宛禾

地道南阳味 宛禾细米线

南阳人的米线

河南南阳，古称宛都，绵三山而带群湖，枕伏牛而登汉江。

南阳人饮食偏好咸香，一碗醇香顺滑的细米线，是众多南阳人心中的美食。

睡眼惺忪的早晨，或饥肠辘辘的晌午，抑或倍感寒冷的夜晚，一碗冒着腾腾热气、爽口嫩滑的米线，伴着芝麻酱的醇香，卷着焦香酥脆的花生米，一口下肚，总能将全身的细胞瞬间激活。

记忆中的味道

这种专属的味蕾记忆，便是南阳人特有的“米线情结”：一种特有的风味，一种温暖的味道，一种生活的滋养。

“以前上学的时候，每到冬日清晨，我都会钻进米线铺子，一大碗吃完，直到放学，手脚都是暖暖的。”

“我是吃着南阳米线长大的，直到现在，每周还是要去吃几次。”

“远在他乡，最令我魂牵梦萦的美食就是那碗鸡汤麻酱米线。”……

米线的乡愁

许久以来，这种味觉、嗅觉、感觉的享受与沉醉，已沉淀为独特地道的南阳味道。这种浓郁的味道，对于远在他乡的南阳人，则是乡愁乡情。

“让所有身在异乡的南阳人都吃到家乡地道的米线。”南阳宛禾香食品有限公司正逐步实现这一梦想，其方便速食“宛禾米线”系列产品，还原了传统门店米线的正宗老味道，目前已“走”向世界各地，满足了更多人舌尖上的需求，让更多人品到地道南阳味儿。

宛禾

宛禾，悠久南阳米线的传承

追溯南阳人爱吃米线、爱吃麻酱米线的历史，与芝麻、油坊、粉丝密不可分，书中早有记载——

《南阳府南阳县户口地土物产畜牧表图说》中记载：“境内土产出境者，以黄豆、芝麻为大宗。缘湖北不产，油、粮故行销汉口特畅……”

《南阳市志》中记载，南阳有广泛种植芝麻的历史，民国13年（1924年）南阳就有着专门加工芝麻的油坊。新中国成立前，南阳人也有自制豆腐、粉条（米线）的习惯，多为自食或送亲友，多余部分到市场销售。1954年，南阳豆制品加工业成立“粉丝互助组”，进行出口粉丝（米线）订单的生产，1959年，南阳成立“南阳市商业局粉丝加工厂”……

因此，许多人认为，民国时期南阳就有了米线，都说“麻酱米线缘起南阳”。

光阴流转之中，米线成为一代代南阳人的饮食习惯，延续至今的米线门店里弥漫的香味、传出吃米线时大快朵颐的“哧溜”声，更是一代代南阳人戒不掉的“瘾”。

“漂泊在外的日子里，家门口米线店那热气腾腾、伴着芝麻酱和葱花香的米线，是我魂牵梦萦的家乡味道。”

“西安羊肉泡馍、兰州拉面等风味小吃誉满全国，而南阳的米线味道也独具一格，为什么不能像他们一样誉满全国？”

带着对家乡味道的眷恋，怀揣着传承弘扬家乡美食的梦想，南阳宛禾香食品有限公司总经理范祥，开始了对南阳特色米线、南阳麻酱米线孜孜不倦地探索与追求。

“我要让所有身在异乡的南阳人都吃到家乡的米线，让世界各地的美食爱好者都品尝到这份地道的南阳味儿、吃上正宗的‘河南南阳’米线。”带着坚定的信念、美好的心愿，范祥于2005年便南下湖北湖南，北上晋冀，东进鲁苏，西奔新疆，远赴云滇，集众家之长，向米线行业的高手请教，与优秀的企业交流，对南阳的细米线进行研究优化。

功夫不负有心人。2010年，范祥的第一家“小眼米线”店开业，主营具有南阳特色的“麻酱米线”，古法精致、地道老味、口口相传。2017年，“小眼米线”开始设立加盟店，让更多南阳人吃到了真材实料的地道南阳味。目前，加盟店已有100余家。

带着情怀与初心，在经营门店的同时，范祥积极响应国家“建设优质粮食工程，落实乡村振兴战略”的总体部署，于2019年成立南阳宛禾香食品有限公司，主营米线产品的研发、生产与加工。

公司缘何名为“宛禾”？“宛”，为南阳的简称；“禾”，上部如沉甸甸的谷穗，重垂一笔，中部像叶，昂扬向上绽放光芒，下部为根，即故乡。细微之处流露出企业家对家乡的情感，对南阳文化的尊重。

一碗米线，用心做了17年

“我决心将‘宛禾米线’‘宛禾麻酱米线’打造成南阳米线的金字招牌，打造成全国知名品牌，让全国各地人民都能吃到正宗的南阳米线，让在外漂泊的游子能够轻松品尝到心心念念的家乡味道！”

除了研发市面上常见的“干米线”外，范祥还带领员工结合全国各地的口味，以“健康、营养”为主打，生产玉米、高粱、紫薯、荞麦等多种口味的“五谷杂粮风味米线”，以优选天然好五谷为基础原料，既保持了米线原始的自然营养及米香，又糅合了五谷杂粮的风味和口感。

通过洞察消费者的消费习惯、饮食特点等，结合互联网时代“一人食”“方便速食”等概念，范祥与合作伙伴共同打造“宛禾米线”品牌，将堂食的鸡汤麻酱米线与现代先进工艺科技结合，研究开发了宛禾方便速食米线，离“把地方特色味道传递给世界各地每一位热爱美食的人”的梦想愈来愈近。

速食米线，还原了地道家乡味儿。采用堂食配比，上等辅料，味美量足。以产品“宛禾麻酱米线”为例，“芝麻酱”为核心主打，内含1包米线、8种配料，麻酱包、糊葱花油包、粉料包、花生包、辣椒油包、醋包、蔬菜包、海带包均经过严格的选材，品质上乘。其中，核心配料麻酱包，依据南阳传统风味特别调制，醇香厚重，地道还原堂食味道；南阳特色糊葱花，葱油入味提香，好吃正宗；粉料包由老母鸡汤纯正熬制，先进工艺提取，料香味美。干米线为自有工厂严苛制作，高温熟化，非油炸，洁白晶莹，米香纯正，口感细腻爽滑，唇齿间享受到的不仅是美味，还有给身体带来的营养。就连外包装也以河南“美食地图”为蓝本，每一处都体现着对地方特色饮食文化的尊重与弘扬。地道南阳味，宛禾细米线，从内到外，擦亮南阳米线的文化底色，带你领略地道的南阳味道。

“宛禾麻酱米线”一经推出，便受到旅差人、上班族、学生的一致好评，地道的麻酱米线味道，让人交口称赞。实现了“足不出户尽享美味，轻轻松松做大厨。6至8分钟烹煮即食，更便捷的消费体验，满足更多食用需求。”

宛禾基于“麻酱米线+”战略，用“麻酱”赋能整个米线行业，创新麻酱米线品类，既弘扬了南阳悠久深厚的麻酱米线文化，也丰富了宛禾现阶段的产品线布局，当前正接连推出的“麻酱拌米线、冲泡型麻酱米线、麻酱米线青春版（以学生时代吃米线的经历深度还原南阳人吃麻酱米线的习惯）、鸡丝麻酱米线”等多种麻酱米线，满足了更多人的饮食需求。

“产品一个比一个实在，配料一个比一个丰富，味道一个比一个‘中’！”消费者的热评，真实地反映出对“宛禾”麻酱米线的喜爱。

吃一碗米线仅需20分钟，范祥为了做一碗品质好米线，从取经学习、弘扬传承到打响“宛禾”品牌，足足用了17年。

好米好水，制出品质好米线

以“生产品质好米线”为生产理念，范祥带领全体员工以生产营养、健康、安全的放心食品为目标，以行动践行“用心做好每一根米线”的承诺。公司上下凝心聚力，以匠心坚守，聚人间极味。

首把原料关，该公司出厂的米线主原料为来自鱼米之乡洞庭湖区的桂朝大米和南水北调涵养地的黄金水源。洞庭湖区自然资源丰富，农业生产基础雄厚，其盛产的桂朝大米，得到了全国各地的认可。南水北调源起南阳，宛禾香食品利用南水北调中线渠首地和全国重要的核心水源区南阳的地理位置优势，为品质好米线生产提供优质的水资源保证。

“宛禾香食品”依据米线行业的国家强制性标准，制定了高于国家强制性标准的企业标准，对干米线、五谷杂粮米线、方便速食米线进行了生产与加工的严格规范，坚守“推进米线行业健康发展”的奋斗使命。

在这里，米线产品要历经大米验收、仓储-大米处理（清洗、淘沙、浸泡）-大米粉碎（研磨）-调粉（大米淀粉、玉米淀粉、水的比例调配）-热化（熟化挤压、出丝成型）-老化-搓散（松丝）-烘干-切粉推粉-包装-金属探测-入库堆放-运输等15道工序。大米在经过3遍清洗后，用来自南水北调涵养地的优质水源浸泡6小时以上后再次清洗，采用轻磨精碾的工艺，最大保留大米中的营养。历经121℃高温灭菌，342次研磨，螺旋快速挤压，使米线成型。经过8至12小时的“老化”，8到10小时的低温烘干，“由内而外”排出水分，使得米线干燥均匀，成型更好。烘干后，经过切粉、包装等多道工序，送到每一位消费者手中。

范祥介绍，在米线传统制法的基础上，“宛禾”融合现代食品加工工艺，实现传统米线的创新化、健康化、便利化、大众化。公司全部设备均为食品级不锈钢打造，加工过程无残留、无污染，使米线在生产过程中不增加杂质，保证米线的口感和质量。

品质好米线，不仅需要有匠心的坚守，还要有丰富的理论依据与事实支撑。正是有了经验与标准的双重铺垫，让宛禾香食品得以站在“巨人的肩膀”上，生产出放心、合格、健康的产品，满足每一位消费者的味觉享受。

地道南阳味，阔步迈向世界

梦想与现实的脚步越来越近，地道的“宛禾米线”正以其醇正的色香味吸引着每一位食客的味蕾，牵引着独在异乡南阳人的乡情，被遍布世界的每一位南阳人传播。

这家占地1.5万平方米的现代化米线生产加工企业，拥有20条自动化生产线，50余台加工设备，年产量3000余吨，方便速食米线的日打包量达20万袋。高、精、尖的新式设备和烘干技术构建高标准、智能化的生产模式，保证米线的口感和质量，确保让每批次的米线严格统一。宛禾香食品已顺利通过ISO9001质量管理体系认证，获得宛城区规模以上工业单位、宛城区麻酱米线协会领导单位、CCTV-17农业农村频道荣誉展播单位等多项荣誉。

同时还在漯河建立了自己的仓储物流配送中心，有着20吨的日吞吐发货量，为抖音、淘宝、京东等线上渠道提供强大的发货支持；与江苏、浙江、上海、山东等10多个省市的近百商家建立供应关系，良好的质量口碑和行业影响力深得消费者和专业客户好评。此外，还与美国、加拿大的客户建立联系，使这份地道的南阳味儿走出国门、走向世界。

“记忆中的南阳味”是范祥的家乡情结，也是他寄予宛禾香食品的要求和期望。

公司线上业务如火如荼开展的同时，积极开拓线下连锁业务，目前在全国范围内开设“宛禾米线”“范小眼米线”加盟连锁店130余家。门店以“现熬鸡汤，淋上麻酱味更香”，重点销售南阳传统的“麻酱米线”。特色的风味、亲民的价格被越来越多的食客追捧和喜爱：一把糊葱花，一勺香麻酱，比例恰当的海带丝与花生碎，淋上熬得金黄的浓鸡汤，就着酥脆的花生米，一口下去，地道的南阳味儿，吸引着每一个南阳人。每天一到就餐时间，店内座无虚席。

劲道爽滑的米线吸饱正宗鲜美的鸡汤汁，香味四溢，一筷子挑起，随着“哧溜”一声，挂着浓郁汤汁与酱料的米线爽滑入口，就着酥脆的花生米，浓郁的芝麻酱香、糊葱花味和清新的米线香瞬间打开味蕾，配上一口浓汤，美味不可言表。

如今，宛禾香食品在以质量为生命的基础上，以市场需求为前进导向，以产品创新带动企业发展。除现有生产工厂、以“宛禾米线”为主弘扬南阳特色麻酱米线的产业布局外，另承接餐企米线定制、OEM代工生产，支持预约订单、大宗团购、企事业单位福利定制等业务，为整个米线行业注入活力，提供高品质的米线保证。

有情有担当，“宛禾”声名鹊起

“是家乡味道牵引我走上了创业致富的道路，是党和政府的关心帮助让我坚定不移地在这条路上持续走下去。我要尽我所能回报家乡、回馈人民。”作为本土企业家，范祥担当社会使命，心系父老乡亲，热心公益事业。

宛禾香食品有限公司成立了扶贫车间，为附近群众提供工作岗位，解决数名贫困人员的就业问题，并定期举办“关爱留守妇女”活动，为在厂务工女性提供工作和生活上的帮助。

7·20郑州特大暴雨期间，该公司第一时间联系郑州的慈善机构及相关驻点经销商，累计捐赠16000袋方便速食米线，驰援郑州及其他灾情严重的区域。为缓解灾情严重区域的经销商压力，宛禾香食品发布“致郑州区域客户公函”，主动做出保证及承诺，减免区域经销商的货品压力，确保经销商顺利渡过难关，确保被洪水浸泡的产品不流入市场，号召河南地区经销商及驻豫工作人员积极行动起来，有序开展灾后抢救工作，竭尽所能进行援助。

疫情防控期间，宛禾香食品多次向南阳市宛城区红泥湾镇政府、漯河市公安局召陵分局东城派出所、漯河市东城产业集聚区建设管理委员会等单位捐赠米线，以实际行动助力疫情防控工作的开展，彰显本土企业的拳拳爱心和社会责任。

为弘扬南阳悠久的米线文化、麻酱米线文化，宛禾香食品有限公司成立“南阳市宛城区麻酱米线协会”，不断开展南阳麻酱米线的学术研究、行业自律、信息交流、咨询服务、业务培训等业务。同时，与南阳市政府、红泥湾镇政府进行深度合作交流，探索南阳米线发展新业态。

地道南阳味，宛禾细米线。作为麻酱米线正宗的传承者与弘扬者，“宛禾香食品”正以“不忘初心、浇筑匠心”的态度与情怀诠释着发展之道，将秉承“为大众生产健康安全米线食品，推进米线行业健康发展”的使命，深化“质量稳定、供货稳定、服务稳定”的供货宗旨，不断提升加工生产水平，在“为消费者与合作伙伴提供高品质的生活保障，生产营养、健康、安全的放心食品”的道路上不断前行。

热气腾腾、滑溜劲道的细米线，夹杂着浓郁古老的麻酱味儿、香喷喷的糊葱花……地道的南阳味儿“宛禾米线”，南阳美食的代言，南阳的名片。②7

文/图 李 俊

社 址：南阳市梅溪路666号 邮编：473014 广告经营许可证：宛市监广发登〔2020〕01号 新闻中心：63137811 新媒体中心：63131339 办公室：63131810 广告中心：63137283 63155218 发行中心：63299999（投诉） 63162210（征订） 单价：2.00元 印刷：南阳日报社印刷厂 电话：63152823