

3月18日，习近平总书记在河南省兰考县调研指导党的群众路线教育实践活动中，所用的早餐凉菜中出现了“杞县酱萝卜”。

昨日，郑州晚报记者来到河南小城杞县，探访特色酱菜的生产厂家，在一个个的酱缸和一点点的回味中，体验古老酱菜曾经和仍在的辉煌和独特。郑州晚报记者 张新彬 汪永森/文 张翼飞/图

郑州晚报记者探访舌尖上的兰考

埙阳馒头：一天可卖4万个 杞县酱菜：传承200年历史

**埙阳馒头：
总书记吃的是俺家的
馍，我亲自送去的**

送了两天的馒头后，兰考埙阳一家食品公司的父子才知道自家做的馒头竟是送给总书记吃的。

“总书记吃的是俺家的馍，我们父子俩亲自送去的！”昨日，该公司负责人潘清林告诉郑州晚报记者，“只知道有领导来，谁想到是总书记呀！”

“总书记吃的是俺家的馍”

17日一早，兰考县埙阳镇万恒食品有限公司负责人潘清林接到通知，要他送两箱馒头到焦裕禄干部学院。

儿子潘全安赶紧将100个馒头和120个花卷装箱，8点前送进了餐厅。

18日，潘家父子再次接到电话，二人送完馍往公司赶，潘全安突然将手机递给潘清林，郑州晚报的官方微信列出了总书记兰考视察餐谱。

“总书记吃的是咱家的馍！”潘清林告诉郑州晚报记者，“只知道有领导来，谁想到是总书记呀！”

“这几天忙得很，送馍的箱子还没拿回来！”这几天父子俩的手机都很繁忙，订单也增加了。

做馒头的面、水、釉都很独特

潘清林告诉郑州晚报记者，送去的馒头和配送到兰考和周围市县的并无区别。

“要是知道是给总书记送馍，我们一家都得到车间去。”潘清林介绍，埙阳馒头选用种植在黄河两岸的小麦，由五得利特意加工的面粉，用水则是当地深井水。

面粉发酵与众不同，选用本地的面甜瓜和面粉掺在一起制成的釉，“甜瓜釉发面味正，和面粉结合得好，但醒发得45到50分钟。”他告诉郑州晚报记者，下午和面等到凌晨起床再做馒头，之后厂内50多辆配送车开始将温热的馒头送到兰考街头。

一个一斤重的“劈柴大馒头”是当地特色，加工这种馒头得用木柴烧锅，“劈柴”就来自当地焦桐生产厂家的边角料。

7年前，潘清林就有将埙阳馒头做大做强想法，2009年成立公司他却让儿子潘全安当起了董事长。

万恒食品有限公司发展为埙阳当地最大的馒头生产厂家，春节期间这家公司全天不停生产，月销售馒头达50万斤，每天可卖4万多个。

郑州晚报记者 张新彬
汪永森/文 张翼飞/图



杞县酱胡萝卜

杞县酱菜：传承200年的工艺

杞县酱菜曾为宫廷贡品

杞县与兰考，这两座相邻的小城，这一次因为酱菜这种独特的食品，再一次被紧密地联系在一起。

杞县县委宣传部工作人员告诉郑州晚报记者，杞县酱菜曾被列为宫廷贡品，目前仍采用传统工艺，天然晒酱而成，不含任何化学成分，属天然绿色食品。

在杞县街头，大大小小名称各异的酱菜店铺不下20家，这些店铺多冠以“莫家”或“莫府”的字样，但最大的酱菜生产厂家却是“龙亨”。

“杞县酱菜色泽鲜亮、脆嫩清香、酱味浓郁、咸甜适度、香甜脆嫩，有‘杞国酱菜’的称呼。”工作人员称酱菜已成为该县一张名片。

莫氏传人恪守家传工艺

63岁的莫培新是明德堂莫氏酱菜第七代传人，腌制酱菜已经成为一门家学，他的家中仍保有30多缸酱菜。

莫培新告知郑州晚报记者，明德堂莫氏酱菜始创于1815年清朝嘉庆年间，是先祖莫特生在原有的基础上，加以革新酿制而成，已有近200年的历史。

“莫氏门中学习制作酱菜的人不少，别的地方的可能不正宗，我这酱菜不会有假。”老人依然恪守着家传腌制酱菜的工艺，“一层瓜、一层面，三层放一层作料”，还要懂得看天气。他说总书记菜单上的“酱萝卜”只是众多酱菜中的一种，需用杞县胡萝卜，“从芯红到皮。”他说酱萝卜做法简单，腌成后萝卜肉嫩香脆，甜咸兼备。



钱波查看酱缸

最大酱菜厂有1000多口缸

龙亨酱菜厂位于县城一角，这是小城杞县最大的酱菜厂，1000多口酱菜缸有序地摆放在1500多平方米的空地上。

37岁的钱波3年前从父亲那里接手酱菜生意，他曾在酱缸间查看一番，这些高约80厘米的酱缸已用了30多年，“这些缸现在已很难买到，它们还要在院内继续沉睡，直到一个多月后天气开始变热”。

5月份黄瓜大量成熟，酱缸会被清洗，晒酱就要开始。“不能收大棚黄瓜，个大易断。黄瓜下池清洗后用盐腌上，一个月后再用水清洗，之后被下到酱缸里”。

最热的三伏天，阳光下，酱缸上的盖子将被一个个掀起，味道一点点浸透入酱汁中的菜蔬里。“得注意天气变化，酱缸一进雨水就坏了。”钱波告诉郑州晚报记者，为确保年产百十吨酱菜，他得时刻盯着酱缸的变化。他曾尝试着在外地设置销售点，但效果并不理想，得知杞县酱菜有幸进入总书记的菜谱，他又跃跃欲试了。

“淡水霸王”——黄河鲤鱼

总书记兰考之行的菜单上，红烧黄鲤鱼赫然在列。

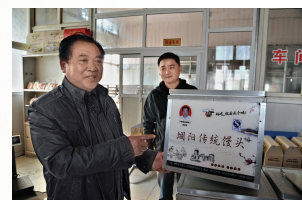
在兰考东坝乡的黄河岸边，郑州晚报记者一睹了黄河鲤鱼的“风采”。

虽然其貌不扬，但肉质细嫩，口感紧实。渔民告诉郑州晚报记者，黄河鲤鱼是一种杂交鱼种，近些年才发现。

这种鱼怪模怪样，长着鲑鱼的脑袋，鲟鱼的身

子，鲤鱼的尾巴，生性凶猛，以捕食黄河中的鱼虾为生。也正是因为它的“淡水霸王”之名，每年小浪底调沙时，当地人会大量捕食，而红烧黄鲤鱼也成为当地人宴请外地朋友时的首选。

由于是肉食鱼类，黄河鲤鱼的滋味比其他鱼种要好很多，除肉质细嫩外，它没有杂乱的小刺，也没有黄河鲤鱼的土腥味，因而颇受食客欢迎。郑州晚报记者 邢进 辛晓青



给习总书记送馒头的埙阳传统馒头传人潘清林(左)和儿子介绍他们的“馒头经”。

追寻总书记

