

白芳博(左)向父亲取经



# 白芳博 独特酸香 征服味蕾

□洛报融媒记者 董格非 通讯员 赵博文/图

在洛宁县,有一种美食凭借其独特的酸香风味征服了众多人的味蕾,成了当地的标志性美食——洛宁酸牛肉。

白芳博是洛宁县非物质文化遗产项目洛宁酸牛肉制作技艺的第四代传人,从初中起就跟随父亲学习酸牛肉制作。大学毕业后他决定返乡创业,致力于将父亲传授的酸牛肉传统制作技艺发扬光大。

做酸牛肉,首先就是原料要好。白芳博说,他们选用的是至少已经放养了六七年的老牛。其次,牛肉高汤的熬制时间要长、味儿要足。烹制时,葱姜爆香,放入牛肉,加辣椒、白糖、秘制酸汤,大火翻炒出锅即可。

“入口微酸,嚼之微辣,牛肉烂而不化。许多老顾客甚至愿意驱车数百公里只为一品此美味。”白芳博自豪地说。面对未来,白芳博表示,他将坚守初心,努力保留并传承这一传统风味,确保这项老手艺能够传承下去。



翻炒



品尝酸牛肉

选取香料



熟牛肉



扫码观看视频



洛宁美味



国家级河洛文化生态保护实验区  
NATIONAL HELUO CULTURAL ECOLOGICAL PROTECTION EXPERIMENTAL ZONE