

云梦鱼面1200克礼盒鱼面

产品名称	云梦鱼面1200克礼盒鱼面
公司名称	云梦县黄湖吴家鱼面厂
价格	70.00/盒
规格参数	品牌:黄湖 型号:1200克
公司地址	湖北省孝感市云梦县建设西路59-1
联系电话	0712-4327537 1850207576213733425099

产品详情

云梦位于古楚梦泽之畔，盛产鱼虾，这里有许多土特产，其中云梦鱼面，别具风格，作为地方传统特色面食，早已闻名遐尔。

相传清道光十五年（1835年），有家布行，宝号“许传发记”，为了招徕顾客，雇请名厨一位，他用活鲜鱼剁成鱼茸，掺入面菜之中，味道鲜美，大受欢迎。后来，为了便于贮存携带，他把鲜鱼肉和面粉加工成细丝晒干，使之成为名贵礼品。云梦鱼面可煮食、炒食、炸食，形美味佳。它还具有健脑、降血压、预防冠心病等多种功效，被人们誉为“长寿佳品”。

《云梦县志》记载：清朝道光年间，云梦城里有个生意十分兴隆的“许传发布行”，由于来这个布行做生意的外地商客很多，布行就开办了一家客栈，专门接待外地商客。客栈特聘了一位技艺出众、擅长红白两案的黄厨师。有一天，黄厨师在案上和面时，不小心碰翻了准备余鱼丸子的鱼肉泥，不好再用，弃之又可惜。黄厨师灵机一动，便顺手把鱼肉泥和到面里，擀成面条煮熟上桌，客商吃了，个个赞不绝口，都夸此面味道鲜美。以后黄厨师就如法炮制，并干脆称之为“鱼面”，这样，鱼面反倒成了客栈的知名特色面点。后来有一次，黄厨师做的面条太多了，没煮完剩下了很多，黄厨师就把它晒干。客商要吃时，就把干面条煮熟送上，不料味道反而更加好吃。就这样，在不断的摸索和改进之中，风味独特的云梦鱼面终于成为一方名点了。云梦鱼面之所以味道特别鲜美，离不开云梦所具有的得天独厚的物产资源条件。《墨子·公输篇》曾记载：“荆有云梦，犀兕麋鹿麇满之，江汉之鱼鳖鼃鼉为天下富。”由于盛产各种鱼鲜，故以所产鱼面最为出名。云梦民间流传歌谣有：“要得鱼面美，桂花潭取水，凤凰台上晒，鱼在白鹤咀。”说的是城郊有一“桂花潭”，清澈见底，潭水甘美；“凤凰台”距桂花潭不远，地势高阔，日照持久。城西府河中“白鹤分流”处，所产鳊、白、鲤、鲫，鱼肥味美，是水产中之上乘。当初偶然制成了鱼面的黄厨师，后来专门潜心研制鱼面，他采用的就是“白鹤咀”之鱼，取鱼剁成茸泥，用“桂花潭”之水和面，加入海盐、掺和、擀面等工序，放置“凤凰台”上晒干、收藏。经过精心制作的鱼面，不仅用来招待客商，“许传发布行”的老板还用来作为礼品，馈赠来自各地的布客，使得云梦鱼面广泛流传。

云梦鱼面之所以味道特别鲜美，离不开云梦得天独厚的物产资源条件。云梦民间流传歌谣：“要得鱼面美，桂花潭取水，凤凰台上晒，鱼在白鹤咀。”说的是城郊有一“桂花潭”，清澈见底，潭水甘美；“凤凰台”距桂花潭不远，地势高阔，日照持久。城西府河中“白鹤分流”处，所产鳊、白、鲤、鲫，鱼肥味美，是水产中之上乘。

经过不断研制和加工，云梦鱼面愈做愈精，其面皮薄如纸，面细如丝，有诗曰：“擀的面像素纸，切的面像花线，下在锅里团团转，盛在碗里像牡丹”。1915年，为参加“巴拿马国际商品大赛”，鱼面师精心地把一斤斤盒装鱼面，都切成“梁山刀”（即一百零八刀），色白丝细，从而征服了洋人，荣获银奖，驰名国际市场。