

# 三味牛汤： “一生一品”做“工匠” 持勺制汤敬世人



□记者 裴冉冉 文/图

这是一家与众不同的牛肉汤馆。它在吸收洛阳汤精华的基础上，熬制出鲜美、透亮的清汤；不同于别家汤馆的汤，它围绕牛肉、牛汤，挖掘出不少传统美味；不同于别家的经营，它以“一生一品”为匠心，融合传统与创新，精心打造出一锅香而不腻的清汤、一块咸香可口的牛肉、一碗酸辣咸鲜的粉汤，以飨世人。

这家与众不同的汤馆就是三味牛汤。

## 1 一锅清汤 是时间和心血熬煮的精华

汤是用时间打磨出来的精华，用心血熬煮出来的美味。如其他经典美味一样，汤也有着独特的脉络渊源。三味牛汤的老板张耀杰一路寻香，最终被漯河清真甜咸牛肉汤、老城香牛肉杂肝汤及南关小碗肉所吸引。如果能在一碗汤里喝到漯河清真甜咸牛肉汤的鲜醇、老城香牛肉杂肝汤的浓郁、南关小碗肉的清香，不就既尝到了传统的汤味，又品出了与众不同的新味吗？

张耀杰深知，清汤是主流，健康是首选。确定目标后，他立即查找资料，走访汤界资深人士和闲居在家的老制汤匠人，一次次、一遍遍，每一个步骤都细致入微。一块鲜嫩的黄牛肉、一把牛骨，添上一锅清水，武火煮、文火熬，待到汤锅内渐渐翻滚，散发出醇厚的香味，这锅汤就熬成了。

“坚持古法熬汤，久留传统口味，传承优良习俗。”张耀杰说，“这是店名三味牛汤的来源，也是本店汤品的特色，即秉持洛阳原味，坚持食材本味，保持好汤真味，做出醇、香、正的好汤。”

有个细节，他在汤锅旁边另支起一个小锅，用小锅的滚汤烫肉，再从大锅里盛汤端出，这样做也许别人不觉得有什么，但挑剔的汤客一口就能喝出：牛汤鲜香入味，并没有被肉的香味所掩盖。这碗别具一格的清汤，得到了食客的一致称赞。

“三味牛汤是为数不多的清汤，是在涧西也能尝到的漯河汤味儿！美！”汤客胡先生夸道，自从在三味牛汤喝中这口清汤后，他隔三岔五就要来喝上一碗。



## 2 一块牛肉 鲜余、卤煮出不同美味

三味牛汤位于涧西区武汉路东方红·汇景城楼下，有食客大老远从新区跑过来，为的是品尝三味牛汤独有的“鲜余牛肉汤”。

什么是鲜余？简单来说，就是快煮牛肉片，只是煮法和选肉大有讲究。鲜余牛肉选的是两岁半左右的南阳雄性黄牛肉，而且只选牛肉脊部分，业内称“黄瓜条”，每头牛只出十二三斤“黄瓜条”。也就是说，一头牛只能做出35碗鲜余牛肉汤。

选好了肉，用特殊方法进行腌制，再裹上蛋清和粉浆，顺时针打浆45分钟，放入汤锅里上下翻滚45秒，牛肉鲜滑、爽嫩的口感就出来了。浇上大锅里现熬的鲜汤，再浇上特别烹制的牛油辣椒，汤味儿更加醇厚，鲜余牛肉汤就这样带你踏上鲜、香、辣的味蕾之旅。

三味牛汤的鲜余牛肉汤每天限量供应，不少汤客来晚了只能“望汤兴叹”。对没喝上鲜余牛肉汤的食客，张耀杰会拿出另一种美食——卤煮牛肉。

和其他汤馆一样，牛肉一大早就在汤锅中煮熟，不一样的是，三味牛汤端上来的牛肉，在出锅后又经过古法工艺处理，成了自带咸香的美味，入口即化，无渣不塞牙，筋道且不柴。所以，在三味牛汤，牛肉不再是汤里的附加品，而是与汤分庭抗礼的美味。



鲜余牛肉



三味牛汤

## 3 一碗粉汤 是传承和创新交融的美味

熬好一锅汤不是张耀杰的目标。对洛阳本地饮食文化的传承与创新，是身为餐饮人的他自觉担起的重任。

忠于传统而不拘，敢于创新而不妄。这份传承与创新，融到了一碗洛邑粉汤中。洛邑粉汤虽为“洛阳八大汤”之一，但市场上多年不见其踪迹，它的重生离不开张耀杰的坚持不懈。自从决定经营汤品，张耀杰就四处寻好汤、访名人、拜同行，洛邑粉汤便是他在寻访老城老人、拜访餐饮前辈的过程中机缘偶得。“恩师见我心诚，便倾囊相授。”张耀杰感激道。

坚守传统制作方法，融合其他汤品的长处，注重营养与口感，张耀杰挖掘出的洛邑粉汤一上市就成功吸引了年轻消费者的关注。3年来，他不断打磨这道粉汤，使其更符合现代人的口味。如今的洛邑粉汤，粉条晶莹剔透，汤色清香诱人，尝一口，酸辣咸鲜，四味均衡，再配上张耀杰独创的烙馍卷牛肉，牛肉入口即化，黄瓜清脆爽口，薄饼筋道柔软，馓子酥脆醇香，丰富的口感令食客回味无穷，拍案叫绝。

洛邑粉汤和烙馍卷牛肉结合，是三味牛汤独一份的美味创新，却不是唯一的创新。张耀杰提出“汤+”的思路，在他看来，“产品多样化，口味丰富化，营养均衡化”是制汤人应重视的问题。

在采访中，张耀杰常把“一生一品”挂在嘴边，他说餐饮人要有“工匠之心”，要守住三个“不变”：一是味道不变，好品质永远是基础；二是诚心不变，做打动人心的东西，让顾客认可；三是匠心不变，做好自己，不盲目跟风。后半生，他要把所有精力都放在牛肉及汤这“一品”上，不忘初心，将洛阳汤打造成雅俗共赏的美食，让食客“不仅喝饱，还要喝好，更要喝美”。

孕妈课堂

## 安心舒适坐月子 就来洛阳魏阁



新生儿护理(图片由洛阳魏阁提供)

□金曦

“第一次坐月子，不知道该如何选择，咨询、对比了好几家月子中心，从月子餐到环境再到服务，都觉得洛阳魏阁产后休养中心更胜一筹。”刚出月子的宝妈“dpuser”在大众点评上说，这一个月在洛阳魏阁过得非常安心、舒适。

她说：“月子房安静、舒适，阳光充足。我住的是单间，母婴同室，每天上午护士长、营养师都来查看我和宝宝的情况，及时处理各种问题。照顾我和宝宝的孔护士和贾护士认真负责，充满爱心，把宝宝照顾得白白胖胖，宝宝的体重每天都在增长。月子餐好看又好吃，口味清淡不油腻，营养健康还能瘦身。真的非常感谢洛阳魏阁工作人员无微不至的关心和照顾！”

“每次看到宝妈热情而诚恳的评价都让我们心头一暖，感谢每一位宝妈的肯定，让我们为自己的工作和付出感到自豪、骄傲！”洛阳魏阁相关负责人李妍说，想安心、舒适坐月子，就来洛阳魏阁吧！

目前，洛阳魏阁推出的“微信集赞瓜分30万”抽奖活动正在火热进行，扫描下方二维码关注洛阳魏阁官方微信，转发集赞活动相关图片并附文字“来这里瓜分30万”至微信朋友圈(需“对所有人可见”)，集够66个赞，即可在活动期间内前往洛阳魏阁参与现场抽奖，奖品包含洛阳魏阁28天免费坐月子套餐、上海迪士尼乐园双人套餐、方特欢乐世界双人套餐、贝亲待产包、200元大张购物卡、宝宝游泳套餐、充电宝、帆布包、马克杯、5元至100元现金等，无空奖。

需要注意的是，每个微信号只有一次抽奖机会，抽奖时间为每日9时至17时，3月31日17时活动截止。

●孕妈课堂：3月31日(周日)14时30分

●讲课内容：孕妈高端瑜伽

●地址：西工区金谷园路中段35号(河科大二附院对面)

●电话：63201271

15538539990



魏阁客服微信



魏阁官方微信