

传承技艺



一碗鲜汤



□洛报融媒记者 张光辉 通讯员 赵博文 文/图

汤是洛阳独特的饮食文化符号，土生土长的洛阳人习惯在汤汽的氤氲中开启一天的生活。对于爱喝汤的洛阳人来说，位于孟津区白鹤镇铁谢村的铁谢李松羊肉汤馆，是被常常惦念的一家。

31岁的李杰杰是河南省非物质文化遗产项目铁谢羊肉汤制作技艺的第五代传承人。他从小跟随父亲李亚飞学习选肉、熬汤、调味……在父亲的言传身教下，深得熬汤精髓，如今操刀执勺，担负起传承非遗技艺的重任。

“每天凌晨三四点开始熬汤，熬制时不添加任何调料，只有盛汤时才在碗中放入秘制调料，就是为了让顾客能喝上一碗原汁原味的羊肉鲜汤。”李杰杰对饮食传统的坚守，才得以保存老汤的韵味。

随着洛阳旅游城市的影响力与日俱增，每年都有大量游客前来品尝铁谢李松羊肉汤，人们通过这碗羊肉鲜汤来感受洛阳地道的汤文化。李杰杰说，他有信心传承弘扬好汤文化，让更多人品尝、了解这一“舌尖上的非遗”。

李杰杰： 做碗好汤 唇齿留香



清晨烟火气



油酥饼

选肉



扫码
观看
视频