

2025年7月11日 星期五 责编 叶红 版式 吕燕 校对 汪智博

TA NEU
天府新视界

关于跷脚牛肉,你只需记住一句话:“不吃跷脚牛肉,枉到乐山。”牛骨汤锅沸腾翻滚,白雾升腾,浓郁香气在四川乐山苏稽古镇的街巷间萦绕。氤氲热气中,这一锅沉淀了百年光阴的跷脚牛肉,正无声诉说着关于生存、智慧与坚韧的传奇。

跷脚牛肉

一锅汤的百年修行

□ 映晨

它是百年前码头工人的果腹之食

时光回溯到清末民初,位于青衣江畔、峨乐古道上的乐山苏稽古镇,因水陆交汇而商贾云集。码头上,工人们终日肩挑背扛,筋疲力尽,腰酸背痛。他们渴望一种既能果腹又能缓解疲劳的廉价美食。于是,当地人将目光投向了当时价格低廉,甚至被屠宰场视为边角料的牛杂。谁承想,这寻常之物,竟在民间智慧的淬炼下,完成了一次华丽的蜕变。

关于“跷脚”二字的由来,民间流传着一段充满烟火气的故事:当年在码头边的简陋摊位上,长凳矮桌,食客们大快朵颐时,常不自觉地跷起一只脚,搭在桌下的横梁上,以求片刻放松。久而久之,这率性而为的吃相,竟成了这道美食最鲜活的名字——跷脚牛肉。《乐山市志》对此亦有记载,生动还原了这一市井风情。

2

苏稽人周天顺用「药膳」点化牛杂

而真正让跷脚牛肉名扬四海的,是上世纪30年代苏稽人周天顺的创举。他深谙“药食同源”的中医智慧,大胆改良汤底配方,以牛骨熬汤为底,巧妙融入白芷(zhǐ)、砂仁、三柰(nài)、草果等30余味中药材。这些香料既去腥提鲜,又赋予汤底温补之效。一锅看似浓烈却内蕴清润的汤底由此诞生,成为跷脚牛肉不可复制的味觉精髓与养生密码。

熬制一锅好汤,是一场与时间的郑重约定。牛骨劈开见髓,冷水下锅,耐心撇去浮沫,慢熬数小时,直至汤色如乳,醇厚绵长。药材入锅需严格把控比例与顺序,多一分则药气过重,少一分则难掩杂味。苏稽周氏跷脚牛肉第五代传承人周永军说:“火候与药材,差之毫厘,汤的魂就散了。”

这锅“药膳高汤”的微妙之处,在于对牛杂的“点化”功夫。牛肚、牛肠、牛心、牛舌、牛头皮、牛蹄筋……这些粗犷食材在沸汤中快速氽(cuān)烫,短短几十秒便脱胎换骨。滚烫药汤瞬间锁住鲜嫩,逼出异香。出锅后,或配干碟蘸食,或连汤带肉享用,皆是人间美味。

跷脚牛肉的风味,堪称川味中的一股清流。它打破了外地人对川菜“无辣不欢”的刻板印象。汤色清亮却滋味醇厚,入口是牛骨与药材共同熬炼出的鲜香,毫无杂味。那一抹恰到好处的清鲜,是多种药材平衡的杰作,温润滋养,暖胃舒心。它不靠麻辣刺激味蕾,而是以深厚内功,在舌尖留下悠长回味,令人再三品咂。

3

苏稽跷脚牛肉如今成为非遗珍馐

当一锅汤跨越百年光阴,它的意义早已超越温饱。2008年,“跷脚牛肉汤锅习俗”入选乐山市市级非物质文化遗产名录;经过十余年传承发展,凭借其独特的药膳文化、百年技艺和广泛影响,2023年,“跷脚牛肉汤锅制作技艺”成功跻身四川省第六批省级非物质文化遗产代表性项目名录。次年,又入选第二批“非遗四川·百城百艺”四川非遗品牌项目名单。传承人肩负着守护与创新的双重使命,在恪守古法熬制技艺的同时,不断优化食材处理和制作标准,让跷脚牛肉这道百年美味历久弥新。

今日苏稽,跷脚牛肉早已从码头走向世界,成为古镇最耀眼的美食名片。老字号与新店铺比邻而立,每到饭点,汤锅沸腾的香气萦绕街巷,食客们或围坐畅享,或安静细品汤中真味。当地人最爱在牛肉汤中烫煮时令蔬菜,卷心菜、萝卜片、鲜豆芽,吸饱汤汁后清甜可口。一碗白米饭是跷脚牛肉的最佳搭档,浇上一勺滚烫鲜汤,夹上几片嫩牛肉或脆牛肚,一口下去,汤的醇厚、肉的鲜香、米饭的清甜在口中交融,是当地人心中至味享受。

苏稽跷脚牛肉,一锅汤里煮乾坤。从百年前码头工人的果腹之食,到如今的非遗珍馐,它凝聚着民间的生存智慧和人们对健康的朴素追求。当汤勺搅动汤底,那些曾经寻常的牛杂如今焕发光彩——无需传奇故事装点,其本身就是时间与匠心共同谱写的饮食佳话。

据“天府新视界”微信公众号



苏稽的部分跷脚牛肉店。图据文旅苏稽



苏稽跷脚牛肉。本报资料图



苏稽跷脚牛肉,“药膳高汤”是其灵魂。

本报资料图

◎ 华西都市报副刊“少年派”定位于亲子共读刊物,设有作文版、少儿新闻版、科普读物版、漫画版,每周星期一至星期五,都有精彩好看的内容呈现。
◎ 让有温度的纸质阅读,助力孩子养成良好阅读习惯,提升核心素养。

订阅热线:028-86969110
大家也可以通过微信小程序中国邮政微商城搜索《华西都市报》,即可订阅。
欢迎小朋友向我们投稿! 投稿邮箱:shaonianpai@thecover.cn
你投来的每一篇文章,都有机会被大家看到! 快来投稿吧!

乐山苏稽古镇。本报资料图