

编者按:非物质文化遗产是文化遗产的重要组成部分,保护和利用好非物质文化遗产对于继承和发展惠济区优秀特色文化、促进文化传承、弘扬民族精神、建设和谐惠济具有重要作用。说起惠济区的非物质文化遗产项目,又分为民间文学、民间美术、民间音乐、民间杂技、民间手工技艺、生产商贸习俗、消费习俗、民俗、民间信仰等9类50多项,比如黄河澄泥砚、砖雕、烙画等。今天我们就来了解一下惠济区非物质文化遗产——菊凤香油。

■非遗系列之走近菊凤香油

36道工序古法制作香油

“香油女王”坚信诚信是金,吃亏是福

“谁要小磨香油,谁要小磨香油?”1983年,就是这样的叫卖声在惠济区叫响。如今,当年走街串巷叫卖的郑菊凤已经是郑州菊凤粮油实业有限公司的董事长,当年做油的小作坊也已变成惠济工业园区崭新的厂房。巨大改变的背后是卖油人的辛苦,34年来,郑菊凤坚信诚信是金,吃亏是福,依旧坚持石磨古法制作香油,让香油香飘万家。

记者 鲁慧

通讯员 张惠 文/图



郑州菊凤粮油实业有限公司董事长



菊凤牌石磨油



原来小磨油是这样生产出来的

穷则思变,决心要做最好的香油

近日,记者见到了郑菊凤,她面色红润,气色很好,一件大红色毛呢大衣,显得特别有精神。

说起她的香油和她的经历,郑菊凤说,香油就是她的生命,是她和爱人从小作坊做起的。

34年前,当时的郑菊凤家徒四壁,没有资金、技术、设备、场地,就借了一间破草房,又找来了一盘闲置多年的石磨,一口铁锅,并借来一头小毛驴拉磨。她的石磨香油加工、创业生涯从此开始了。

郑菊凤说:“磨油是一项技术要求较强的传统工艺,看似简单,其实大有学问。我每次遇到困难,都要查找原因,总结经验,并从技术上下功夫,因此练就了产品从原材料采购到加工、

各个环节的火眼金睛,踏上了我们以质取胜的道路。”

郑菊凤说,只有挑选最优质的原料,做到每一粒芝麻都严把质量关,精挑细选,才能制作出晶莹剔透如同翡翠琥珀,滴滴香浓,口感醇正,天然健康的最佳石磨香油。

历经创业风雨,如今,菊凤粮油实业有限公司在郑州市惠济工业园区新建了厂房和办公楼,添置了新的生产设备,为企业的进一步腾飞奠定了坚实的基础。

目前,菊凤粮油实业有限公司已由初始的一口锅、几十斤芝麻的加工能力增加到年1000余吨的芝麻、花生加工能力,企业跃上了一个新的台阶。

34年卖香油,始终坚持石磨古法工艺

走进郑州菊凤粮油实业有限公司生产车间,扑面而来的是一阵阵沁人心脾的幽香。清洗芝麻、火锅炒香、石磨磨浆、墩油分离、沉淀上灌、紫外线杀菌消毒、精美包装。严格按照传统工艺36道工序生产的石磨芝麻香油就这样走进了千家万户。

磨油可是一项技术要求较强的传统工艺,看似简单,其实大有学问。同样的芝麻,做不好的话,出油率就会低,香味也不浓。“面对困难,我就查找原因,总结经验,技术上功夫下足,并练就了产品从原材料采购到加工、各个环节的火眼金睛。”纯香油呈红色或橙红色两种颜色交叉柔和的感观,闻上去有一种特别舒服的感觉。郑菊凤说起真假香油味自信满满。

郑州菊凤粮油实业有限公司是一

家以农副产品为原料,运用传统石磨加工工艺,结合现代科学技术,生产菊凤牌石磨香油和食用油的企业。

郑菊凤说:“我34年从事石磨香油生产销售,从一粒芝麻、一扇磨盘打磨油、一瓶香油送货做起……”

从卖油的第一天起,郑菊凤就以农民的朴实、忠厚去坚持诚信经营,凡答应顾客的事,无论如何坚决做到。多年来顾客买一箱油或一瓶油,都坚持做到上门送货、服务到家。

由于菊凤牌石磨油质量高、守信誉,赢得了广大客户的信赖和高度赞扬。如今菊凤牌小磨油、纯芝麻酱已经成了闻名遐迩的河南知名品牌。

34年来,郑菊凤坚持产品就是人品,质量就是企业生命,诚信是金、吃亏是福的理念,让菊凤香油会说话。

靠“倔劲”打下了属于她的“江山”

多年来,郑菊凤率领的郑州菊凤粮油实业有限公司荣获郑州市“放心食品”和“百城万店无假货”称号,成为石磨香油行业率先登上“放心食品”光荣榜的企业,质量始终处于领先地位,并荣获郑州市龙头企业称号。

在郑州菊凤粮油实业有限公司,郑菊凤管理公司业务时,忙而不乱,调度自如,风度翩翩,颇有大将之风度。她事事都要亲力亲为,敢向市场挑战。

菊凤人说:投机取巧只有一次,绝没有第二次,一个公司如果没有品质信誉,就不会拥有客户。没有用户,企业就不能生存发展。

近年来,郑州菊凤粮油实业有限公司多次获奖,郑菊凤也曾荣获“全国巾帼创业致富能手”、河南省“三八红旗手”等荣誉。

“不论是过往还是将来,菊凤人这颗滚烫跳动的心将继续承担更多的社会责任,用爱心和善心反哺我们的社会。”郑菊凤深情地许下了这份沉甸甸的诺言,“我最见不得谁有困难,感觉我能帮、有求,我都会尽力去做。”

“宁肯丢掉利益,也决不丢掉质量!”都说商场如战场,郑菊凤靠这股“倔劲”打下了属于她的“江山”。