



潮汕牛肉丸：手锤技艺打造美食名片

文 / 苏 烨

潮汕人对美食一直以来都有特殊的追求，而数百年历史的潮汕牛肉丸便是其中极具特色的一种美食。正宗的潮汕牛肉丸凭借手锤的独特制作技艺以及Q弹的口感为大众所熟知，成为潮汕地区的一张美食名片。

肉丸制作工艺已有数千年历史

肉丸的制作可追溯到周代。据《礼记·内则》记载，取牛、羊、麋、鹿、息之肉，必厥。每

物与牛若，去其饵，熟出之，去其篮，柔其肉。之后，肉丸成为黄河流域的家常菜。这种肉丸制作工艺在西晋战乱时期被部分汉人带到江南，并流传至广西、福建以及粤东、粤北等地。粤东地区，主要包括潮州、汕头、揭阳三市，即潮汕地区。潮汕牛肉丸在肉丸制作原理的基础上，改造原料、创新工艺，并延续至今。2017年，潮汕手打牛肉丸被列为第七批广东省级非物质文化遗产。

潮汕牛肉丸好吃的关键在于手工捶打

“并非所有的牛肉都适合做成牛肉丸。”这是潮汕人的共识，也是潮汕牛肉丸好吃的关键。潮汕人对于牛肉丸的牛肉有特殊的要求和标准，首选肉牛是号称中国五大黄牛之首的秦川牛——秦川牛肉有明显的大理石条纹，肉感细腻。

剔筋、切块、用两把三斤重的方形锤刀反复捶打，力道均匀，没有片刻停留。这是手打潮汕牛肉丸最常规的步骤。

据手打牛肉丸店主阿辉介绍，在捶打牛肉的时候不能停，要力度均匀，然后狠狠地打。捶打过程中，需要不时观察肉的变化，力求肉沫不能含有细小的肉粒，否则会影响口感。在这期间，还需要根据肉沫的捶打情况适时加入地瓜粉和盐搅拌，继续捶打，直到将牛肉捶打成泥。

除了捶打，劲道的牛肉丸在成形之前，还需要将成泥的肉沫放进大钵里，顺时针使劲搅拌，直至肉浆粘手不掉为止。制作完成的肉浆，用手挤成肉丸，再用羹匙掏进温水盆里。

最后，将牛肉丸煮熟，方便定型和更长时间储存。火候是煮牛肉丸的关键，阿辉习惯将刚挤出来的丸子用慢火煮约8分钟。不到8分钟，牛肉丸口感不够劲道，而过了火候，肉就容易烂掉。所以，阿辉需要时刻盯着柴火。

牛肉丸煮好后，阿辉会骑着自行车，迅速送往菜场售卖。不同于阿辉的现做现卖，阿坤则利用真空包装与快递的便捷，将潮汕的牛肉丸送往全国各地，也将潮汕牛肉丸的口碑和潮汕美食文化传遍大江南北。

手艺、精力和时间的结晶

目前，潮汕牛肉丸多为机械搅拌，产业化发展有效降低了人工成本，提高了生产效率，不过，依旧有像阿坤、阿辉这样的店主坚持手打牛肉丸。

阿坤是当地一家牛肉丸店的老板，每天他都要手捶60~70斤牛肉。一般来说，八斤牛肉要手工捶打半个多小时。

“因为牛肉丸是汕头的名片，所以还是会坚持手打。手打和机做（机器捶打）还是有区别的。手打的牛肉丸会更柔，牛肉纤维不会被破坏。”阿坤说，“现在很多店为了追求利润和速度，牛肉丸都是机做的。因为手打很少人做，所以我想坚持下来。”

手打牛肉丸这项制作技艺是潮汕牛肉丸的特色，造就了“可弹跳”的口碑，每一粒手打潮汕牛肉丸都是手打匠人敲打手艺、精力和时间的结晶。■

