



## 牛骨头

### 一定要大块啃才过瘾

本报记者 唐晴 实习生 朱妹怡

在张家界，做牛肉的餐饮店比比皆是，而这家黄大牛骨头则是独具一帜，凭借其地道的味道与豪爽的分量，刚开业不久便口碑相传，赚足了回头客。

黄大牛骨头，店如其名，正是主打牛肉的一家餐馆。透过本店创始人之一也是掌勺人老史娓娓道来的一道道菜名，就有一种观赏庖丁解牛般的流畅感，牛骨头、牛排骨、牛肚、牛百叶、牛尾巴，牛身上的每一块肉都被物尽其用，而这道招牌的黄大手抓牛骨头更是久居点单榜首，从未落过下风。

一块比拳头还大的牛骨头，倒真是非得用手抓着才方便入口。嫩绿的生菜做铺垫，盘中堆砌着数块巴掌大小的骨头，骨头上附着的肉

质色泽鲜嫩细腻，牛肉特有的扑鼻肉香中又混杂了一丝清香。该店精挑细选上好品质的高山黄牛肉，在经过一泡三洗三冲之后，又经小火慢熬4至5小时精心处理而成，严格掌控火候避免牛肉肉质因此发柴。戴上手套抓起一块，若是好辣则可以沾点特别调制的秘制酱汁，一口撕下骨头上的嫩肉，秘制配方的香味咬入肉里，鲜嫩多汁，极易入口，让人忍不住再三咀嚼品味。

这种大碗喝酒，大口吃肉的畅快之气，是不同于精致摆盘餐点的另一番体验。

武松上景阳岗打虎前，就着三五斤熟牛肉就灌下了十八碗酒一样，吃牛骨头也大可效法此招，来感受一番江湖快意。同牛骨头一同

送上来的还有两把小刀，正是用来切割牛骨头上的精肉。虽是附着在骨头上的连着筋的肉，刀切下去却毫不费劲。肉块大小各凭心意，就着酒一同下肚，讲究的正是那份潇洒。不一会儿，三下五除二就被吃了个干净，虽然矜持与形象全无，却吃得极为舒坦。

紧抓人心的味道，大气豪放的江湖快意，让刚开业两个月的店，一到傍晚便座无虚席，或许这就是这家做牛肉的店能如此牛气的原因吧。

吃货攻略

地址：市城区南庄坪高盛澧园三期大门边（黄大牛骨头）

联系电话：18174469413 史总



## 烧仙草

### 高温天的舌尖美味

本报记者 唐晴 实习生 朱妹怡

而轻松家的招牌烧仙草，似乎又将过去一碗烧仙草的回忆重新唤醒了过来。珍珠、芋圆、花生米、葡萄干、莲子、红豆绿豆数十种五彩缤纷的辅料铺垫在四周，众星拱月地衬托出黑玉般晶莹剔透的仙草冻。

这碗招牌烧仙草呈上桌时碗里并无汤水，而是在一旁别出心裁地配上了一小壶新鲜牛乳，由顾客自己控制甜度，自由调味。纯白丝滑的牛乳遇上珠圆玉润的仙草冻，黑与白的色泽相互碰撞，烧仙草在浇上牛乳后才算真正完成。这种亲手调制的过程仿佛也给烧仙草赋予了某种仪式感，那些因为炎热夏天带来的烦闷也慢慢消失殆尽，还未

开吃前，便有了消暑的功效。

料足，质高，是店主刘瑶和李晓莺开店以来始终坚持的信条。从烧仙草的仙草冻到辅料牛乳，无一不是不计成本精挑细选出来的好材料。她也曾经试过市场上“卖的最好”的原料，只试做一次便果断换回原来成本较高的配方。不对，口感就是不对。刘瑶觉得，烧仙草一定要有仙草味，没有了仙草味，这碗烧仙草就失去了灵魂。

舀上一勺仙草冻，裹挟着几颗芋圆莲子红豆，就着鲜牛乳送入嘴里，瞬间享受甜蜜与清凉完美融合的Q弹口感，让这可以喝的空调由口入胃，慰劳身心，带你进入清凉解暑的舌尖之夏。

烧仙草的名字，爱喝奶茶的人一定不会陌生。夏日炎炎，正适合来上一碗十足有料的招牌烧仙草。

烧仙草原本是闽南及台湾地区的传统特色饮品，古法是直接将仙草烧煮成稠状，再加入淀粉混合冰镇而成。而到了奶茶风靡的现在，烧仙草似乎已经成了品种繁多层出不穷的奶茶门下的一支分支，与其配用的量词也从一碗演变成了一杯了。



# 这碗

# 炒面

# 拯救

本报记者

唐晴

实习生

张浚芳

# 没食

