



## 海南美食地理

## 海南特色美食文化节专题报道

琼中小黄牛



# 琼中小黄牛： 爱挑嘴的野味招牌

文\海南日报记者 许春媚 特约记者 黎大辉



琼中美食手撕牛肉。



琼中第一煲牛腩煲。

琼中各色佳肴中,首推小黄牛肉为“招牌美食”。由于野生放养且肉质细嫩味道鲜美,当地人爱把小黄牛肉称为“鹿肉”、“野牛肉”。当地很多餐馆的门口,都挂着“琼中小黄牛”的招牌。琼中宾馆餐厅以小黄牛肉为食材的牛腩煲,名气都已传到了东南亚,成为受食客热捧的招牌菜式,有很多老饕,甚至不辞辛苦在假期专程赶到琼中点吃小黄牛肉。

## 爱挑嘴的小黄牛

琼中小黄牛,尤其是上安乡的小黄牛,是招牌中的招牌。6月8日10时许,顶着热辣的阳光,海南日报记者与上安乡什育村委会的王朝兴,一起踏上了上山寻找牛群的旅途。蝉叫声声,树叶沙沙,偶尔远处传来几声清脆的鸟啼,伴着时有时无的山风,酷热中也有几分惬意。“你们来得再早些就好了,早上6点多把它们放到山上去时跟着去就更有意思了。”60多岁的王朝兴略带遗憾。

王朝兴养牛多年,对小黄牛的禀性如数家珍:“把小黄牛叫做野黄牛,是因为我们都不会把牛群圈养在家里,每天都会把他们放到山上去,让他们自由在地过活。我们这的牛很挑嘴的,只吃阳光下有露水的草和叶子,只喝山里流动的泉水,池塘里的水它们是不喝的。”

经过一个多小时的跋涉,终于来到牛群聚集地,汨汨的山泉水正淙淙流过。我们都满头大汗气喘吁吁,牛儿们却三三两两或行或卧,很是悠闲。王朝兴家养了35头小黄牛,经过一番点数,王朝兴笑呵呵地点了点头:“都在。”等待摄影部的同事拍照工作完成期间,海南日报记者发现了一个很有趣的小现象:王朝兴家的牛只在小溪的这边吃草和叶子,尽管水一点也不深,对岸也有丰富的食物,它们却绝不会越过去。“在小黄牛的内部也是分帮派的,它们各有各的地盘,溪沟的那边是另一帮牛的领地。”王朝兴解释。

从王朝兴的口中得知,小黄牛与其他牛的区别主要有三,一是牛的个头小,一头1岁半的小黄牛净肉不过二三十斤;二是牛的饲养完全野放,牛性特别凶猛,而且原生态无污染;三是经常给牛喂盐巴,它们吃各种草和树叶长大,其中难免有一些草药,因此牛肉特别补,而且肉纤维较细,颜色深红,水分低。由于肉质好,不需要太多调料和加工,肉味自然鲜美。王朝兴说:“最好吃的是1岁到1岁半的牛,体重在一两百斤左右。那时候最适合出栏了。”

## 煎炒煮炸总相宜

牛肉富含蛋白质,氨基酸,比猪肉更接近人体需要,能提高机体抗病能力,其中黄牛肉有安中益气、健脾养胃、强筋壮骨的功效。据当地人介绍,国家举重队在海南集训时,每天都点名要吃小黄牛,因为小黄牛让举重队员吃了长力气。

小黄牛的做法,炒、煎、焗、烤各有特色,味道俱佳。如

干焗做法,由于肉质好,不需要太多调料和加工,炒时加入海南的山柚油,洒些芝麻和香菜,肉味鲜美。其中的牛筋是淡黄色的,有韧性,很耐嚼,被切断后,呈圆柱形。如果享用野牛火锅,味道更鲜美,还要带皮吃,因为牛皮脆而爽。而黎族人的传统则是架在木炭上烤,吃起来倒也风味独特。

但是,现在琼中、五指山一带的宾馆都推出了新做法。如大块牛肉可做牛扒,还可模仿韩国料理做铁板烧,也可用10余种药材煮成卤水牛肉;而在传统做法上升级而成的竹筒牛肉,则是用剩下的边角料切碎倒进竹筒,放入黑胡椒、咖喱粉、香茅粉等作为调料,烤上15分钟—20分钟,待水分刚好干的时候,香喷喷的竹筒牛肉就烹饪成功了。

## 牛肉菜品花式多

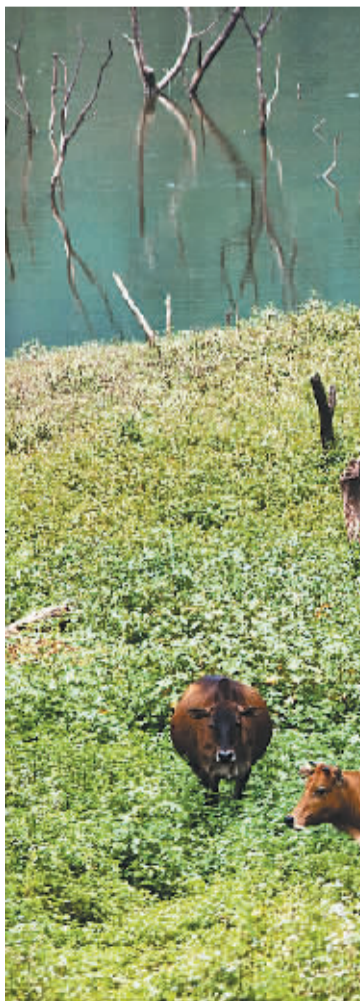
占有了这样优势的天然资源,琼中在用小黄牛做为食材的菜品种上自然就花样繁多。琼中宾馆的牛腩煲,利中酒家的手撕牛肉和风味牛排,添福城的小黄牛火锅和炸牛排等等,都是让人垂涎的美味。

腩,意指肚子上的肥肉;牛腩,也就是牛肚子上的肥肉。琼中宾馆的牛腩煲远近闻名,厨师陈春华自豪地告诉海南日报记者,从1980年代起这道菜就是琼中宾馆的招牌菜,很多外来游客也十分钟情这道菜,名声都传到东南亚去了,称之为“琼中第一煲”都不为过。

这道牛腩煲的做法是:选用上好的牛腩肉,再搭配点牛小筋,加入适当的配料和中草药,放入高压锅煮上十多分钟就可出锅。陈春华说,要想做得美味,关键是在选肉时要选好,不能太老,也不能太瘦,而且要掌握好配料的分量,这要靠厨师的感觉。这道菜入口时没有一丝异味,满口都是牛肉的清香,每块牛腩中牛肉的部分软硬程度刚刚好,而腩的部分则入口即化,筋也弹性十足又易咬断,两大碗米饭刷刷下肚,真是舒坦!

除了牛腩煲外,手撕牛肉也让人钟情不已。四方方小块的薄片牛肉,被炸至红中带褐,外酥里嫩,蘸着配有芥末的酱油,用手按竖纹一条一条地撕食,回味无穷。利中酒家的厨师说,这是取自牛后腿的肉,用调料腌制过后,放入高压锅中煮上一段时间,再用滚油炸至金黄。这时还不能算成菜,还要再用大火爆炒过后才能上碟。

在琼中举办的一次民族美食大比拼活动中,一位民间高手烹制的名为橙汁扣小黄的牛菜肴也让人回味无穷。当时厨师介绍,这道菜选用的原料是带皮小黄牛腩肉、五花肉和琼中绿橙。做法是将小黄牛肉烫过趁热在皮面擦上老抽,风干,锅中下油,滚后下小黄牛肉炸至金黄;而五花肉则加汤煮滚,然后再在浓白汤中放入调料和橙汁,煮上40分钟后取出切片扣入碗中,加入原汁上笼蒸7分钟。随后倒出原汁用盘把扣牛肉倒出,肉四周围上做好的菜,原汁打芡淋上即可。



琼中上安乡放养的小黄牛。

本版图片由海南日报记者李幸璜摄