

百年技艺传承 “酿”出舌尖美味

南海老字号奇峰味业拥有200多年酱油生产历史,年销量超2000万瓶



9月,在佛山市南海奇峰调味食品有限公司(以下简称“奇峰味业”)的酱油晾晒工场,巨大的玻璃罩下,一批批黄豆正经历一场奇妙的“蜕变之旅”。工作人员根据日照时间和强度,时不时检查晒池里已经发酵变色的酱醅,经过一道道传统而严谨的酿造工艺后,它们将华丽变身,成为浓香鲜甜的酱油。

作为南海本土老字号酱油品牌,奇峰味业拥有200多年酱油生产历史,怀揣着“做中国健康酱油”的经营理念,坚持使用天然酿造工艺,出品酱油有独特的酱香、鲜美的味泽、澄明的体态、红润的色泽,被誉为酱油中的佳品。目前,奇峰味业已拥有超100种产品,年销量超2000万瓶。



■晾晒发酵中的黄豆。

坚持古法酿造技艺 不使用化学添加剂

据《南海市九江镇志》记载,在两百年前,南海九江已有开设酱油生产的历史。而开设的多家酱园便是奇峰味业的前身,后来于1956年合并为九江酱油厂。1982年起,企业开发国内市场,注册“奇峰牌”商标,很快打开了北方销售市场;1992年起,企业为香港李锦记提供半成品酱油;2003年,正式更名为佛山市南海奇峰调味食品有限公司。

这个南海本土老字号酱油品牌,迄今已有200余年历史。虽然几经改革更名,但其古法酿造技艺却得以传承。

“我们做酱油的工艺精髓是天然酿造。一瓶瓶优质的酱油呈现在我们面前,不仅是一种调味品,更是传统工艺的结晶,是对历史和

文化的传承和致敬。”奇峰味业董事长黄锡培介绍,目前市场上的酱油大部分以低盐固态发酵法生产,从原料到成品需要1个月时间,有些工业化生产的酱油只需数天时间。这种生产方式,虽满足了市场对于酱油的大量需求,但与传统工艺相比,在风味和品质上可能会有所差异。

“我们坚持采用原有传统技艺,延续和传承好酱油生产。选豆必须选用高蛋白、非转基因东北大豆,洗豆、浸泡、蒸煮、选曲、拌曲、通风制曲、日晒发酵……从一颗颗黄豆到一瓶酱油要经过十多道工序,数百天日晒夜露,中间还要不停地搅拌、淋油,方可得到一瓶好酱油。”黄锡培说,一瓶正宗的九江酱油要历经最少3个月的酿造才

得以面世。

酱油分为生抽和老抽,而在酱油生产中又分头抽、二抽、三抽。头抽即第一造抽提的酱油,鲜味最足。取完头抽,就往酱醅继续注入盐水,晒制、发酵,抽取收成的酱油就是二抽,再次循环获取的豉油是三抽。奇峰的一品鲜特级酱油就只用头抽制作,整个酱油酿制像“头啖汤”,味道最鲜美。

招牌双璜生抽最能体现老字号的酿造用心。光发酵周期就需半年时间,相当于一瓶普通酱油酿造的两倍用时,经过两次发酵而成的双璜酱油,比起一般的酱油浓度更高,色泽更深,更能帮助菜品提香增鲜。

“我们坚持纯天然酿造,追求品质,不使用现代化工业原料,化

学添加剂,为消费者提供值得信赖的健康食品。”黄锡培说,奇峰酱油深受消费者欢迎,年销量超2000万瓶。



完善生产流程 保障产品安全、健康

“产品质量是企业的生命。”这是奇峰味业一直以来的生产理念,从食品原料种植、采购,到生产、流通、加工和配送,每一个环节都被严格管控。

奇峰味业坚持传统生产工艺的同时,还应用现代质量卫生体系,保障产品的卫生、安全,引入ISO、HACCP体系完善生产流程。“酱油其实是一种生物发酵的结果,奇峰酱油有自主培育的曲种,所以风味独特,发霉也是一个‘科技活’,需要控制温度、湿度,而通风制曲是奇峰酱油结合自身开发的科学技术,所以酿造的酱油氨基酸态氮含量远高于国家特级酱油标准。”黄锡培介绍。

一直坚持做健康、安全的食品,奇峰味业得到了社会的肯定。2014年起,奇峰味业连续多年获得“食品安全示范单位”称号,2020年成为首批获得“佛山老字号”称号企业。

目前,奇峰味业建有多条全自动包装生产线,大型不锈钢储存罐等新型设备,拥有一支完善的管理队伍、严密的管理制度和高学历的技术人才。其主导产品包括酱油类、酱类、蚝油类、醋类四大系列,合

共100多个品种,系列产品多年来在国家技术监督部门抽检中均为合格产品,并畅销全国多个省份,成为行业优秀品牌。

为了适应现代人的口味要求,奇峰酱油推出精装一品鲜酱油、双璜生抽、即食混合酱等高端系列产品,在产品包装上力求创新,摆脱过去单一的包装形式,推出盒装、彩箱、礼品装等,使酱油产品不仅能够摆脱低价、普通的形象,还能成为市场上备受瞩目的高品质、高附加值的送礼佳品,满足消费者对于美好生活的追求。

近年来,九江酱油与九江煎堆、九江双蒸并称为“九江三宝”。2017年,由南海旅游协会举办的南海十大旅游手信,包含奇峰酱油的“九江三宝”全部获奖,成为无数人厨房中、餐桌上最不可或缺的调料之一。

“酱油作为家庭烹饪中不可或缺的调味品,其销售量的大幅增长反映了消费者对优质调味品日益增长的需求。”黄锡培表示,消费者对食品安全的关注日益增强,对于无添加、纯天然、健康有益的食品需求持续增长。因此,公司将持续研发无添加的健康调味品,特别是针对酱油等产品的创新升级,不断满足消费者日益增长的健康需求,实现企业的可持续发展。

◀奇峰味业系列酱油产品。

文/图 佛山市新闻传媒中心记者 彭美慈 李丹丹

绿廊水岸妆点园区 四季可见绿树红花

佛山高新区南海园推进建设绿美园区行动,助力企业绿色发展

在佛山高新区南海园(以下简称“南海园”),当你从南海平谦智慧产业园西门步入园区,入眼便是一片绿意盎然。这里还有一个园区综合体——鲲鹏共享中心,在这里,你可以一边喝咖啡一边阅读,往窗外望,景色令人赏心悦目。以自然风光的介入,让目之所及的绿意舒缓工作者的疲劳,这种园区“会呼吸”公园式办公环境受到了众多企业的青睐。

这是南海园内现代园区发展的其中一角。今年5月,南海园发布《建设绿美园区行动方案》,推动企业厂区容貌、建筑布局和生产环境提升,为企业搭建最优发展平台,吸引企业、项目、人才近悦远来。该方案发布以来,南海平谦智慧产业园、南海粤海智能制造产业园、灯塔科创大厦等园区项目积极响应,园区实现绿意盎然的同时,也焕发出了勃勃生机。



■南海平谦智慧产业园一片绿意盎然。

以绿见美 打造高品质工业园

富海松湖公园项目紧邻南海粤海智能制造产业园,目前正如火如荼建设中。作为南海粤海智能制造产业园的“绿美配套”,这里以“滨水绿廊·活力水岸”为主题,打造一个融合生态、休闲、活力元素的城市滨水绿地。项目建成后,将为园区呈现“推门见景、开窗见花、厂在园中、人在景中”的美好景象。

除了占地总面积约3.5万平方米的富海松湖公园,临湖而建的南海粤海智能制造产业园,也是步步见绿。该产业园占地205亩,拥

有25栋高品质厂房,园区绿化面积达21584.87平方米。沿着园区的绿色中轴线深入,步入已封顶并投入运营的一期项目,可见栋栋厂房之间绿树成荫,阳光透过厂房间隙洒落,照亮了一片片草坪。

“我们实施了海绵城市设计和雨水重复利用系统,循环利用设施位于16栋厂房后方。”南海粤海智能制造产业园水电工程师崔冠峒介绍,园区内道路、停车位等区域通过海绵城市设计,实现雨水回收再利用,该项目将于

2024年底完工。

同样绿意盎然的还有南海平谦智慧产业园,通过高标准建设和完备的配套设施,打造高标准厂房,满足“工业4.0”时代高端制造企业的生产制造需求。园区规划总建筑面积约46万平方米,其中包括单层厂房18栋、高层厂房10栋、综合体1栋。

“我们的目标是打造公园式办公环境,让企业拥有优质环境。”南海平谦智慧产业园六星服务官杨斐介绍,南海平谦智慧产业园

先后入选了南海区第二批和第三批“名企百园”的建设名单,园区绿化面积达4.6万平方米,种植了多种树木,包括荔枝木、桂花树、榕树、大叶紫薇等。

南海园的“绿美典型”还有今年8月竣工验收的灯塔科创大厦。作为佛山高新区科技创新地标建筑之一,这里占地约2.3万平方米,总建筑面积约5万平方米。该项目将多元的岭南特色融入建筑形态和园林设计中,实现了功能、空间与景观的完美融合。

绿色引领 增强企业竞争力

在“绿色”理念引领下,南海园积极探索高效的节能减碳措施,提供绿色配套服务,助力企业节能降本。“南海粤海智能制造产业园租售并举,对于自持部分,我们正在推行光伏发电系统;对于出售部分,我们也会积极与业主沟通,争取实现光伏发电全覆盖。”崔冠峒说,园区内还采用智能照明等节能措施,积极为企业节能减排。

以打造“零碳园区”为目标,南海平谦智慧产业园设有鲲鹏共享中心。中心内配有咖啡厅、图书馆等共享空间,能够满足企业办公、会客和娱乐的多样化需求。此外,园区还提供了全园区员工可使用的智能餐厅、智能停车库以及24小时智能监控系统等设施。

南海园还同步推动周边多个人才配套公寓、公园等积极建设,如创智湾花园公寓计划于2026年建成、广弘创汇湾总部基地项目将于2026年投入使用,紫荆人才科创园的规划方案正在筹划中。

“不少企业入驻时强调了环境的重要性,这种现代化办公环境和配套服务也深受国际友人喜爱。”杨斐表示,以不久前入驻

的佛山市粤兴重工机械有限公司为例,这家在铝型材挤压技术沉淀了20多年的企业,原本在一家村级工业园区办公。当该公司选择入驻南海平谦智慧产业园后,就带着一位重要外国客户参观园区的生产办公环境。参观完后,这位外国客户立即与公司签定了合同。自入驻以来,该企业的订单量显著增加。

这种吸引力从数据上也有体现。从南海粤海智能制造产业园的招商进度来看,项目一期的16栋厂房和1栋宿舍楼在9月4日竣工验收后,仅过了一个多月的时间,就有10家企业完成收楼。这些企业累计买下了4万多平方米厂房,其中八成企业为高新技术企业,其中1家企业已经投产。

南海园制定《建设绿美园区行动方案》,不仅旨在打造生态优美、宜业宜居的现代化产业园区,而且是实现产业发展与环境提升共融共进的有效手段,更希望以此不断增强产业园区吸引力和竞争力。在南海区美企行动引领下,南海园《建设绿美园区行动方案》正在持续有序推进,越来越多的园区参与其中,迸发出独特的“绿色”活力。

文/图 佛山市新闻传媒中心记者 彭燕燕
通讯员 卢杭华 李媛媛 吴邦国