



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

汕头的美食，对上海人而言有不少陌生面孔：红桃粿、鲞粿、鸭母捻、海鲜粿条汤、腐乳鸡翅、老卤鹅、猪肠胀糯米……我最爱牛肉火锅。

抵达汕头的第二天，参加潮菜泰斗老钟叔的收徒仪式。老钟叔从业超过半个世纪，在《老广的味道》《何以潮菜》等专题片里一露脸就霸气侧漏，他还写了好几本书，直抒胸臆，干货满满。不过老钟叔严于律己，也严于待人，要不是潮人潮菜研究院“逼”他实施一项人才培养计划，他是不肯开放门户的。现在好了，一收就是26个。

徒弟中有一个阿水，以牛肉火锅立身扬名。老钟叔请我去“指导”，我问阿水你一个做牛肉火锅的，为何也拜老钟叔为师？阿水憨厚地笑笑：跟钟叔学做人，比学做菜更重要。

阿水大名黄淑水，初中毕业后到父亲经营的卤味摊档帮工，之后告别家乡走南闯北，靠着刻苦学来的厨艺慢慢做出名堂。2014年《舌尖上的中国2》播出，潮汕牛肉火锅迅速走入大众视野。阿水瞅准机会在深圳市中心旺地开出第一家“潮德阿水”，他用心打造消费场景，让厨师与顾客直接见面，顾客想吃什么部位请直说。这一模式赢得大家的信任，生意好到飞起来。如今阿水在深圳已有九家连锁店，口碑越来越好。两年前阿水在汕头开了一家“潮德阿水”。“汕头是我

阿水牛肉火锅

的故乡，怎么可以没有阿水的牛肉火锅呢。”

这家店开在新城区，以前是个4S店，阿水盘下后请艺术家来设计装修，楼上楼下面积超过3000平方米，为了让消费者获得良好的就餐体验，还根据潮州建筑风格“四点金”做了一个中庭花园。吃火锅不再是来了就吃，吃了就走，可以静下心来先喝壶大红袍。

一进门就看到人头攒动，座无虚席。巧得很，一辆大巴运来几十个慕名而至的上海游客，一声声“阿拉阿拉”，倍感亲切。在店堂中央的全透明厨房，“明目张胆”地挂满了牛肉，不见血水滴下来。

十多个小帅哥忙不迭地切配装盘，比锅盖还大的圆盘贴满了鲜红的牛肉片，带柄的方木盘里则是限量供应、先到先得的雪花。包房里客人未到，好几个圆盘就斜斜地竖在桌面上，盘子中间贴一张小纸条，标明牛肉部位和

**他家的牛肉
每一个部位都能
体验到独特的口
感。**

涮锅时间。

潮汕牛肉火锅强调现切牛肉加清汤锅底。厨师出身的阿水深知食材的重要性，他在大西北考察了三个月，最后锁定陕西秦川小黄牛肉。他家的牛肉每一个部位都能体验到独特的口感，比如五花趾、雪花、吊龙、匙柄、背胛等，有的只需涮三秒钟，真可谓入口即化，无筋无渣。吃到最后，骨碟里不见一丁点渣渣。

潮德阿水牛肉也许不是汕头最大的火锅店，但肯定是最好的火锅店之一。希望阿水把下一家店开到上海来，最好在我家附近！