

焦作特产/五里源松花蛋/50枚

产品名称	焦作特产/五里源松花蛋/50枚
公司名称	张小涛
价格	53.00/件
规格参数	原产地:河南 品牌:五里源 卫生许可证:修卫食字第B087号
公司地址	中国 河南 焦作市解放区 焦作市中州菜市场东邻中州家属院19号楼3号
联系电话	86 0391 8814288 15978766608

产品详情

原产地	河南	品牌	五里源
卫生许可证	修卫食字第B087号	产品标准号	GB/T9694-88
原料与配料	水, 鲜蛋, 茶叶, 食用碘盐	保质期	180 (天)
生产厂家	五里源	储藏方法	避光处
商品条形码	6934384000445	生产日期	2010.10.29
售卖方式	包装	特产	是

品名：松花蛋(五里源)

内装：50枚

产地：河南.焦作

配料：水, 鲜蛋, 茶叶, 碘盐, 食用碱

五里源松花蛋制作的起源

五里源乡马坊村，地下水充足，而且甘甜清醇，因马坊泉环绕整个村庄形成水乡，所以叫五里源，这里蟹、水稻、莲藕，素有修武“小江南”之称，而五里源最有名的当数其盛产的“松花蛋”。修武县五里源乡松花蛋鲜美，营养丰富，它背后的传说故事与历史价值更是值得我们去仔细的发掘整理与传承发展，请看五里源乡松花蛋背后的美丽传说。

传说之一：刘海戏蟾的传说

在修武县五里源乡马坊村东北面有一座千年古刹——海蟾宫大殿，相传五代时期天下大乱，战火不断，宰相刘海几次进谏均遭拒绝，刘海一气之下弃官出家修道，来到五里源乡马坊村的马坊泉畔隐居，一天，刘海口中含有一朵莲花，刘海将宝物莲花吞入肚中，得道成仙。但是，原本清澈的马坊泉立刻变得浑浊不堪，载道，刘海不愿伤及百姓，随命仙鸭下凡治理，并命人从泉底淤泥中取鸭蛋回报百姓。这个蛋拨开后晶莹剔透如琥珀状松枝状的图案，所以被当地百姓称为“松花蛋”。

传说之二：五里源松花蛋进贡的传说

古代传说五里源松花蛋被怀庆府（古时修武县归属怀庆府）进贡给了皇上。但各个府县进上的松花蛋面见皇上，说他的松花蛋好。皇上就问了：你说你做的松花蛋好，它好到哪儿呀？道人边说边做：我的桌子上，啪！我打桌子这边儿，那边那蛋黄就露出来了。皇上一看，还真是不一样！于是以后再吃松花蛋的时候，就吃这边的了。

松花蛋的传说虽被神话，可五里源的松花蛋可是货真价实，海蟾宫大殿也保留至今，千年古刹证实着真实的历史起源，自元末明初距今已八百多年的历史了，曾为历代皇家之贡品，是修武人民几百年来勤劳智慧、历史、科学以及营养美食等多种领域有很高的价值。

松花蛋的做法后来由清真观的弟子传于在观中做饭的李姓男子，李姓家庭对松花蛋的做法一直延续至今，现在的传承人叫李国顺，按照家庭祖训，到他这里已经是第十三代了。如今的李国顺在五里源乡开办了松花蛋公司。

在五里源乡的马坊泉中，浮游微生物丰富，特别是有一种石壳虫，被鸭食后，产下的蛋加工成松花蛋，松花清晰，营养丰富，闻名于世。解放后经过李氏家族对松花蛋配方不断改进和多次实验，为现在五里源乡松花蛋制作坚实的基础。

五里源松花蛋制作技艺

五里源松花蛋和外地的松花蛋有一些不同，不同在什么地方，这五里源松花蛋直接生包，它放的时间一般都是在100天开外。老人们多年传下来就说，必须得100天。

五里源松花蛋李氏传人李国顺说关于这个松花蛋，必须是马坊泉水养的鸭子产的蛋，因为这里的鸭子产下的蛋个大、质好、味香，经加工制作而成的松花蛋，脱壳利落，松花清晰。

做法是在盛有开水大锅中放入山花椒、山茴香、食盐、松枝、柏叶等佐料，然后再将水用中火烧开，松花蛋放进去，煮到熟透，捞出，剥壳，甚至传统而简陋。

五里源松花蛋制作的发展

改革开放以来，李氏传人李国顺吸取古老的传统配方，并进一步结合现代科学技术之精华，使产品质量

注册“五里源丑鸭”商标以来，坚持创新经营，科学管理，狠抓质量关，对职工奖罚分明，使加工

产品不断开发，现在多种规格，包装精美的系列产品，主要产品有：优质松花蛋、糖蜜松花蛋、桂花松花蛋、臭松花蛋、臭松花蛋酱、咸鸭蛋（生）、真空包装咸鸭蛋（熟）、五香泡蛋，五香鹌鹑蛋等二十多个产品，获得国家发明专利。产品畅销全国各地。