

锦港

在葫芦岛，有一个百年老厂——连山区高桥小菜厂。该厂距锦州港7公里，距京沈高速公路出口处1公里。该厂始于晚清末年光绪年间有百年历史为锦州小菜振誉，它是生产腌渍菜的发源地，也是早年向宫廷馈赠的佳品。

高桥小菜秉承传统古法，保持传统工艺。产品有海鲜小菜、原浆虾油、糖醋蒜、辣花萝卜、高桥系列清淡小菜、杏仁小菜、海鲜小黄瓜、花生辣酱、快餐酱、甜酱等三个系列80个品种。

品牌历史

创始人刘云献，祖籍河北，1893年出生，1902年随父举家迁居现葫芦岛市连山区高桥镇大四方台村。当时地名为连山高桥铺。9岁时读了3年私塾。由于家庭困难无力支付学费，12岁时就开始和父亲制作咸菜。当时条件很差，是家庭式小作坊。靠腌制的小菜四处变卖，养家糊口。高桥大四方台村距西海口几里之遥（现在的西海口已建成锦州港），西海口是渤海岸边的一个小渔村，也是清朝时期的一个小码头。当时，全国各地的商船、商人经常来这里交易，互换商品，尤其赶上初一、十五大潮时更是热闹。刘云献跟随父亲时常把自家的咸菜拿到西海口去交易。去的机会多了，接触的也就多了。当时有一位来自山东的老客，带有一种叫鱼露的东西引起了刘云献父亲的注意。这种东西既有腥味，又有鲜味，食之有味，弃之可惜。细心地究其来源，对方说是捕捞的鱼一时吃不完，时间一长在容器中溢出的液体。这件事触动了刘振祥父亲和他的灵感。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/jg-539812.html>