潮汕牛肉火锅就像潮汕的姑娘一样,没有那么多花哨,恬然、淡定,慢慢才能品出惊艳。

1

对于一枚真正的吃货,潮汕是个不能不去的地方,潮汕牛肉火锅开遍全国的大街小巷,但最美的食物还是只有在当地才能感受得到。于是来到潮汕的第一餐便是这个响当当的牛肉火锅了,坐标揭阳榕城区顺记牛肉店。

门口红色的大招牌特别显眼,直突主题的店名——顺记牛肉。店内环境一般,但干净整洁,服务员也很麻利。我们一行人上了二楼,清净之余也能偶尔感受楼下的热闹。

当地的朋友说:"我们常常来这家店,看似很一般,牛肉特别好吃,一会儿你们吃了就知道了。"心里不由得对这家牛肉火锅有着几分小小的期待。

2

在川辣火锅盛行的今日,潮汕牛肉火锅简直就是火锅界的一股清流,看似清汤寡水,实则藏着潮汕人"大味至简"的秘密。

潮汕牛肉火锅汤底与以辣制胜的重庆九宫格完全相反,潮汕牛肉锅更注重原汁原味,突出食材本身的鲜味,因此汤底十分清淡。

但清淡的汤底也是有讲究的,用牛骨当天现熬而成,不加任何调料,配上几块玉米、几片白萝卜就能够熬成这样鲜美的一锅,食客可以更好地感受牛肉的真正口味。

待汤底沸腾后,可以舀上一小碗清汤,撒些小葱花,趁热呷上一口,从喉咙到胃暖

暖一身轻,得劲。

3

潮汕人吃牛,不在于量多,而更在于精细。光听各个部位的名字就已经让人大开眼界,这简直就是一道"全牛盛宴",没有哪个地方像潮汕一样这么简单的吃牛肉,但也没有哪个地方像潮汕一样把一头牛分成那么多复杂的部分。

喏,看图记重点,你就知道精心起的名字都是哪些部位了。

顺记牛肉的店家还是很贴心的,在每张桌子的墙边都贴有一张不同部位的牛肉涮多长时间的标签,精确到秒,保证食客能在牛肉最美味的时候享用。

其实所谓多少秒都是针对外地人说的,跟我们同桌的很贴心的广东朋友笑着说:"我帮你们涮肉,别看什么时间,我们当地人都是凭感觉的。"既然有人帮忙涮肉,我们当然就心无旁骛地大口吃肉了。

专业人士就是够专业,牛肉放在漏勺上,三浸三起,期间稍微搅拌两下牛肉,几秒钟后牛肉变色就可以放心吃了,蘸上少许当地特有的沙茶酱和辣椒酱,让牛肉在嘴里融化,唇齿间肉香四溢,整个过程一气呵成,吃得不要太爽。

4

给大伙儿详细介绍一下我们点的单品:

吊龙

按照当地的说法,就是牛后脖子那块,这里的肉比较劲道,又有一种独特的嚼劲。细致的纹路,润泽的颜色,是牛肉火锅必点。

涮熟后十分鲜嫩,可以吃到淡淡的油脂干香,还有一点脂肪加持恰到好处。

## 匙仁

从名字上看,真的不知道这是牛的哪个部分,这是音译,其实它也叫脖仁。

这个部位连着肋骨,肉里细筋纵横,甜嫩无比。

黑牛百叶

其实就是我们常说的牛肚,口感跟平常吃的略有不同,软实脆嫩,又很爽滑,香味原始而浓郁,一盘下肚感觉不太够吃,如果脸皮够厚,一定要再点一盘!

生牛肉丸

没有生牛肉丸的火锅不是完整的潮汕火锅,吃完牛肉,牛肉丸就可以下锅了。

嘴刁如潮汕人,一头牛最鲜美的部位被肢解后,余下的便用来做牛肉丸,真是一点都不浪费。

原本鲜红的外表,在沸水的炖煮下,迅速变成了我们熟悉的灰色模样。咬上一口, 牛肉丸里裹好的汤汁在口中爆开,汁水占满整个口腔,一个、两个、三个...我也忘 记我吃了多少个。

从牛肉到牛肉丸,胃口没一会就被填满了,青菜是一道爽脆利落的收尾菜,浑身有一种说不出的畅快。一行人吃撑瘫坐在椅子上,傻愣愣的谁也不想走动了,我看着眼前依旧冒起的热气,又一次沉醉在这嫩嫩的肉香中了。

## 文 | 孟玲玲 编 | 阿南

这是食记君为您分享的第732期匠心内容。

本账号发布内容均属原创,版权属于河南观素文化传播有限公司。