

# 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”般的抽离感。

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,吃的主要是黄牛,从云贵川等地运

至当地,散养一段时间后,当天宰杀,新鲜上桌,按部位取肉,按时间烫涮,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”也已经是名声在外,吸引无数为食猫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,据说出肉率仅有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“粿”,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,会发现每每大受欢迎,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。

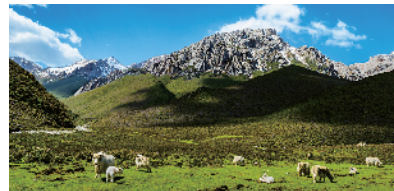
在青藏高原的东北边缘,白雪皑皑的雪域冰川、郁郁葱葱的苍茫林海、碧草青青的辽阔草原,有着藏语中被称为“华锐”的“英雄部落”天祝藏族自治县,这里有青藏高原型牦牛中的特异良种——天祝白牦牛。天祝的名字取自区内两所藏传佛教寺庙的首字:天堂寺和祝贡寺,含“上天祝福”之意。

天祝白牦牛是牦牛家族中的特有种群,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,那肥瘦相间脂油兼香的肉感,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险峻的大山。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”,距离成都一个多小时车程的乐山,就是其中之一。

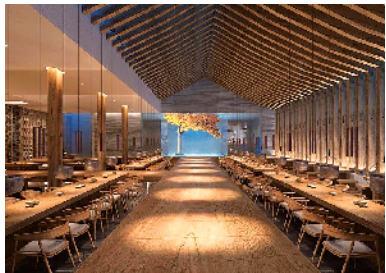
除了那座几乎人尽皆知的大佛和那群极之讨厌的猴子,乐山的安逸和巴适,一点都不输成都啊!周末或假期,据说高铁会被附近的四川人“承包”,人人都带着那张追寻美味的“好吃嘴”,跑到乐山觅食。

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”,据说是因为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山绥山镇建的尽膳峨眉·非遗永久博物馆。