京加坊”联名上新，“鲍鱼姜母鸭”便是其中之一。

聚春园的佛跳墙让人垂涎欲滴，古龙的鲍鱼姜母鸭香气四溢，而中茶海堤的茗茶则披上了由非遗纸雕工艺精心裁剪的外衣……这些老年人心头的“白月光”、中年人的“儿时记忆”，仿佛穿越时光隧道，重新被摆上商超货架显眼位置，也成了电商平台年轻人追捧的“网红”。

清算公告

泉州市丰泽区凯佳电脑职业培训学校，统一社会信用代码:52350503782173407R，现依据《中华人民共和国民办教育促进法》《民办非企业单位登记管理暂行条例》有关规定，拟向丰泽区人社局、丰泽区民政局申请注销登记，已成立清算小组，与本单位有债权债务关系的单位和个人请于45个工作日内向我单位申报债权债务，逾期法律后果自负！

特此公告
联系人:黄老师 电话:13599243430
地址:泉州市丰泽区凯佳电脑职业培训学校
泉州市丰泽区凯佳电脑职业培训学校清算小组
2024年10月28日

Table with lottery results for various games including 中国体育彩票7星彩第24123期, 中国体育彩票福建31选7, 中国体育彩票福建22选5, and 中国体育彩票排列3. Includes columns for prize levels, ticket counts, and amounts.