

現切現吃夠新鮮 品種多樣任君選 牛肉火鍋 涮出濃濃幸福感

牛
年
話
牛
④

內地餐飲市場百花齊放，有一口牛肉卻憑着鮮美常年佔據一席之地，那就是最有影響力的嶺南火鍋代表作——潮汕牛肉火鍋。每當夜色降臨，潮汕牛肉火鍋店就開始變得熱鬧非常，明淨的玻璃窗內，不同部位的牛肉高高掛起，師傅手握大刀熟練的起落，厚重案板上的大塊牛肉變成了紅白相間、紋理分明的薄片，隨即被碼齊了放到碟子上，並迅速被傳向各桌。客人拿起公筷一撩薄片即滑進漏勺，清湯中涮幾下，趁着熱氣在沙茶醬或普寧豆醬中一蘸，入口鮮甜嫩滑，爆棚的新鮮感充斥着整個口腔，濃濃的幸福感撲面而來。

大公報記者 黃實儀



▲牛肉現切現吃，與清湯鍋底搭配，才能保留食物本身的鮮甜味道。

網絡圖片

這並不是文字

的魅力，而是有科學根據的：牛肉中富含「花生四烯酸」，會在大腦裏產生帶來幸福感。所謂美味，便是想像。成名於上世紀40年代的潮汕牛肉火鍋，是火鍋界特立獨行的一股清流。與那些色彩艷麗、味道濃烈的火鍋相比，潮汕牛肉火鍋更喜素面朝天，選用最簡單的牛骨清湯做鍋底，以湯的清淡突出肉的鮮甜，吃的就是牛肉本來的味道。

有「食在廣州」美譽的羊城，吃一口正宗的潮汕牛肉火鍋並不難，陳記順和、八合里、海記等都是很受顧客認可的店舖，而他們一個共同的特點就是牛肉從屠宰到上桌的時間控制非常嚴謹，致使牛肉到店的時候依然還「活」着：神經肌肉還在跳動中！據說，這僅僅是早去用餐的食客才有機會見識的盛況。

新鮮屠宰 4小時內上餐桌

陳記順和的工作人員告訴記者，為了確保食客吃到最新鮮的牛肉，陳記順和自己配置了屠宰場、養殖場等，牛來自雲貴川等地，選用年齡在2-3歲左右的土黃牛，體重在400-500公斤之間，這樣的牛肉吃起來不但嫩滑，且肉味濃厚。為了追求極致口感，一頭2-3歲的土黃牛，能用來打鍋的肉量只佔全牛的37%，加上能打成肉丸的也不過在5到6成左右。每天早上9點、下午4點，土黃牛宰殺好後直接從花都送到餐廳，路程不過4小時，確保在午市、晚市的高峰用餐時段，牛肉從屠宰場到餐桌在4小時內。

這樣一個追求大道至簡、大味至淡的火鍋，牛肉的品種卻是多得讓人眼花繚亂，菜單上匙柄、匙皮、吊龍、胸口勝、五花趾那些五花八門又仿似天書的文字，常常讓第一次吃的人無從下手。

庖丁解牛 追求極致口感

「肉質最飽滿的是吊龍，越嚼越香的是五花趾，有着豐富油香的是肥胛，入口即化的是牛樸，奶香濃郁的有胸口勝。」陳記順和在廣州天河一分店的工作人員告訴記者，潮汕人會將牛肉分割成十幾個不同部位，不同部位對應着不同涮的時間，如果是受火候影響最大的五花趾，只能在80°C的清湯鍋底中「三起三落」，多一秒也會影響口感。看着窗內高掛的牛肉，記者第一

火鍋店設基金 助大學生創業

統一培訓

現在的火鍋店基本都會配有一個自助的醬料台，方便顧客按照自己的口味進行調配，不過在潮汕牛肉火鍋店，沙茶醬和豆瓣醬才是靈魂，沙茶醬搭配牛肉丸、牛筋丸，複合香味的調料可以實現香上加香；豆瓣醬的鹹鮮，則會帶出牛肉的鮮甜。

因為足夠的精細和講究，一個簡單的牛肉火鍋也吃出了滿滿的儀式感，讓很多年輕人欲罷不能。事實上，近年陳記順和通過品牌打造已經成為餐飲界「網紅」，大批年輕粉絲為之打CALL，足跡遍布全國。從2020年開始，陳記順和還特意推出了管培生招募計劃，同時設立1000萬元人民幣的創業基金，扶持大學生創業。

據介紹，有興趣投身餐飲業的大學生可以參與陳記順和的管培生招募計劃，並得到統一培訓與實習的機會。經過專業輔導

學習之後，通過層層考核，陳記順和會根據個人特點，來進行職業規劃，以及創業支持。陳記順和負責人表示，有興趣的香港青年也可以加入其中，一邊學習品牌知識，提升專業技能，一邊尋找空間、開啟創業之路。

各地牛肉美食巡禮



潮汕
牛肉丸
火鍋



廣州
牛雜

東莞
乾炒牛河

橫瀝全牛宴

東北
土豆燒牛肉

杭州
西湖牛肉羹

平遙
醬牛肉

蘭州
牛肉麵

新疆
紅柳烤牛肉串

哈薩克風乾牛肉

記者 黃實儀整理



記者 黃實儀整理

▲在潮汕牛肉火鍋店裏，各種現切新鮮牛肉高高掛起，各
大公報記者黃實儀攝

回味童年 街頭巷尾牛雜飄香

一試難忘

在港產電視劇中，常常有推出小車的「走鬼」身影閃過，小車中的食品，就是粵港澳市民非常熟悉的童年味道——牛雜。

北有滷煮，南有牛雜。其實，牛雜的原材料都是牛的下腳料，在以前，都是窮人家用來補充營養的肉類。曾幾何時，粵港澳地區不少城市的



▲曾經活躍於街頭巷尾的牛雜，如今都走進店舖經營。
大公報記者黃實儀攝

街頭巷尾都有一輛簡易的手推車，車上配有煤爐，煤爐上架着一口大鐵鍋，爽口的牛肺、牛心、牛百葉，帶着韌道又軟嫩的牛肚和牛腸，彈牙的牛筋和牛脆骨，還有口感奇特的牛舌、牛蒡等在濃湯中翻滾，香氣四溢。為了這一鍋誘人的美味，老闆每天凌晨三點就要買當天新鮮的牛雜，回家把它們清理乾淨，再加入香料熬煮，非常耗時費力。

對於很多老一輩來說，最好吃的牛雜永遠是家樓下、學校後門。放學後叫上一碗牛雜，只見老闆用夾子將牛雜從沸騰的湯中夾出，伴隨着利落的「chok chok chok」剪刀聲，牛雜即落入泡沫碗中。食客可以根據自己的口味加入辣椒醬或者豆瓣醬，一手捧碗一手用竹籤插着吃，就是最地道的吃牛雜姿勢。

隨着城市管理的不斷完善，香港、廣州等大城市的牛雜小推車已經越來越少見，但在很多粵港澳市民心目中，那一鍋美味依然不能錯過。

穗西餐廳鼻祖「總理套餐」受歡迎

名人軼事

在「美食之都」廣州，百年老字號餐館並不罕見，但沒有哪一家像開在北京路的太平館那樣，憑着一份「西式煎牛肉」，開啟了國人「張嘴吃世界」的步伐，引來眾多具有新思潮的中國人追捧，並留下無數名人軼事。

「這些魚肉都是生吃的，幾乎跟吃活魚一樣，桌子的各個角落還放着一盤盤燒得半生不熟的肉，這些肉都泡在濃汁裏，要用像劍一樣鋒利的刀具一片片切下來……」在十三行時期旗昌洋行合夥人亨特所著《舊中國雜記》中，記錄了一位廣州商人在旗昌洋行的商館裏吃西式大餐後發



▲太平館的「總理夫人套餐」主打菜式是牛扒，很受食客的青睞。
大公報記者黃實儀攝

出的感慨。

這位廣州商人沒想到的是，被本地人嘲為「茹毛飲血」的西餐，很快就成了富商追逐的時尚。據史料考證，中國第一家西餐館太平館於1860年在廣州開業，在這裏，中國人第一次嘗試用本地調料，西式做法，開始了「張開嘴巴吃世界」的歷史；在這裏，具有新思潮的中國人穿洋服，穿西裝、喝紅酒，用刀叉一寸寸「切開」牛排吃西餐也成爲了一種具有象徵意義的行為；在這裏，有無數機會與名人「偶遇」，不僅李宗仁、宋子文、張發奎曾是座上客，文學大師魯迅、郭沫若、郁達夫等也曾光臨，還有周恩來、鄧穎超曾在此宴客。

傳聞周恩來和鄧穎超的婚宴就在太平館，並有員工憑回憶記錄下當年周鄧二人點過的菜，經過整合再加工，它們便成爲今天餐牌上的「總理套餐」和「總理夫人套餐」。綠底鏤金的牆紙，色彩艷麗的玻璃頂燈……走進太平館，彷彿是穿越回上世紀二三十年代的廣州。一對對情侶正在甜蜜進餐，總理套餐和總理夫人套餐正是他們的首選菜式。