

酱料里的 洛阳味儿



□本刊记者 郭飞飞

还记得小时候,放学后饥肠辘辘地回到家,第一件事就是去找吃的,刚出笼的热腾腾的馒头,搭配酱香浓

郁的豆瓣酱,那味道令人至今难忘。今天,洛阳产的“馍饭愁”系列调味酱又让我找到了小时候的味道。

用“味道”占领市场

走进洛阳金秋农副产品有限公司,记者在工作人员的带领下来到了生产车间的参观通道。透过洁净的玻璃窗,记者看到工作人员正在生产线上有条不紊地操作。这家成立于2011年的新型特色企业所生产的“馍饭愁”系列调味酱得到了广大市民的一致认可。

现在市场上的调味酱品种繁多,“馍饭愁”系列调味酱为什么能后来

居上,得到广大市民的喜爱呢?

该厂厂长温记高没有直接回答这一问题,他语调平淡地说:“跟我来,现在就给你答案。”温厂长带记者来到一个小餐厅,摆在餐桌上的是一盘生菜、一瓶香辣味的“馍饭愁”酱、一叠卷饼。“你尝尝就知道答案了。”温厂长说。记者拧动瓶盖,还没有完全打开,一股浓郁的酱香味就扑鼻而来,搭配着卷饼入口后,那浓浓的豆香味瞬间

就充满了整个口腔,再一品味,酱的麻辣鲜香立刻迸发出来,并且不时地能嚼到一个豆子,香辣味更加突出了。

温记高说:“豆酱制作历史悠久。中国的老祖宗用一些坛坛罐罐,加上敏锐的直觉,使豆子变成一种美味。由于工艺复杂,现在很多家庭都不再自己制作豆瓣酱,但是这一传统食物依旧为人们所喜爱。我们根据

传统工艺,再加上特殊配料,使酱的口感更好了。另外,针对人的不同口味,我们还研发了香辣味、香菇味、花生味海苔味等品类。我们用实实在在的产品征服了消费者的胃,从而占领了市场。”

立足本土 倡导健康生活理念

“馍饭愁”这个名字朗朗上口,谐音“莫犯愁”,表达了人们对美好生活的期待和向往。这里面还有一个故事。相传,商汤在攻打夏朝的一次战争中,心急如焚,茶饭不思。商相伊尹制豆酱,供汤佐餐,汤美其味,问其名,答曰莫犯愁。汤闻此名,朗声大

笑,以酱犒劳三军,士因酱味美,又乐其名,顿时军心大振,高呼:莫犯愁!一举击败夏桀。后来,伊尹隐居伊川大莘店,此酱的制作方法也因此流传到了民间,因其味美可口,利于下饭,民间称之为“馍饭愁”。

传说的真实性我们无法考究,但

是这传承了千年的口味却代表了人们不畏困难、勇往直前的勇气和对美好生活的期盼。现在人们的生活水平提高了,人们对健康更为重视。吃腻了大鱼大肉,一小瓶酱、一盘新鲜蔬菜、一份制作精美的面食,一定能够满足人们对健康生活的追求。

据了解,洛阳金秋农副产品有限公司除了生产“馍饭愁”系列调味酱,还生产纯天然红薯粉条、金秋小米等,温记高说:“作为本土企业,我们立足农副产品深加工,立志走品牌化发展道路,在为洛阳市民提供优质健康食品的同时,让我们的产品成为洛阳的名片。”

春季营养粥推荐

春天瓜果飘香,如何利用新鲜瓜果做出营养美味的粥呢?

天下黑点自上周三开始面向广大市民征集春季营养粥谱,收到了许多朋友的来稿,经过筛选和整理,今天小编为大家推荐一款实用的特色营养粥。

养颜木瓜粥

食材:红枣、桂圆、枸杞、葡萄干、木瓜、糯米、冰糖

制作方法:

1.煮红枣。在煮红枣的同时,可以把桂圆、枸杞、葡萄干用清水泡上。

2.在红枣煮得有点发胀的时候放糯米,不要放太多,因为除了糯米,还要放其他食材。

3.当糯米煮出浆时直接把桂圆、枸杞、木瓜、冰糖放进去煮,粥煮好后放入葡萄干微煮即可。

温馨提醒

现在正是木瓜成熟的时节,木瓜含有大量的维生素、蛋白质及矿物质,营养丰富,不仅有抗衰老、丰胸、美白养颜的功效,而且可以健脾消食,缓解消化不良症状。这款美

味、健康的养颜木瓜粥,深受广大女性朋友喜爱。

天下黑点继续面向广大市民征集春季营养粥谱,让大家一起来分享健康美食!您有独特的做营养粥的心得吗?您有好的做营养粥的建议吗?您知道哪个小巷里有不为人知的粥棚吗?快来参与我们的活动吧!

作品要求:不限食材、不限做法,主题为春季营养粥谱。字数在1000字以内,活动期间,读者将自己的详细粥谱发E-mail至47427996@qq.com,要求有文有图有真相,并在粥谱标题后标注春季美食。参与活动者将有机会得到由天下黑点提供的小礼品一份。



本版广告统筹 张莹 15803799546

河南华裕黑色作物科技开发有限公司

CCTV.COM
广告合作伙伴

天下黑点
央视网看 黑色食品

打造中国黑色杂粮食品行业第一品牌

供富硒黑花生、富硒黑小麦面、富硒黑玉米、富硒黑苦荞茶等
珠江路天下黑粮店: 64628818 13592011789