

牛很鲜，不隔天！

在瑞城，吃过它，你才算体验了真正的潮汕牛肉火锅！



文|王志 黄雯雯 孔菲菲 侯思莉

“火锅中的清流！”

“吃牛肉就要去潮汕牛肉火锅！”

“没吃过潮汕牛肉锅，别说是真正的吃货！”

近两年，红遍大江南北的潮汕牛肉火锅被赋予了太多的头衔和期望。但是火着火着，大家已经分不清是为了赶潮流去吃牛肉火锅，还是想品味真正的牛肉火锅。同时，各种牌子的牛肉火锅店也如雨春笋般冒出，随便什么样的牛肉都凑过来说是潮汕牛肉火锅，而很多店志哥去过之后就不愿意再踏入。

天愈凉，嘴渐馋，志哥终于找到一家可以拍胸保证的潮汕牛肉火锅推荐给大家了！瑞城的吃货们抓紧去拔草啦！

位于罗阳大道恒厦大厦的牛很鲜潮汕牛馆早在几天前就已经刷屏了朋友圈。行走在马路上，就能看见临街的大块透明玻璃内，站着几位师傅现场直播切肉，菜刀飞舞，技艺娴熟，颇有古时“庖丁”之风。这样的“观赏”让人更加饥肠辘辘，不自觉地走进店里。店内灵活运用吸味儿的木头材质为基调，配上格调满分的吊灯，清新明亮的装修风格给人耳目一新。无论是4人小桌，还是6人长桌或8人的圆桌，都十分舒适，不会拥挤，能让人好好享受进食的乐趣。

和其他火锅喜欢在锅底上玩花样不同，潮汕牛肉火锅锅底的核心就是靠8小时熬制出来的牛骨汤，注重的是牛肉的原味和鲜味。先喝汤，再吃肉，是常规的操作，在小碗里打一点芹菜粒，然后打几勺滚烫的牛骨

汤，那喝下去的滋味真叫人陶醉。

店里的酱料区有十四种调料可供选择，秘制黄豆酱、秘制辣椒酱、秘制酱油、秘制沙茶酱是菜单上的四大推荐酱料。正宗的汕头沙茶酱，微甜带着咸鲜，中间夹杂着丝丝颗粒感，和牛肉火锅最搭。

还记《三联周刊》中有这么一句话：“如果说人是情感动物的话，那么潮汕人，应该是味觉动物。”潮汕人的食不厌精可谓登峰造极，一顿牛肉火锅，暗藏玄机，讲述了一整头牛的“故事”。鲜甜弹牙的吊龙，清香怡人的匙仁，肉质滑嫩的肥胛，入口即化的匙柄，酥脆爽口的牛腱子，脆香较劲的胸口油，将牛的部分细心区分，把一头牛吃出花样，就是潮汕牛肉火锅的精华，你爱的是哪一款呢？



雪花牛肉



肥胛



吊龙



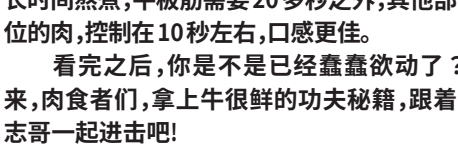
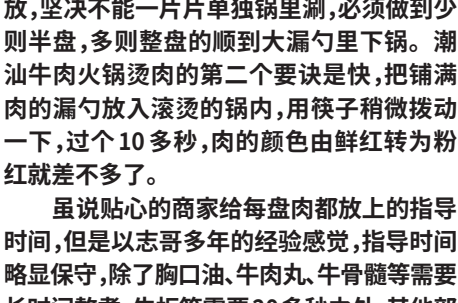
胸口油



五花腱



手打鲜牛肉丸



志哥推荐

■雪花牛肉

潮汕人称之为匙仁，是肉食者的最爱，脂肪如同大理石花纹般的脉络。薄薄的肉铺满漏勺，只需12秒，雪花牛肉就能被烫得粉嫩。话不多说直接吃，感受那股最原汁原味的鲜美，绝了！

■肥胛

牛肚子两侧的部位，是属于牛身上肥肉较多的地方，生肉看上去略显肥腻，但是经过下锅烫10几秒之后，你只会觉得肥香，不会感到油腻。

■吊龙

业界有一句话叫：“吃潮汕火锅，不吃吊龙的话这顿火锅就白搭！”可想吊龙的呼声有多高，它是牛脊背上一长条肉，相当于西餐中的西冷牛肉，入口鲜嫩细软，细嚼无渣。

■胸口油

是指牛心脏旁边的一块脂肪膜，潮汕牛肉火锅中唯一不以滑嫩取胜的地方。入锅需要5分钟以上，且越煮越香，越煮越脆，等烫熟之后，卷成一小坨，爽脆且有韧劲，大嚼几口之后，很是爽滑，牛油香在嘴里四溢。

■三花腱VS五花腱

两者皆为“限量款”，肉质酥脆爽口，切片纹理像树叶一般肉质酥脆，汁水甜鲜。三花腱是前腿，而五花腱是后腿部位，所以更加稀少，但筋比三花腱更多，纹路也更明显，口感也更为脆弹，有种弹牙的筋肉感。

■手打鲜牛肉丸

用人工千锤百打出来的鲜牛肉丸，爽口弹牙那真不是我吹的。不过由于是手工控制，所以每个形状都略有不同，而且并不是十分规整。一口下去，连声音都是清脆的。咬开后能看见许多小孔，更利于蘸料的吸收。牛肉丸不能不说是潮汕的招牌美食，每每看到它，都会想起周星驰在《食神》里用牛肉丸打乒乓的画面，一直以为那是电影情节虚构的，后来搜了下视频，才发现原来牛很鲜的手打牛肉丸真的可以当乒乓球打。

