三代人60年 只想熬制一碗好油茶

本报记者 冉园园

说到南阳的传统名小吃，除了松针包、浆面条之外，还得提一下老式油茶。在南阳，有这样一家油茶店，已历经三代经营近60年。

这家名为“古城老店油茶”的小店，位于新华路与解放路交叉口东北角向东50米路北。6月24日上午，记者来到这里，只见店门紧闭，听附近的商户说，这里只有晚上才售卖油茶，于是当天下午5点，记者又一次来到这里，虽然店门前的油茶车和摊煎饼菜合的炉子刚支好，但已有三三两两的顾客上门等待品尝美食了。在说明来意后，记者联系上了店主孙淑珍，听她讲述起这家老店的故事。

孙淑珍今年60多岁，她的夫家姓王，最早做油茶来卖的是她的公公。20世纪五六十年代，王老先生为贴补家用，就在家中做油茶，然后挑着扁担走街串巷卖。虽然公公早已过世，但是孙淑珍到现在还能想起公公那洪亮的嗓音：“喝——油茶哩，油茶谁喝——”。当食客品着咸香可口的油茶，那种满足感就仿佛从舌尖一直蔓延到了心里。

“就她家的油茶果炸得最好，油茶味道最正宗。”老街坊李国立这样评价老店油茶。孙淑珍说，那时新华路上三杰的房子还没盖，公公的油茶小摊就在老南阳饭店的对面，人们经常听着拐角处老电影院播放的歌喝着油茶。有时没出摊，还会有人问是咋了没来，甚至有些熟客会到家里喝油茶。后来孙淑珍和丈夫王本太也开始帮忙做油茶。

岁月更迭，装油茶的器皿也在变化。家中装油茶的容器由最早的大瓦缸，到后来的长脖大铜壶，喝的人越来越多，一壶不够卖，他们就支起炉灶一锅一锅热着卖，如今要求环保又改了电炉。孙淑珍说，直到现在她走在南阳的街巷里，还有不少人认识她，那些人大都是在她家喝过油茶的。

这么多年过去了，老店油茶一直坚持真材实料，用心做好茶。“很多南阳人都会做油茶，但要做得出味儿还得用心用力用意。”孙淑珍说，她家做油茶的面要经过反复且均匀炒制，想要味道好就要炒一手好面，所以很多人肠胃不舒服的时候喜欢喝油茶，好消化又暖胃。

孙淑珍全家都是吃苦耐劳的实在人，以前一年四季连春节都不休息，可以说是风里来雨里去。油茶的制作工序复杂，需要的不只是力气，还有时间和耐心。20世纪90年代时，孙淑珍的丈夫因为上班忙，曾一度想把油茶店关了，但是家里人都不同意，老街坊们也一再劝阻，最终他们坚持了下来，一直到如今。

一甲子的时光转瞬即逝，如今公公和丈夫都已不在，可孙淑珍仍在守着这家老店。白天手工熬制，晚上售卖。店里除了招牌油茶外，还有回乳豆腐汤、浆面条、稀饭、煎饼、菜合、肉夹馍等。孙淑珍的女儿不上班时，也会在店里帮忙。她说，油茶的制作女儿已学得差不多了，自己从来没有扩大经营的想法，跟人交往做生意也只凭一颗真心，也许将来的某一天油茶店会消失，但是只要她在，这家老油茶店就会一直飘香。

坐在长条凳上，喝一口漂着油茶果，熬得香滑的老油茶，仔细品味那细小的芝麻，慢慢咀嚼那碾成碎块、炒得焦黄的花生，那香萦绕在舌尖，那味蕴含于口中…… ⑭9

当一碗热腾腾的油茶端上桌时，满足的不只是食客的味蕾，还有记忆中的美好

本报记者 冉园园 摄

寻找最“滚”南阳味道

“大众创业 万众创新”的好项目

京德多功能啤酒设备

日产100~2000升的设备，占地仅6~100平方米；该设备既可生产啤酒、黄酒、米酒、葡萄酒，也可生产白兰地、威士忌等优质白酒；京德啤酒可桶装也可瓶装，既适合开办京德啤酒专卖店、京德啤酒花园等，也可送往酒店、歌舞厅、夜市摊、烧烤店、大排档等；京德精酿啤酒原材料采用纯天然澳大利亚大麦芽、德国啤酒花和比利时酵母，不用其他添加剂和化工原料，口感纯正，营养价值高，是“大众创业 万众创新”的好项目，现诚招各县乡独家代理商。

联系人：仝奋飞
加盟电话：0377-63658887
18637786098

新观察

鲜菜价格上涨 畜肉类价格下降

我市居民消费价格5月同比上涨2.0%

本报记者 冉园园

日前，来自我市统计部门的数据显示：5月，我市居民消费价格同比上涨2.0%。其中：城市上涨1.9%，农村上涨2.4%。食品类价格上涨2.9%；非食品类价格上涨1.8%；消费品价格上涨1.8%；服务类价格上涨2.5%。南阳居民消费价格总水平1~5月份累计上涨2.1%。

南阳居民消费价格5月环比上涨0.1%。其中：城市下降0.1%，农村上涨0.3%。消费品和非食品价格均上涨0.1%；食品类与服务类价格持平。

食品价格同比上涨2.9%，影响居民消费价格总水平上涨约0.57个百分点；鲜菜价格上涨26.2%，影响居民消费价格总水平上涨约0.56个百分点；畜肉类价格下降8.5%，影响居民消费价格总水平下降约0.39个百分点；其中猪肉价格下降16.9%，影响居民消费价格总水平下降约0.45个百分点；羊肉价格上涨9.6%，影响居民消费价格总水平上涨约0.06个百分点；活鸡价格上涨16.2%，影响居民消费价格总水平上涨约0.09个百分点；鸡蛋价格上涨35.8%，影响居民消费价格总水平上涨约0.29个百分点；鲜果价格下降7%，影响居民消费价格总水平下降约0.01个百分点。

其他七大类价格同比全部上涨。其中衣着类、居住类、生活用品及服务类、交通和通信类价格分别上涨1.8%、1.3%、0.6%和1.0%；教育文化和娱乐类、医疗保健类、其他用品和服务类价格分别上涨2.0%、5.7%和1.1%。

食品烟酒类价格环比下降0.1%，影响居民消费价格总水平下降约0.02个百分点；鲜菜价格上涨1.5%，影响居民消费价格总水平上涨约0.04个百分点；猪肉价格上涨0.3%，影响居民消费价格总水平上涨约0.01个百分点；鸡蛋价格上涨3.6%，影响居民消费价格总水平上涨约0.04个百分点；鲜瓜果价格下降4.7%，影响居民消费价格总水平下降约0.06个百分点。

其他七大类价格环比“三升一降三平”。其中生活用品及服务类、交通通讯类和医疗保健类价格分别上涨0.2%、0.4%和0.1%；其他用品和服务类价格下降0.2%；衣着类、居住类和教育文化和娱乐类价格持平。

有了它们，夏天变得更美好

无人放映机

酒精冰激凌

赖床披萨盒

充气抽气两用泵

夏天到了，游泳圈和充气床又可以拿出来玩耍了，少不了用到充气装备。用打气筒充气，费力不说，效率也是令人崩溃的。这个快速充气抽气两用泵可轻松解决这件事。这种两用气泵是个方形的小盒子，重量大概160克，可随身携带或放在旅行包里。它是用电能来实现快速充气和抽气的，内置的电池可连续使用45分钟左右，给泳圈充气什么的不在话下，对于大多数充气床等“大件”，也是够用的。

酒精冰激凌

天热吃冰激凌是很多人的选择，这里要说的酒精冰激凌，其酒精含量是普通啤酒的3倍多。这意味着，你吃上一支这种冰激凌，可能就会“晕头转向”。

可食用电力蛋糕

7月毕业季，同学聚会怎能没有蛋糕和灯光助兴？据说，这种可食用的“电力蛋糕”花了大厨们60多个小时，用掉了25公斤糖浆和杏仁，整只蛋糕看起来像是多种不同食物叠拼在一起。而最大的特点就是其内部有可食用的电路，这些电路与电池和开关相连，可点亮蛋糕顶部的LED灯。

赖床披萨盒

暑假想宅在家里，赖在床上？可以。Boston Pizza为了让顾客能够在赖床的同时享受美食，推出了一款革新披萨盒设计，它特殊的纹路设计能够让其瞬间折叠成床上托盘桌子，这样一来，在床上吃东西就不怕弄脏床铺了。

无人放映机

其实，这是一个无人机，它能够跟随人前行，然后把图像投射到墙壁上，让人有种走入虚幻世界的感觉。

充气抽气两用泵

可食用电力蛋糕

“疆域良园”创新共享方式

优质农特产品前景看好

本报讯（记者**汤溯**）6月23日，宛城区电商产业园发布“疆域良园”品牌，数十家商家代表参加发布会并现场品尝了其正在销售的贡米、面、枣、核桃等高端农特产品后赞不绝口，认可这种消费和经营模式，当场签约。

在中产阶级消费升级的当下，如何吃得安全、健康、优质是首要问题。“疆域良园”独辟渠道，引进高端农特产品，创新微社交电商运营模式，实现线上推广营销和线下代理体验与社交平台相融合，打造了一个边消费边赚钱的互联网+新生态共享和创富平台。据悉，在“疆域良园”平台上销售的产品，须以中国原生态高端农特产品共享品牌为理念，实行源产地溯源监管，天然环境、独特气候、地理标志、微元素和矿物质丰富、绿色营养、健康安全为核心品质保证，十分契合讲究品质生活的消费趋势，因而前景看好。

行业态

兰州拉面出行标 南阳尚无店家认证

本报讯（记者**冉园园**）6月23日，兰州牛肉拉面行业协会在2018中国面条博览会上公布了《兰州牛肉拉面经营规范标准》。与此同时，兰州牛肉拉面官方认证服务平台也正式上线。消费者只要通过微信扫描二维码，就能验证碗里的牛肉面是否正宗。记者走访了我市的兰州拉面馆，大多数店主还不知道这个消息，在登录官方认证平台后发现，截至目前，我市尚无一家在官方认证服务平台上认证。

6月24日，记者走进新华城市广场附近的兰州牛肉拉面馆询问，店主还不知道这个消息，但在看了网上新闻后，店主表示要尽快在该平台上认证，学会利用大数据保护传统拉面文化。

“兰州牛肉拉面既是个品牌，也是个产业，南阳也应该向其学习，把我们的传统饮食保护起来，发扬光大。”市档案局的刘善对记者说，现在南阳的传统名小吃，像浆面条、松针包、油茶等都呈自由生长的态势，既没有产权方面的保护，也没有进行统一规划，这种行业现状很难使其做大做强。

通过手机查询，记者发现，兰州拉面馆的认证是免费的。只要在微信上搜索“兰州牛肉拉面认证服务平台”并关注，就会在其功能栏看到“吃在兰州”附近店铺”免费认证”三个导航栏，商家只需点击免费认证项目，在新打开的页面填写店名、联系人、性别、手机号、邮箱、规模、地区，并上传经营者的身份证和店铺营业执照及店面的图片三张，就可以完成免费认证。这种结合大数据和“互联网+”的官方认证平台，既为商家搭建了一个服务平台，也为民众吃到正宗的兰州牛肉拉面提供了保证。⑭9

拉面千丝香，只等君来尝。随着行标出台，以后消费者用手机微信扫一扫，就能知道碗中面是否正宗

本报记者 冉园园 摄

“面皮”缘

本报记者 冉园园

凉皮在陕西叫面皮，以面做成凉皮，磨米取浆做成米皮。凉皮自20世纪90年代初由秦地传入南阳后，就以“薄、光、筋、香”等特色而受到人们喜爱。20多年时间，南阳的大街小巷开满了各种凉皮米皮店，然只有一家店的味道让人们食之难忘，这就是由汉中人张彩艳和丈夫经营的汉中水磨凉皮。

这家店位于新华城市广场东门对面，三间房大小的店面收拾得干净整洁。2006年，张彩艳和丈夫从陕西省汉中市来到南阳发展，没想到这一待就是12年。

“只要南阳人爱吃我们做的水磨凉皮米皮，我们就一直在这里做下去。”现在，她们全家8口人都在南阳。张彩艳的两个孩子也在这里出生上学，家也安在了这里。

700公里，她把家乡美食带到南阳

今年30多岁的张彩艳祖籍陕西省汉中市，父母在西安市开了一家汉中面皮店，8岁时她离开老家的爷爷奶奶，到西安父母身边并首次接触到手工面皮的制作。

她还记得，父母那时几乎每天凌晨三点就起床。父亲洗面做凉皮，母亲磨米做米皮，一直忙到上午八九点，才能把当天店里需要的做出来。来客人时，母亲用长近1米、宽20多厘米的大铡刀将面皮铡成细丝，再加入青菜、绿豆芽等辅料，加上汉中特制的辣椒油等作料，调拌好的凉皮米皮辣里含香，色味均诱人至极。每当来店里的食客吃到满意时发出“咂咂”声，她就觉得父母的辛苦没有白费，也是自那时起，她就和面皮结下不解之缘。

结婚后，张彩艳和丈夫黄锐离开家乡外出打工。她们先到延安，后来又在涿州待了不到两年。2006年到南阳后，她发现南阳人爱吃凉皮，但是这里的凉皮缺少汉中面皮的柔滑，于是她决定把家乡味道带到南阳。

12年，从流动摊点做到三家门店

因为一张薄而透亮的面皮，张彩艳全家与南阳结缘。

“那时候，我们手中没有本钱，开不起门店，只能每天从出租屋推一辆推车在街边摆摊。”她们像父辈一样，每天凌晨就开始自己手工制作凉皮米皮。张彩艳是个性格爽朗直接的人，不管是什么样的顾客来，她都宁可自己吃亏，也要让对方得到实惠，不经意的善意收获的是满满的信任和良好的口碑。她家的凉皮米皮不只味道好，量也很足，吸引了不少学生和附近的住户。一年后，张彩艳的女儿出生，她觉得是时候换一个固定的店面了。

她的第一家店面在市十四小的隔墙外，后来迁到了现在的位置，店面扩大后，在原有凉皮米皮基础上，又增加了砂锅系列和冒菜等新品，顾客比以前更多，生意越做越好。

两地情，南阳汉中一线牵

12载初心不改，张彩艳的汉中水磨凉皮店一直坚持零添加，纯手工，诚信经营。店里用的凉皮米皮是丈夫每天带着她的弟弟和妹妹现做，当天卖不完的宁可倒掉，也不会在第二天再出售。调料用的作料像辣椒茴香等都是从汉中老家寄来。张彩艳爱钻研，汉中米皮不放芝麻酱，而南阳人爱吃芝麻酱，于是她就将米皮浇料的方法略为改变，做得更适合南阳人口味。随着生意做大，她在南阳理工学院旁和南阳府衙附近又与人合开了两家店。

说起现在的生活，张彩艳很知足。“现在的日子既平静又美好，虽然干这一行很辛苦，但我还是想一直做下去，直到做不动为止。”如今，张彩艳一家人都生活在这里。大女儿在附近的小学上学，小儿子在幼儿园，活泼又调皮。张彩艳的父母还在汉中，她和丈夫买了辆车，逢年过节开车载着全家老小回汉中看望二老。

从南阳到汉中700公里路程，这长长的路，在张彩艳的眼中，不仅是亲情的连接，也是一条往返于幸福的通途。⑭9

汉中凉皮薄中透亮，红油辣香

本报记者 冉园园 摄

创业志

商家展示热线
18603776822
18603770010

川粤記
☎60869777
不用穿越 吃遍川粤
好食材/ 真味道/ 原生态
孔明路建业凯旋广场最西边A座10号楼2楼