

清晨的定安仙沟,天空刚泛起鱼肚白,昨夜八方食客闹腾到深宵的欢声笑语还没有散去,小镇还没来得及好好感受片刻的寂静,便又被那百年牛市上的喧闹声早早唤醒。

伴着水牛、黄牛偶尔发出的“哞哞”叫声,牛贩们或扯着嗓子喊价杀价,或察言观色相互打探,买卖之中,动静之余,与其说是对牛价的一种较量,不如说是对牛的别样尊重。

位于仙沟仙屯路上的定安百年牛市,几亩之地,却是海南岛现存最大的活牛交易市场,汇集了来自全省各地的牛商牛贩,每年进行着近六万头活牛的交易。在这里,牛商牛贩们乐此不疲地精挑细选着的,都是八方食客们饕餮牛宴的最佳食材,当下,那火遍网络的“会跳舞的牛肉”,即源于此。

定安仙沟,这是一个神奇的地方,承载着牛市的百年情怀,写满了关于牛的故事。

### 牛肉 勾连着儿时的记忆

“今天逢集日,人多,已经卖了100多头牛了。”11月9日,又逢牛市赶集日,一上午的光景,几十辆牛车往来牛市,好不热闹。负责管理牛市的吴凤珍,今年57岁,亲切、健谈、精干,人称珍姨。这位从小就跟着父亲浸泡在牛市里的“牛人”,似乎对来来往往的每头牛以及每位牛贩,都门清得很。在这里,她能独当一面,大到海南牛市的历史典故,小到牛市的每笔交易,她心里似乎都有本账。

中午,珍姨打理完牛市的活儿,还是闲不下来,她转身钻入自家那块半亩菜地,那里都是她用牛屎牛粪浇灌种出来的青菜。珍姨弯腰收了一把蔬菜,三步并作两步,把菜送到牛市隔壁的“百年牛市”农家乐,那里是她儿子莫道杨经营的农家乐。“那些常来这里吃牛肉的客人,点名要我这些不打药的青菜,包着煎牛肉,再配上定安的菜包饭,特别香,绝配!”捧着自己种的青菜,聊起儿子店里的牛肉,珍姨一脸的骄傲。

“我妈几十年都跟牛打交道,跟牛市感情很深。”望着母亲忙碌的身影,莫道杨似乎想起来他那4年前去世的外公,眼睛湿润了,他说:“从外公那代开始,到我的牛肉农家乐,某种意义上是我们家族与牛之间的故事,或者说是一种传承。”



野外放养的定安黄牛。

在莫道杨的记忆里,小时候,当牛贩的外公对他疼爱有加,常常带着他去放牛卖牛运牛,他的碗里从来就没缺少过牛肉。外公每次赶集回来,总会掏出几块新鲜牛肉,家中的那口大锅里,牛肉的鲜香味几乎未曾断过。

### 牛市 接续着长辈的心愿

“我和我妈长年驻扎在这个牛市和农家乐里,其实也是想传承外公的心愿。”多年前,眼看着外公渐渐老去,刚刚从部队退伍回来的莫道杨拿出军人的果敢刚强,行动了起来。

他决定把外公留下的百年牛市打理得更好,搭设围墙、建造牛棚、清理场地,为了让外地牛贩不再受舟车劳顿之苦,他在母亲的建议下,还特别为牛贩们准备了几间廉价客房,供他们留宿休息。为了更科学地管理好这个民间自发的活牛交易市场,莫道杨安装了监控摄像头,作出了相关明文规定,让那些不成文的传统行规师出有名,更加规范。牛市在莫道杨的用心管理下,也越来越红火热闹起来。外公几次来到牛市,看



仙沟的定安百年牛市,是海南岛现存最大的活牛交易市场。

# 定安百年牛市：仙沟走出『会跳舞的牛』

文海报集团全媒体中心记者 刘冀冀 图海南日报记者 张杰

到这里面目一新,嘴角总会泛起笑意。

外公曾说过,定安历史上的牛市周边都会有一个好的餐馆,供南来北往的牛贩们歇脚吃饭,仙沟的牛市也应该开一家。于是,经过莫道杨的一番努力,2015年,定安仙沟第一家以牛肉加工为主的“百年牛市”农家乐开张。这家店的开张,不仅凸显了莫道杨的实干,还在经营中处处体现出他的实在,他说这些都是在部队多年磨炼留在他骨子里的东西。在莫道杨的心里,无论是牛市还是农家乐,都是对外公和母亲的孝道,掺不得半分虚假。故此,他对牛肉的质量把控尤为严苛,端上桌的牛肉都是定安本地牛肉,且须是当天现杀,保证食材的新鲜和美味。不少食客发现,现杀牛肉屠宰时间短,常能看到神经末梢在跳动,定安仙沟牛肉因而获封“会跳舞的牛肉”“脉动牛肉”的美名。

### 品牌 带动一方发展

“莫道杨立起了‘仙沟牛肉’这根杆后,这里越来越热闹了。”镇上的街坊无不这样感慨。如今,仙沟牛



各地食客在仙沟品尝鲜美牛肉。



文案:刘冀冀 拍摄:韦茂金 周达延 张杰 剪辑/包装:周达延



定安仙沟牛肉。

肉美食一条街已成为食客们的打卡点,许多食客专门从海口、琼海等市县前来品尝“会跳舞的牛肉”。围绕着仙沟牛市屠宰场为中心,思源路的街道两旁,已经衍生出10余家牛肉摊和60多家牛肉加工餐饮店,成为吸引全省各地食客纷至沓来的仙沟牛肉美食一条街。

几乎每天晚上,仙沟车来车往络绎不绝,不少食客从海口、琼海、三亚等地慕名而来,围桌而聚,到仙沟吃牛肉几乎成了食客们的一种新时尚。夜色下,朋友欢笑间,店家热情地摆上子母锅,子锅中煮的是牛骨高汤,涮着鲜嫩清香的现杀仙沟牛肉。母锅上则铺上了烧烤纸,涂上一层浓香的花生油,将腌制过的牛肉放在锅上煎烤,短短几秒,新鲜的牛肉便散发出令人垂涎的香味。觥筹交错之间,食客们流连于美食牛宴,在煎烤涮煮之中,找寻关于牛肉的美味真谛,至于返程时间,他们似乎已经忘却。

“现在一天要杀三四十头牛还不一定够吃,而三年前每天只杀一头牛都不一定卖得完。现在人多的时候,有些客人不得不拎着牛肉排队等加工。”从三年前开业至今,街上明阳牛肉加工店老板娘莫彩萍见证了仙沟牛肉的大变化,从当初的乏人问津到如今的名扬四方,她说:“这就是仙沟牛肉品牌的力量,我们很珍惜这个品牌,所以对每个客人点的牛肉保质保量,不敢大意。”莫彩萍的身边,不少人依靠仙沟牛肉的餐饮发展,从原先居住的平房,搬进了小洋楼。

“外公说过,我们定安的牛不能局限在自家的小锅里吃,我们新一代人,还要想办法把这个锅做大,让更多的人吃到这些健康美味的定安牛肉。”眼看着仙沟牛肉美名远扬,宾客纷至,莫道杨想起外公的话,颇感欣慰。

“仙沟牛肉有着上百年的历史,现在市场越来越大,慕名而来的人越来越多,我们也在琢磨怎么通过它带动农民脱贫致富。仙沟牛肉是个成长中的品牌,我们要珍惜它,就要规范养殖技术,保证仙沟牛肉的高品质,塑造仙沟牛肉品牌,扩大影响力。”如今,当上定安定城镇商会会长后,莫道杨情怀不变,但想得更多更远了。他说:“希望省里县里能大力支持我们,我们加倍努力,要能让每个到仙沟的人都能发出这样的感慨:仙沟好牛!”