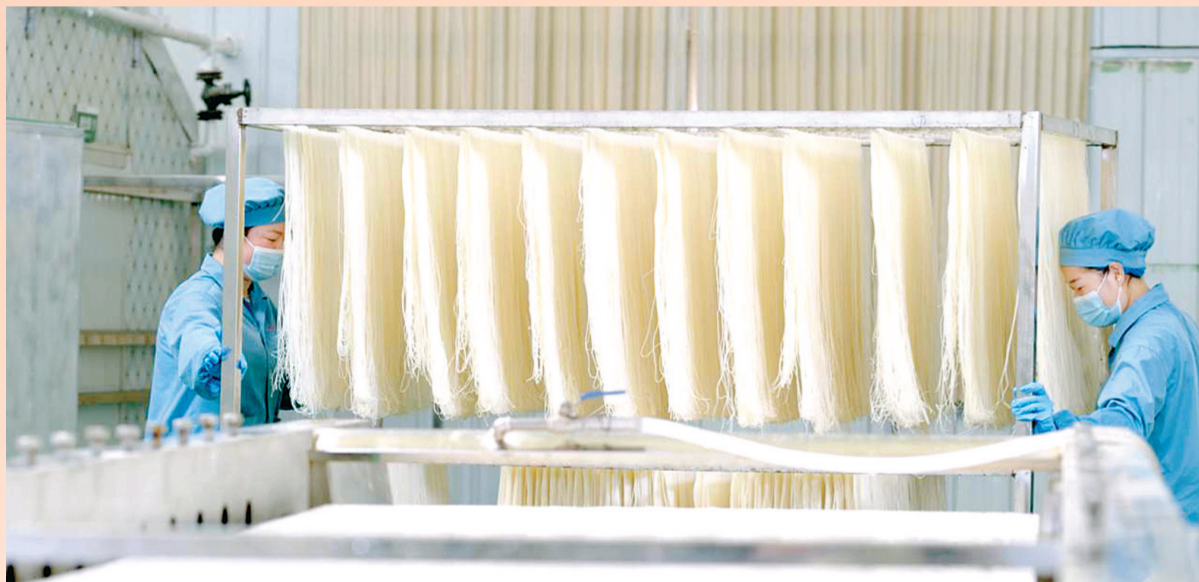


# 从“乡愁”小吃到网红美食 “宛禾米线”缘何能迅速“出圈”?



一碗独具南阳特色的“宛禾米线”，还原了地道家乡味儿



滑溜筋道的细白米线



“宛禾米线”全线产品都要历经15道工序严格把关



“宛禾米线”中的配料特制麻酱

现在,你饿了吗?你身边有没有馋米线这一口的?饭点来了,安排上一碗热气腾腾的米线,滑溜筋道的细白米线、香喷喷的糊葱花,夹杂着浓郁古老的麻酱味儿……一碗地道的、独具南阳特色的米线——“宛禾米线”引人垂涎。正观新闻·郑州晚报记者 樊无敌 李珂

## 麻酱米线,南阳人戒不掉的“瘾”

南阳,古称宛都,绵三山而带群湖,枕伏牛而蹬汉江。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。睡眠惺忪的早晨,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,加上韭菜段,一口下肚,总能将全身的细胞瞬间激活。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。

追溯南阳人爱吃米线、吃麻酱米线的历史与渊源,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、粮行销汉口特畅……”

## 宛禾,悠久南阳米线的传承

带着对家乡味道的眷恋,怀揣着传承弘扬家乡美食的梦想,宛禾食品创始人范祥开始了对南阳特色米线、南阳麻酱米线孜孜不倦的探索与追求。

“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,吃上传统的河南南阳米线。”带着坚定的信念、美好的心愿,范祥于2005年南下鄂湘、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,主营业具有南阳特色的麻酱米线,古法精制,地道老味口碑相传。2017年,“小眼米线”开始开设加盟店,让更多南阳人吃到了真材实料的地道南阳味儿。目前,加盟店已有100余家。

## 好米好水,制作出品质“宛禾米线”

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,聚人间美味。

首把原料关。该公司出厂的米线主要原料均来自鱼米之乡洞庭湖区的桂朝大米,南水北调涵养地的黄金水源。南水北调源起南阳丹江,宛禾食品利用南水北调中线涵养地和全国重要的核心水源区南阳市的地理位置优势,为品质好米线的生产加工提供优质的水资源保证。

在这里,全线米线产品都要历经15道工序严格把关。大米在经过3遍清洗后,用来自南水北调的优质水源浸泡6小时以上,再次清洗,分级碾磨,采用轻磨精碾的工艺,更多保留大米中的营养。历经121℃高温灭菌,342次研磨,螺旋快速挤压后致米线初步成型。然后经过8至12个小时的“老化”,利用低温进行8到10个小时的烘干,“由内而外”排出水分,使得米线干燥均匀,成型更好。烘干后,再经过质检、切粉、包装、运输等多道工序,最终送到千家万户的每一位消费者手中。“要‘出圈’首先靠的是‘破壁’。”范祥介

绍说,南阳米线在本地认可度很高,但以前只局限于现煮堂食的形式。2020年起,已经营了20多家传统米线店的范祥,与两位合伙人推出包装型方便米线并主攻电商销售,开辟出了一条“新赛道”。

“细米线配麻酱,这就是南阳米线。”用鸡汤熬制的细米线浇上芝麻酱,辅之以糊葱花、海带丝、炸花生,这样一碗米线,南阳人熟悉又喜爱。在研发“宛禾米线”的过程中,范祥等人精准抓住南阳米线的突出特点,通过汤包、料包的丰富搭配打响了“麻酱米线”这个新品类。

通过对现代消费者的消费习惯、饮食特点等洞察,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创立“宛禾米线”品牌,将堂食的鸡汤麻酱米线与现代先进工艺相结合,研究开发了“宛禾经典麻酱米线”袋装和桶装。这一行动,让范祥距离“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“宛禾麻酱米线”为例,产品以芝麻酱为核心主打,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

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鸭麻酱米线。”

……

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能吃到家乡地道的米线。”南阳宛禾食品有限公司总经理范祥介绍说,“现在正逐步实现这一梦想,方便速食‘宛禾米线’系列产品,还原了传统门店米线的老味道,目前已走向世界,满足了更多人舌尖上的需求,让更多人品到地道南阳味儿。”

筋道爽滑的米线吸饱鲜美的鸡汤汁,香味四溢,将特制的芝麻酱和糊葱花搅拌均匀,一筷子挑起,且需夹得紧些,否则米线一溜儿便滑了出去,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。

此情此景,不仅在传统的米线店铺上演,也随着“宛禾米线”走向世界,在不同的国家出现。

如今,宛禾食品在以质量为生命线的基础上,以市场需求为前进导向,以产品创新驱动企业发展,除现有米线生产工厂,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。

均经过严格选材,品质上乘、料多量足。其中,核心配料麻酱包,依据南阳传统风味特别调制,醇厚厚重,地道还原堂食味道;南阳特色糊葱花,葱油入味提香,非常好吃;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格制作,高温熟化,非油炸,洁白晶莹,米香纯正,口感细腻爽滑,不仅让人唇齿间享受到美味,还给身体带来营养。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。地道南阳味儿,“宛禾米线”从内到外,擦亮南阳米线的文化底色,从每一处带你领略地道的南阳味道。

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,反映出了大家对麻酱米线的喜爱。



在主流电商平台即可购买“宛禾米线”