

《舌尖上的中国》中制作黄馍馍的黄老汉

《舌尖》黄老汉风靡沪上

随着《舌尖上的中国》这部纪录片在国内外的热播,有一位陕北的老汉带着他特制的“黄馍馍”走进所有观众的视野,同时,他的黄馍馍更是走进西贝西北菜的董事长——贾国龙的心里。他,就是陕北绥德的黄国胜。6月20日,黄老汉正式签约成为中国最大的西北菜餐饮企业——西贝黄馍馍形象代言人。由他亲自指导制作的“黄馍馍”也于8月在全国各个店面市。



《舌尖》黄老汉携黄馍馍登陆沪上

8月8日,全国最大的西北菜连锁企业——西贝餐饮在上海召开新闻发布会,正式宣布由纪录片《舌尖上的中国》当中的黄老汉亲自指导的地道陕北黄馍馍,将在全国11个城市的45家西贝连锁店同时开卖。据了解,《舌尖》7集纪录片中共呈现各类美食121种,黄馍馍是《舌尖》热播后,首个在全国热卖的“舌尖美食”。

发布会当天,从《舌尖》中走出来的黄老汉夫妇,《舌尖》总顾问、美食名家沈宏非,西贝董事长贾国龙以及京沪粤著名美食评论人为西贝黄馍馍上市举行了隆重的揭笼仪式。随后,黄老汉和贾国龙先生一起端上由他亲自指导制作的黄馍馍,美食名家现场品鉴,赞不绝口。

作为《舌尖上的中国》总顾问,沈宏非先生则表示:“舌尖上的黄馍馍一夜之间唤醒了每个人内心深处对于人、食物与土地之间的情感;而像“西贝”这种在大城市里开花结果,但始终都能把自己的根深植于土地和传统之中的企业,让人们的感动没有转瞬即逝,让人们



《舌尖》总顾问、著名美食家沈宏非与黄老汉合影

逝,让人们

据悉,从8月1日起,黄馍馍就开始在西贝全国各连锁店进行试卖,试卖第一天,便出现断货,有好多顾客专程慕名前来想要品尝这地道的“舌尖”美味,黄馍馍迅速成为西贝菜单上最受欢迎的菜品之一,几乎所有到店顾客都会点。据统计,试卖期间,西贝全国45家店平均每天售出3万个黄馍馍。发布会上西贝全国面点指导师崔晓燕介绍说:“接下来西贝会派采购团队前往陕北,以保证原料稳定供应,同时扩大对面点师的培训规模,以满足黄馍馍不断上升的供应量。”此外,崔晓燕还说:“出现断货的原因除了点的人多,还有就是西贝的黄馍馍全部是纯手工现蒸现卖,像现在这么大的需求量根本做不出来。”

黄馍馍“进城”,只让更多的人吃到

据悉,随着《舌尖》而声名远扬的黄老汉在西贝董事长贾国龙找到他商量合作推广黄馍馍的时候,黄老汉并没有马上答应。对于没出过远门的老黄来说,村子里一下来了个陌生人,怎么都觉得他不可信。

贾国龙见老黄再三犹豫就邀请他们来北京的店里考察考察再说,经过一家人的商量,在儿女和老伴的陪同下,经过亲自去北京“考察”后,老黄悬着的心才渐渐放下。

生平第一次坐飞机来北京的老黄,一进西贝在北京六里桥的分店就有些诧异,这个店的门面是做成窑洞形状的,店内还陈设着石碾子,这让一直坚持用石碾碾米保持其颗粒感和嚼劲的老黄倍感亲切,他还搂着碾子照了相。店里的陕北歌队给老黄唱了《山丹丹开花红艳艳》,听的兴起的老黄也唱了一首陕北民谣,正是《舌尖上的中国》里他干活时唱的那首歌。

看见老黄有合作的意思,贾国龙提出



《舌尖》黄老汉夫妇、美食家沈宏非和西贝董事长贾国龙为西贝黄馍馍上市举行揭笼仪式

了几个方案,一个是让老黄亲自前往北京指导西贝制作黄馍馍。二是老黄不用离开绥德而对西贝进行指导。老黄有点犹豫,做一冬天的黄馍馍利润只有8000元,辛苦自是不用提的,但是要离开家乡他也不情愿,更不愿意放弃这样一个机会的老黄跟贾国龙说他要跟儿女商量商量。回到绥德没多久,老黄就给贾国龙打电话说,他信得过西贝,看到了西贝的诚意,他愿意合作。

随后,二者便于6月20日在西贝北京六里桥店签约。问及老黄为何答应签约成为西贝黄馍馍代言人时,他说他们夫妇俩一方面是感动于西贝董事长贾国龙的真诚;另一方面是希望黄馍馍能“走”得更远,他用浓浓的乡音说道:“黄馍馍是我们陕北的特色,只让更多的人吃到。”

虽然,黄馍馍是陕北的传统特色美食,但陕北以外的很多人都从未吃过。可是黄老汉对于黄馍馍“进城”的发展前景却丝毫不担心。他认为,由于黄馍馍的制作原料都是纯天然的黍子糜子,不含任何添加剂,并且口味也很纯正,儿子出外打工归来时总是带很多回去送人,城里的人虽然口味挑剔也还是很喜欢吃这种天然食物。

此外,西贝制作黄馍馍的原料也将收购于黄老汉的村子及其周边的村子。同时将在黄老汉和黄馍馍的家乡——陕西绥德,建立西贝的五谷杂粮原料基地。西贝将组织绥德老乡按照传统方式,种植传统品种的五谷杂粮,并对种植农户提供技术支持,充分保证杂粮的天然健康,同时西贝还承诺将以市场最高价进行收购。西贝董事长贾国龙表示,希望通过这种农商对接的模式,一方面保证西贝原料供应的品质安全,另一方面也能帮助老乡们增加收入。

黄老汉:“上过电视,登过报,全国人民都知道。”

名声四噪的黄老汉,不仅在村子里人尽皆知,在村子外也成了口口相传的名人。“上

过电视,登过报,全国人民都知道。”黄老汉经常说出这样一句令他骄傲的话。他说,现在在老家,仍然会和老伴继续制作馍馍,拿去县城卖。生意更加好了不说,就连原来不买馍馍的人都来买他的。

在网上,对于黄馍馍走出窑洞这件事,质疑的声音很多,老黄的黄馍馍离开了热炕头、大石碾还是不是黄馍馍?传统工艺和商业模式的矛盾拉扯中能不能鱼与熊掌兼得?保护传统食品制作工艺究竟是任其深居简出、曲高和寡,还是源源不断注入新的生命力更有帮助?

面对争议,贾国龙举了一个例子来论证自己的观点,当年著名的蒙古族诗人席慕容在央视上节目时提到了反对将一个古老的内蒙古游牧民族带向现代化的生活的事情,而来自这个民族的一位年轻小伙子看了节目后打电话给席慕容说:“不管怎么样,我们想过好的生活。”贾总坚持认为,他并没有破坏原来的生活状态,老黄平时依然在陕北按自己祖祖辈辈的生活方式来过活,只是在农闲时候来西贝指导面点团队的制作工艺,而老黄这样勤劳质朴的人应该过上好的生活。

他觉得,正是有了老黄这样的人,有《舌尖上的中国》将其传播开来,才使得人们在匆忙的生活中还能去关注和缅怀传统食品制作工艺带给人们的感动和好处。

如果《舌尖上的中国》栏目组没有遇到黄老汉,西贝餐饮董事长贾国龙没有找到他,或许这位陕北老汉还是会和所有辛勤劳作的劳动者一样,日复一日,起早贪黑地奔波于生计,怎么都想不到有一天自己竟也能成为名人。

然而,如今的黄老汉却比别人多了份幸运,他是从《舌尖上的中国》中走出来的人物,更是从绥德村子里走出的普通农民,他的心愿纯粹且简单——把黄馍馍带向全国。如此简单的心愿却像从陕北沟壑中潺潺流出的清泉,清澈净透,源远流长,让人们品味到传统手艺留存于馍馍内里的甘甜醇香。

见习记者 甘璐