

劲松卤肉非遗馆洛阳龙门石窟店盛大开馆 百年传承再启新篇

4月29日,劲松卤肉非遗馆洛阳龙门石窟店举行盛大开馆仪式。百年老字号落户世界文化遗产地,标志着传统卤制技艺与文旅产业的深度融合,吸引众多市民游客共鉴非遗魅力。

百年传承：从市井作坊到非遗品牌

劲松卤肉起源于清末伊川白沙镇,历经五代传承。民国时期,创始人刘福祥以“刘家肉铺”走街串巷,凭借1毛2毛的亲民价格和独特风味扎根市井。改革开放后,第四代传承人刘劲松在白沙兴隆街创立“劲松卤肉”品牌,严格遵循父亲亲授的选材、改刀、配药、熬汤等20余道工序,秉持“做良心产品”的经营理念,将小店发展为洛阳家喻户晓的名吃。2017年,其卤制技艺被列入洛阳市非遗名录,2020年入选市级非遗扩展项目,成为河洛饮食文化的标杆。

创新发展：从区域名吃到文化符号

品牌在坚守传统工艺的同时不断突破：2015年入驻洛邑古城,成为文旅地标美食;推出真空包装与冷藏技术,产品畅销全国20余省;第五代传承人刘政打造“全猪宴”“开花蹄”“腊汁肉夹馍”等招牌菜品,年销量突破500吨。截至2024年,品牌累计斩获“河南老字号”“中华第一卤”等30余项荣誉,刘劲松当选洛阳市餐饮酱卤协会主席,推动行业标准化发展。

此次开馆不仅是品牌发展的里程碑,更是传统非遗在新时代的创

新实践。劲松卤肉以百年技艺为根基，以文旅融合为契机，正让一缕穿越时空的卤香，成为讲述中国故事的独特味觉符号。