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。