



老宛诚：“一菜一面一酒”的特色盛宴

起始于南阳崛起于郑州，卤羊肉、老黄酒、糊汤面样样不普通

6月28日下午，在位于郑东新区的老宛诚农业东路店，人头攒动，前来吃饭的食客一踏入老宛诚就立即感受到了浓浓的乡土气息。“最近我们打听到，在郑东新区有一家新开的南阳主题餐馆，不卖黄牛肉，也不吃窝子面，有的都是些没听说过的稀罕物。这成功地激起了我们的好奇心。”来自金水区的李先生说，“这里有南阳的卤羊肉、唐河绿豆凉粉、红薯粉条、开胃酸辣汤……” 郑报全媒体记者 樊无敌 李珂 通讯员 李清远 文/图

老宛诚：南阳饮食文化的一张名片

据介绍，老宛诚品牌创始人李荣甫系“李氏山羊卤”制作技艺传承人。2010年底，在家乡做厨师的李荣甫来到郑州，他恪守祖训、严于律己、敢为人先，在郑州餐饮业深耕10余载。他以五代传承的秘制配方和专有技术，以“山羊卤”为基础，不断探索，最终打造出“一菜，一面，一酒”的特色盛宴。一菜，即山羊卤；一面，即糊汤面；一酒，即老黄酒。

河南餐饮协会一位副会长说：“老宛诚作为南阳饮食文化的一张名片，不仅是南阳特色美食的佼佼者，也是南阳餐饮文化的推动者。”

一菜：一箸山羊卤，顷刻解乡愁

“老宛诚代表南阳本土风味，品牌有三大特色：卤羊肉、老黄酒和糊汤面。”老宛诚品牌创始人李荣甫是南阳社旗人，他说，“一个菜，一碗面，一杯酒，我们就是靠着这几个秘诀，赢得了消费者的喜爱。”

老宛诚已成为南阳老乡的乡谊之所，“一箸山羊卤，顷刻解乡愁”。

“山羊卤”制作技艺源于“宛”。大块的羊肉晶莹剔透，表面泛着微微的油光，



商鼎路店：农业南路和商鼎路交叉口往西50米路南 电话：0371-56609933
聚源路店：聚源路和宏昌街交叉口西北角 电话：0371-56561388

轻轻按压，汁水还会顺着肉的纹理溢出来，像多汁的布丁，柔嫩爽滑。肥瘦均匀的质地让肉块看上去层次分明，馋得人口水直流。李荣甫说，“山羊卤”以卤山羊为主，以面食（社旗火烧、炝锅面）、老黄酒为辅。

李荣甫指出，“山羊卤”制作工序考究，选材严格。为了做到肉质细腻，必须选用当地农家散养的山羊肉。羊太老，

肉质就会偏柴；羊太嫩，又吃不出肥瘦相间的层次感，因此三年左右的最为合适。采用丁香、草果、香砂、桂皮、花椒、香叶等30余味名贵中药材辅之陈年老汤，百年秘制配方，经多道工序卤制而成。

“我就喜欢到这里体味家乡的味道。”媒体人张科说，“老宛诚‘山羊卤’更是舌尖上的乡愁，在外打拼的南阳人，最难忘的依然是老宛诚的味道。”

一酒：咕咚咕咚喝下肚，解渴又消疲

南阳人是闻着黄酒的香味长大的，日常生活也离不开黄酒。到了麦收时节，有人把兑过井水的黄酒送到麦地，人们放下手中活儿，聚过来，舀上半瓢，咕咚咕咚喝下肚，解渴又消疲惫，重新打起精神，挥舞着镰刀去割麦了。

《中庸》曰：“中者，天下之大本也；和者，天下之达道也。”黄酒之味具有中庸之秉性。黄酒性温，醇厚绵长，忌狂饮烂醉，孔子说：“惟酒无量，不及乱。”这是孔子定下的饮酒规范，要自我克制，不乱心，不乱形。

一面：鲜香味美糊汤面

“老宛诚的羊肉糊汤面鲜香味美、面条软烂，非常容易消化，虽和糊涂面条有异曲同工之处，但味道和做法却大不相同。”老宛诚相关负责人表示，糊汤面的灵魂在于那种“糊糊”的香浓口感，在做糊汤面时除了要用新鲜的羊肉煮汤当汤底，更重要的是炒面粉，面粉要炒得香而不过、浓而不腻，这样做出来的羊肉糊汤面做多少都不够吃。

一碗糊汤面，解一份乡愁。

“正如我们创立老宛诚品牌的初心，‘始于宛，忠于诚’。”李荣甫说，“把南阳菜发扬光大，为豫菜振兴添砖加瓦，这是我的目标，也是我做厨师几十年的梦想，我将为之奋斗终生。”