

叫响地方餐饮文化品牌

——温县龙凤仟禧大酒店探访记

本报记者 李晓军

南腾九曲黄河浪，北屹千里太行峰。崇文尚武的千年古温，以其厚重的历史文化，滋养出独特的餐饮文化。

创建于1992年的龙凤餐饮，犹如餐饮界的一匹黑马，奋力迈蹄奔，十年一台阶，其30多年的发展历史，见证了温县餐饮界的历史变迁，承载着三代人的美食记忆、乡愁情结。

近年来，龙凤餐饮创始人王国旗，作为河南省烹饪大师、河南省餐饮酒店裁判、职业技能等级认证员、温县餐饮协会会长，以把豫菜发扬光大为己任，成立大师工作室，研发“四大怀药”宴，为叫响地方餐饮文化名片持续发力。



抚今追昔 从一间门店到7000多平方米豪华酒店

一间店面，四张桌子。1992年，王国旗的龙凤滋补烩面馆在温县开张了。大碗烩面1.2元，小菜2元一份，小店天天爆满、门庭若市。由于店内没位置，顾客端着粗瓷大碗蹲着吃烩面的情形仍历历在目。

32年过去了，如今，走进温县龙凤仟禧大酒店，这个斥资千万打造的7000多平方米的新型综合酒店，是休闲聚餐、商务宴请、生日宴会、满月喜酒、高端婚宴、新闻发布、产品宣传、企业培训的综合场所。

然而，龙凤滋补烩面仍一脉传承、初心不改。位于该酒店一楼的龙凤黄芪滋补烩面厅，全木制新中式风格，融入当地太极文化元素，禅意辉映，温馨舒适。除了黄芪滋补烩面这一招牌之外，各种特色美食琳琅满目。八方来客莅临，这里是品尝当地名小吃的必选之地。

地。

一楼500平方米的“天空之城”浪漫婚宴大厅，容纳30桌左右；二楼有温县唯一挑高8米、1000平方米的无柱多功能厅，灯光音响、LED屏舞台、T台一应俱全，可同时容纳500人就餐，是高端婚宴、会议、产品发布、企业宣传的好场地；三楼有豪华包间30个，各种宴席都能办得排场、风光、大气。

传承创新 以把豫菜发扬光大为己任

近日，记者走进王国旗大师工作室，在琳琅满目的各式炊具之上，一副《见贤思齐》的字画，彰显了其虚心好学、孜孜不倦的品格。

尽管早已成为管理数百人团队的总经理，但王国旗仍不忘厨师本行，他博采众长，传承传统，善于创新，深耕餐饮文化。据介绍，他师从豫菜大师、非物质文化遗产传承人陈进长，继承了“干净朗利，好吃耐看，不花不虚”的豫菜精

华，立志把豫菜发扬光大。

王国旗说到做到，这种精神早在他32年前创业初期已奠定。

“有一次在后厨做饭，汤锅的把手断了，一锅热汤浇到腿上，那种疼痛终身铭记，即使这样，也不能休息，当时坚持一条腿站着工作。”王国旗说。

正是不甘平庸、不怕困难的精神，让王国旗一步一个台阶。

王国旗制作出了优良品质、风味绝佳的手工滋补烩面，继承并优化“抻、甩、拉、劈”的传统技法，口感筋道，深得顾客欢迎。其采用传统的豫菜吊汤方法——白汤，使得烩面汤营养丰富、补血益气。

王国旗带领的团队秉承深入原产地，寻找好食材的经营理念，选用韩城的花椒、陕西兴平油辣椒、袁家村香醋、郟县红牛肉、黄河滩散养羊肉、威海乳山生蚝，让大家能品尝到经济实惠、口味正宗的各种名吃。

“国药之宝”四大怀药享誉海内外，

是温县的地方特色。王国旗研发的怀药宴，把特色做成宴席，曾被央视报道。怀山药佛手瓜、山药秋葵鲜虾、刺参山药拼三文鱼、蓝莓山药、顺风山药耳、绣球山药、太极山药……只有你想不到，没有他做不到。

一分耕耘一分收获。近年来，央视《远方的家》《影像方志》等栏目以及河南电视台等媒体，纷纷报道王国旗的餐饮故事。

食品安全大于天。王国旗对半成品从来不感冒，一定要通过“自制”来保证菜品的质量，要用最新、最真的好食材。他要把原汁原味、健康的食品回馈给消费者。

“寻味柴门”“爱心餐”、防汛救灾捐款11余万……近年来，王国旗热心公益活动，主动回报社会，传递乡情温暖，贡献餐饮人的责任担当。

图① 龙凤仟禧大酒店雅间。

图②③④ 独创的怀药宴菜品。

本报记者 李晓军 摄