

# 2021年第一场旅程

## 舌尖上的牛滋味

知多D

新年新旅程，不管是人生之旅，还是真正在路上的行走，必然都将开启不一样的篇章。

新冠肺炎疫情的常态化防控，让我们在选择出行目的地的时候更多了小心谨慎，但同样，经过2020年的锤炼，也的确催旺了国内不少省份的新路线，从另一个角度上来说，这也算一件“好事”，至少让我们在选择上更开阔了思路，更多了新视野。2021年在中国人传统的天干地支纪年中是辛丑年，也就是牛年，虽然现在还尚未正式进入牛年的节奏，但不妨碍我们用一场美味的牛肉之旅开启新旅程。

■新快报记者 陈斌 文/图(部分资料图片)

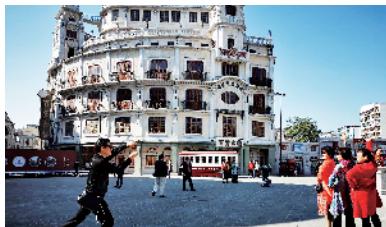
■潮汕牛肉火锅讲究按不同部位片好，按秒涮烫而大快朵颐。

### 推荐1 广东 潮汕牛肉火锅

作为当仁不让的美食大省，广东必须上榜，不管是南番顺还是潮汕地区，不管是珠三角还是客家班，对“吃”这件事情的热情积极到认真严谨的态度都值得地球人观摩学习。

广东的潮汕地区，一定程度上由于地方方言的限制和排他性，使得当地的文化底蕴和美味佳肴相对都保持完整，难怪有人说即便是现时代游走在潮州古城的街头巷尾，也仍然有一种“恍如时间停滞”的抽离感。

从地理位置上说，潮汕地区泛指潮州和汕头，但在当地人眼里，潮州是潮州，汕头是汕头，气质不一样。而上世纪八九十年代火爆起来的潮汕牛肉火锅，据说最早源自汕头，吃的主要还是黄牛，从云贵川等地运



■新兴的网红打卡地—汕头小公园，那里集中了很多地道的小吃摊档。

至当地，散养一段时问后，当天宰杀，新鲜上桌，按部位取肉，按时间涮烫，基本上以秒为计时单位，然后大快朵颐。如今，潮州官塘镇的“牛肉一条街”已经是名声在外，吸引无数为食客不远数十公里驱车前往，只为那鲜活美妙的一口。

潮汕人对吃的讲究和挑剔，牛肉火锅是最鲜明的例证。一头牛，硬是给“肢解”到“一条肉”的地步，据说明肉率仅有30%，只有他们认为最适合用来涮烫打火锅的牛肉部位，才会被争分夺秒地送进嘴巴里。

其实潮汕地区的吃，品类繁多，潮汕牛肉火锅的“横空出世”不外乎是得了食材优渥的乖，只要牛肉品质好，随时就能开涮，可潮汕地区的牛肉火锅仅仅是“见微知著”的美食一



隅，光一个“裸”，就不知有多少种，更不用说遍布街头巷尾的各式小吃店了，那真是“不到潮汕不知道自己胃小”的真实写照。

前往潮汕，牛肉火锅或许仅是一个让你出发的由头，那些需要抚心去感受的城市景观、依然静美的村落风貌乃至保留得较为完整的年节习俗，更是潮汕之旅的驱动器。

### 推荐3 甘肃 “手抓”天祝白牦牛

唯有高原苦寒地区，才有牦牛的轨迹，所以想要吃牦牛肉，你就得上高原。例如当你从拉萨返程时，在贡嘎机场选购一两块新鲜现卤的牦牛腱子肉，会发现每块都受欢迎，连不怎么吃牛肉的人也是“吃一块想两块”，那滋味，谁吃谁知道。

这次，我们推荐你去甘肃武威天祝藏族自治县，去看那在中国乃至世界都弥足珍贵的“高原明珠”白牦牛。

在青藏高原的东北边缘，白雪皑皑的雪域冰川、郁郁葱葱的苍茫林海、碧草青青的辽阔草原，有着藏语中被称为“华锐”的“英雄部落”天祝藏族自治县，这里有青藏高原型牦牛中的特异良种——天祝白牦牛。天祝的名字取自区内两所藏传佛教寺庙的首字：天堂寺和祝贡寺，含“上天祝福”之意。

天祝白牦牛是牦牛家族中的特有品种，生长在海拔3000多米的高原苦寒地区，半年枯草期和半年冰封期的严苛条件，当真是应了“逆境出人才”那句话，同样造就天祝白牦牛的独一无二。

白牦牛肉质细嫩味美，高蛋白、低脂肪、纯天然，就是天祝白牦牛的最大特点，被中国绿色食品发展中心认定为A级绿色食品，在当地品尝手抓做法的白牦牛肉，那肥瘦相间油脂兼香的肉感，让你瞬间被俘获还觉得就应该这样……



■手抓白牦牛肉，肥瘦相间，脂油兼香。



■马牙雪山是祁连山东端最奇异地形的大山。王永忠/摄

### 推荐2 四川 乐山跷脚牛肉



■尽膳口福跷脚牛肉讲究的是传承百年的药材汤底。

说起四川，很多人的第一反应是成都：安逸的城市，巴适的吃喝，大度幽默的性格……成都确实风头很劲。

可是，四川真的不只有成都，它还有不少美好的“存在”，距离成都一个小时左右车程的乐山，就是其中之一。

除了那座几乎人尽皆知的大佛和那群极之讨嫌的猴子，乐山的安逸和巴适，一点都不输成都啊！周末或假期，据说高铁会被附近的四川人“承包”，人人都带着那张追寻美味的“好吃嘴”，跑到乐山觅食。

当地人都能掰着手指头数出自家心目中的美味食店，“食在四川，味在乐山”真的不是吹的，乐山的“辣度”恐怕是最能颠覆你对川渝地区菜系认知的。《人生一串》里的串串放在乐山，那基本上负责“串”起一切，各种口味的牛肉签子们各自以麻辣、泡椒、紫苏、山椒、香菜动世人，统统都“无敌手”。

在乐山，牛肉的身影随处可见，连豆腐脑都可以做成牛肉的，最出名的苏稽镇跷脚牛肉，是去乐山打卡的“王炸”，这是入选了国家级非物质文化遗产名录的一味绝妙，之所以叫“跷脚牛

肉”，据说是因吃的时候满足得摇头晃脑还得跷起脚来……

跷脚牛肉实际上就是个名字，关键在那一口汤里，好的跷脚牛肉的汤底，基本上都有自家的秘方，广州天德广场那家“尽膳口福”跷脚牛肉火锅店，最为人称道的就是他家那锅号称传承了一百多年的秘方老汤底，第四代传人更是专门在峨眉山绥山镇建了“尽膳峨眉·非遗永久博物馆”，将数代人的耕耘传承，用那淡淡药香的药材汤底辅佐，把不同部位的牛肉滋味固化下来，更让跷脚牛肉这一食文化，借着博物馆的空间在时间中源远流长。



■尽膳口福跷脚牛肉第四代传人在峨眉绥山镇建的尽膳峨眉·非遗永久博物馆。