

古法技艺搭上智造快车

烟台新特旺粮油有限公司以非遗技艺擦亮粮油产业金名片

YMG全媒体记者 秦菲 通讯员 李雪 摄影报道

一场善意的接力
触摸一座城市的文明温度

金海善

如何榨取出一桶无添加古法花生油？手工打磨出百年香樟木模具，在匠人发力下缓缓施压，金黄透亮的花生油顺着木槽缝隙汩汩淌出，空气中便是醇厚的花生香气裹挟着温暖的水汽。

这是传承了1600余年的古法木榨油工艺，也是烟台市级非物质文化遗产的核心传承载体。“这是家族传了一百多年的老味道，慢工出细活，每一滴都藏着胶东农耕的底气。”退役军人、烟台市新特旺粮油有限公司总经理、胶东方氏古法木榨花生油第五代传承人方建通说。

作为烟台市新特旺粮油有限公司的核心品牌，方氏粮田扎根本土，以传承胶东方氏木榨制油技艺为根脉，一手抓古法坚守，一手抓创新升级，构建起“种植—加工—文旅—销售”的全产业链发展格局，在烟台奋进万亿新征程的赛道上，走出了一条传统粮油产业守正创新的特色路径。

古法匠心

十八道工序淬炼百年醇香

胶东方氏木榨制油技艺，是扎根胶东大地700余年的文化基因，也是方氏粮田最核心的品质密码。

走进古法榨油车间，仿佛穿越回百年前的老油坊。从甄选当季饱满花生开始，筛选、晾晒、炒料、碾坯、蒸粉、包饼、上榨、撞榨、沉淀、过滤……整整十八道纯手工工序，每一步都坚持古法，没有半分捷径。炒料的火候全凭老师傅的手感与经验，多一分则焦，少一分则香不足；包饼力道均匀，薄厚一致，方能出油顺畅；撞榨讲究节奏与力道，“重锤慢落，油香自出”。传承百年的香樟木模具质地坚硬、不易变形、自带香气，全程拒绝任何化学添加，以最质朴的物理压榨方式，最大程度锁住花生的原生营养与自然醇香，还原食材最本真的味道。

“古法榨油，榨的不只是油，更是老祖宗的智慧。”方建通介绍，相比现代化生产工艺，木榨油虽产量低、耗时长，但

风味醇厚、营养天然，带着土地与时光的温度。作为莱山区的市级非物质文化遗产传承单位，企业完整保留了传统木榨制油的核心技艺与工具，让这项承载着胶东农耕记忆的古老技艺，在现代社

创新的底气来自产学研深度合作。企业先后与中国农业大学、青岛农业大学、山东商务职业学院达成战略合作，共建产品检测实验室、非遗文化研究课题、物理压榨技术研发中心三大平台，聚焦低损耗物理压榨工艺攻关、非遗技艺现代化传承等方向，将前沿科研成果转化为生产力。同时，企业在安徽蚌埠、河北大名布局5万亩标准化花生种植基地，在牡丹江拥有3000亩国家地理标识火山岩大米基地，从源头种植到终端销售构建起完整品质闭环，实现“从田间到餐桌”全程可追溯。

凭借扎实的品质与创新实力，企业先后斩获“烟台市农业产业化市级龙头企业”“国家科技型中小企业”“山东省粮食安全宣传教育基地”等多项权威认证，成为烟台粮油产业转型升级的典型代表。

守正破局

非遗技艺搭上智造快车

非遗不能只“活”在工坊里，更要走上千家万户的餐桌。作为非遗传承人与企业带头人，方建通深知，要让老技艺走得更远，必须在守住古法核心的基础上，用现代科技为传统产业赋能。

方氏粮田的现代化智能生产车间里，自动化控温、炒料、压榨、过滤、灌装，一体化流水线有序运转，食品级不锈钢密闭管路贯穿全程，实现生产过程可视化与无尘化操作，遵循SC食品生产规范。“我们把古法的核心技艺融入现代生产，既保留了传统风味，又解决了手工生产产量低、标准化难的问题。”方建通介绍，企业全线产品不仅通过ISO9001国际质量管理体系认证，还被烟台市人民政府授予“行政执法监督企业联系点”，接受政企双重常态化监管，每一滴油都品质可溯、安全可靠。

有着部队经历的方建通琢磨起以非遗为核心，传承“红色文化+”的文章。

2016年，方建通收集整理出农耕文物藏品600多件，打造了7000平方米的胶东木榨油博物馆，是胶东地区独有的木榨油主题博物馆，更是山东省粮食安全宣传教育基地。馆内陈列着百年木榨工具、古油坊史料，完整还原方氏家族技艺传承谱系，清晰展现胶东油业的发展脉络，一梁一木都承载着胶东农耕文化的厚重记忆，将粮食安全知识由文字变为实景课堂，打造沉浸式粮食安全教育空间。

如今，这里已是烟台热门的研学打卡地。莱山区文化馆先后在这里组织“匠心传艺守非遗 研学探秘古法榨油”“探秘古法木榨油 守护粮食安全线”等主题研学活动，孩子们走进博物馆认识传统农耕器具，在古法车间亲手体验榨油工艺，在科普课堂学习粮食安全知识，在沉浸式体验中感悟工匠精神、树立爱粮节粮意识。作为中小学研学与劳动教育基地，公司每年接待各类研学团队上百批次，让古老技艺在青少年心中种下传承的种子。

展望未来，方建通表示企业将持续推进农业与文化深度结合，已围绕木榨油文化开发了系列文创产品，打造特色非遗IP，让非遗从生产车间走向更广阔的文化消费场景。同时，完善非遗工坊建设，继续系统整理技艺文献与传承资料，让这门古老技艺真正“活”在当下、走向未来。

从百年工坊的一缕油香，到全链发展的产业格局，烟台新特旺粮油有限公司以匠心守初心，以创新谋发展，在保障粮食安全、传承非遗文化、助力乡村振兴的道路上稳步前行。在烟台奋进万亿新征程的道路上，这样扎根本土、守正创新的实体经济，正不断为城市高质量发展注入源源不断的内生动力。

国庆假期的烟台海滨，从不缺少热闹与欢笑。然而，10月3日清晨发生在黄海明珠附近海域的一幕，却让这片热闹的海滩多了一份凝重与感动。一名溺水者昏迷不醒，素不相识的赶海人、教师、企业职工、整理收纳师……一群“路人”在危急时刻没有犹豫、没有观望，而是以一场堪称教科书式的“生命接力”，将溺水者从死神手中夺了回来。

这无疑是一场与时间赛跑的救援。从发现溺水者的赶海大爷，到鲁东大学教师刘全辉第一时间拨打120、110，再到姚鲁强夫妇、沙坤玉、胡翠屏等人合力将人抬上岸，每一个环节都精准衔接。尤其值得注意的是，沙坤玉的爱人刘红梅曾从事急诊工作，她通过视频远程指导胸外按压，这十几分钟的“隔空急救”，为溺水者赢得了最宝贵的黄金抢救时间。可以说，这场救援的成功，既源于人心的善意，也依赖现代通讯手段与民间急救知识的有效结合。

我们常说，“危难时刻见真情”。这场救援最打动人地方，在于所有参与者都不是“专业救援者”，他们只是恰好在场的普通人：一位教师正陪亲友游玩，一对夫妻在假期散步，一位整理收纳师在赶海。但当他人生命遭遇威胁时，他们瞬间从“游客”“市民”切换为“救援者”，没有退缩，主动向前伸出了手。正是这一个个“向前一步”，筑起了一

道坚不可摧的生命防线。

更值得称赞的是，这场救援有“勇”更有“智”。面对溺水者，他们没有盲目施救、造成二次伤害，而是合理分工——有人抬人、有人清理口腔、有人维持头部姿势、有人拨打急救电话、有人远程求援。整个过程有条不紊，展现了当下市民急救素养的整体提升。这也是近年来烟台持续推进应急救护知识普及、公共场所配置AED设备等工作的成果缩影。当善意遇见能力，救人才不会变成一场“有心无力”的遗憾。

一场意外，让我们看到了这座城市的文明底色。那些救人后默默离开的热心人，或许并不觉得自己做了什么惊天动地的大事。但正是这种“不觉得自己伟大”的朴素善意，才最动人，也最真实。烟台这座连续多年的全国文明城市，正是由一个个这样的凡人善举，累积出它的精神海拔。

愿溺水者早日康复，愿这份陌生人之间的守望相助，成为这个国庆假期最温暖的记忆，也愿每一位奔赴海边的人，都能带着敬畏之心去感受大海的壮美，带着安全意识去拥抱生活的乐趣。毕竟，最好的“诗与远方”，永远以平安为前提。

web-ui/),选择“电子社保卡扫码登录”或“山东统一身份认证”任一方式登录,用人单位可免费发布招聘信息、查看求职者简历、在线报名现场/网络招聘会;求职者可查看岗位信息,在线投递简历。 请扫码查看招聘会安排

专题



好米是种出来的，也是选出来的

六天五夜，5300公里——小沙埠寻米记

中秋节前夜，记者随小沙埠村委两名工作人员，驱车登上“渤海翠珠”客轮，启程前往大连，寻找优质大米产区的正品大米。

本报9月24日04版曾以《抽检结果彰显“小沙埠标准”》为题，刊发了小沙埠村委所属粮油公司坚持“原料严选、配料干净、过程严控”的经营理念，被抽检的馒头、花生油等四项产品全部合格的报道。此行的目的，是让小沙埠标准在大米上落实——从源头把关，让老百姓饭碗里的米，经得起检验。

寻米五常

小沙埠稻花香“开镰”

9月25日，中秋节，经过一夜颠簸，6时30分许，记者一行抵达大连港码头，选择沈海高速、京哈高速路线，途经长春、哈尔滨，再向南折返五常市大米主产区，全程约950公里。

简单的早餐后，记者一行驱车直奔第一站——五常市二河乡双河村卜家围子屯。2025年，小沙埠村委经多方考察，选址在此地，承包了150亩稻花香2号水稻田，与合作商邓立国签订合作协议：水稻成熟后，先行试单采购，然后自行碾米验证，根据大米质量决定采购数量。9月下旬，当地水稻大面积成熟，为了避开雨水天气，同时，甲方“小沙埠”方面为不错过当面收割，选择在中秋节当天抵达。

“到四平服务区了！”司机李波一句话，把大家的视线引向了“四平”站牌上。下午3时许，进入了吉林地界，从车窗远望，金黄的稻田映入眼帘，老葛摇下车窗，记者深吸一口气，瞬间感受到了稻谷特有的清香。想到我们要寻觅的是更为出名的五常大米，笔者不由得有点激动。沿途经过雨天过后的路面，车速受限，抵达五常时已近下午5点。

26日早晨8点，我们终于与合作商邓立国会面，他开车引领我们，行程一个多小时，到达五常市二河乡双河村卜家围子屯。一下车，清新的稻香扑鼻而来，金色的稻浪与来回穿梭的收割机相映，大地犹如一块以金黄为主色调的丰收调色板，散发着丰收、希望和喜悦的气息。

“就等你们来收割了，来，这边！”——步行到“烟台市只楚街道小沙埠稻花香种植基地”的牌子前，年近五十的邓立国一边向我们介绍稻花香2号，一边招呼远处的收割机。

辨米

据邓立国介绍，五常是稻花香2号的核心产区。这个品种秆软、皮薄、产量低，易倒伏。真正的稻花香2号亩产1300斤到1400斤。邓立

国说，受利益驱使，市面上有用多种水稻掺杂在一起冒充稻花香2号或打药抗倒伏以增产的情况。比如德国农药“拿敌稳”，能增强稻秆韧性，提升抗倒伏能力，还能增产。他郑重承诺：“按照小沙埠村委的要求，我们种植基地绝对不打抗倒伏增产农药！支持全国人民监督、检查、检验、化验，我们愿意假一赔万！”

从寻米到辨米，“小沙埠标准”的“原料严选、配料干净、过程严控”，正一步步落到大米上。

记者观察到，小沙埠稻花香种植基地的稻田，一马平川；百余米外的另一处稻田，水稻“根根立”。为进一步比较差异，记者跟随邓立国先后走进小沙埠种植基地的稻田，随手揪了一把倒伏的稻穗，又走进百米外的另一块稻田，随手揪了一把不倒伏的稻穗。邓立国把两穗稻穗置于掌心：前者粒型长而细，后者粒型短而饱满，而且颜色更黄。

很快到了晌午，邓立国热情招呼我们到村里的姐姐家吃午饭。小沙埠承包的这150亩地，用的正是邓立国外甥家的地。他的姐姐、外甥及外甥媳妇，都以种植稻花香2号为主要收入来源。“看看我家的大米。”邓立国的姐姐笑咪

地把一盆米端到我们面前，老葛用手从米盆中撮起一把大米，任其落下，每粒大米都亮晶晶的，腹白清晰可见。待到煮熟端上饭桌，米香随着热气扑面而来，好香！“我四十多岁了，还没吃过这么好吃的大米！”小李一边嚼着米饭，一边感慨。

开镰

27日上午，记者一行从宁安响水探米后返回五常，老葛和小李二人在与小沙埠村委商定后，按照协议，立即联系邓立国收割二百公斤稻花香2号带回，用作村委购置的碾米机出样。

邓立国安排粮农装袋，在小沙埠种植基地旁边的晒场，堆放着头一天刚刚收割的稻花香2号。老葛、小李、基地的负责人一起动手，撑袋、装水桶、封袋、称重。200公斤稻花香2号装袋完毕。

据了解，稻花香2号并非人工杂交培育的品种。1999年，五常农民水稻专家田永太从“五优稻1号”的自然变异株中系统选育出这一长粒香型品种，因稻种带有特殊香气而得名“稻花香”，后经黑龙江省农作物品种审定委员会审定，定名为“五优稻4号”。

江市区的产品展示店，店内响水石板大米礼盒琳琅满目，印有“熔岩台地种植 镜泊湖水灌溉”的字样，凸显在方型、圆筒型、真空袋装的礼盒或包装上。一张“第二十届粮博会大米类金奖”的荣誉证书格外引人注目。舒啸说，为保证响水石板大米质量和口感稳定，使用的原粮就不能有大的变化，因此，多年来，他们种植的主要水稻品种稳定在稻花香2号、松粳22和中科发五号这几个品种上。展示店涵盖了这些品种的中高端礼盒。返程前，我们将这些样品米装到车上。

探源

27日上午，舒啸带我们参观了渤海国上京龙泉府遗址、响水石板大米石板田展示区。据《新唐书·渤海传》记载，渤海国王进贡给唐王的贡品中就有“太白之鹿、率滨之马、北海之鲭、卢城之稻”。当地介绍，卢城之稻即指今天的响水石板大米。中华人民共和国成立后，响水石板大米成为人民大会堂的国宴用米。

参观完毕，我们驱车前往位于东京城镇的生产工厂。“2026年2月，我们收购了原黑龙江响水米业股份有限公司工厂。公司的产能和仓储能力得到很大的提高。目前，我们的仓容已达8万多吨，年加工水稻8万吨。”走在厂区内，数十米高的巨大粮仓和三条大米加工生产线格外醒目。舒啸说，他们公司采用的是日本佐竹、瑞士布勒的大米加工设备。

27日中午12时许，我们告别舒啸，返程五常。28日早晨，我们带着400斤五常稻花香2号和9款响水石板大米样品，驱车直奔大连，踏上了深夜的渤海钻珠客轮，于29日早晨返回烟台。记者和司机李波粗算，此行六天五夜，途经辽、吉、黑三省，从烟台登船至大连，再驱车前往五常、宁安，后经大连返回烟台，总行程逾5300公里。

下一步，小沙埠村委将对五常稻花香2号和响水石板大米样米进行碾米试验和品质比对，并根据市场销售情况，再决定后续采购。

据了解，小沙埠村委所属粮油公司现有碾米设备每小时可加工稻谷500斤，首批采购量预计5吨，若合作稳定，年采购量预计可达50吨。小沙埠村委相关负责人表示：“大米好不好，不能光听介绍，最终要让市场说话，让消费者说话。”

从五常到宁安，从稻花香2号到响水石板大米，六天五夜跑下来，一个朴素的道理愈发清晰：好米是种出来的，也是选出来的。而“小沙埠标准”能不能立得住，答案不在纸面上，在消费者的饭碗里。

柴向阳