

同樣吃愛牛肉，四川和潮汕有什麼區別

中國人對牛肉的感情是極其複雜的。

牛肉好吃，它擁有羊肉和豬肉都不具備的特殊香味和厚重口感，對民以食為天的中國人來說，是無法阻擋的誘惑。

但在農耕文化深入骨髓的地方，人們自然而然地認為牛是生產工具而非食物。歷朝歷代，宰殺耕牛都是非法的營生。上至皇族、下至文人志士，從不吃牛肉為風尚。這與西方以牛肉為核心的飲食文化有著截然不同的傳統。

所以在中國，牛肉入饌，大多發端於江湖之遠。無論是東北的燉牛肉、甘肅的牛肉麵、安徽的牛肉湯、江蘇的牛肉鍋貼、貴州的牛肉粉、廣東的牛肉丸，它們都是中下層平民賴以果腹的小吃、是游走在王法邊緣的李達魯智深們的酒肴、是來自邊遠地區的異域風味。

四川，也許是唯一的例外。

牛肉在中餐裡的地位，一直顯得可有可無。

許多菜系裡的牛肉菜肴，都可以拿其他肉替代：比如魯菜裡有蔥爆牛肉，也有蔥爆羊肉；浙菜裡有杭椒牛柳，也有杭椒炒肉；湘菜裡有小炒牛肉，也有小炒肉片；粵菜裡有蠔油牛肉，也有蠔油裡脊……

其實，說替代還算客氣了。本質上，牛肉入菜只是近現代西學東漸之後，按照西方人吃牛肉的做法，結合本土飲食習慣再開發的產物。

其實，中餐裡的牛井、烤牛舌、牛刺，也有類似的特質。這是古代不吃牛肉的農耕民族，在餐桌選擇方面的共性。

但川菜完全不同。

牛油火鍋、水煮牛肉、火邊子牛肉、燈影牛肉、冷吃牛肉、紅湯牛肉、鹵牛蹄筋、涼拌牛肉、夫妻肺片……川菜複雜的牛肉做法，和多元的牛肉體系，足以讓其他菜系歎為觀止。

反觀水煮肉片、冷吃兔兔，更像是沒有牛肉的無奈選擇；火邊子牛肉、燈影牛肉，不可能用筋道和韌性都不足的羊肉、豬肉製作；而離了牛油的紅油火鍋，則是沒有靈魂的行屍走肉。

為什麼中國主流文化視牛肉為禁忌，但在四川卻發展出複雜的牛肉飲食脈絡？

牛與耕，是天然相關的一對漢字。



中國的牛，很早以前就因為耕種的需求，被選擇馴化成了不同的種類：廣闊的北方乾旱、半乾旱地區適宜種植小麥，相應的，力氣大、耐風寒、需水量小的黃牛成了優勢種群；

而南方水草豐茂的地方，則是由需水量大、牛蹄寬闊、習慣在淤軟的水田裡行走勞作的水牛擔任主要勞動力，它們是稻米耕種的主要出力者；

而被毛茂密、適應高原極端氣候的犏牛，則在青藏高原和雲貴高原有著廣泛的養殖。藏民生活不可或缺的青稞，大多數由犏牛負責耕作。

這三種牛，構成了中國牛肉的“三國演義”。黃牛肉脂肪均勻、肉質細嫩，煎炒俱佳；水牛肉筋道、含脂量低，清燉紅燒極為適宜；犏牛肉纖維粗疏，但富含氨基酸，味道也更濃鬱，做成肉幹回味悠長。

巧合的是，四川盆地恰巧處於三種牛生活的交叉點：川北與八百里秦川相望、川東穿過三峽可以直抵長江中下游、而川西南則是犏牛生活的高原地區的邊緣。

再沒有一個地方，擁有如此豐富的牛種資源。只要有想得到的料理方式，就能找得到合適的牛肉。

從地理上看，四川封閉的區位，塑造了它長期遠離中原文化、獨立發展的獨特形式。兩漢之前的古籍中，對於巴蜀的記載大多語焉不詳。雖然四川至今保留了豐富的上古青銅器遺存，但對於銘文的解讀、年代的判定、功能的分析，依然艱難。

即便到了唐代，李白在《蜀道難》裡還在感歎四川的上古歷史不清不楚：“蠶叢及魚凫，開國何茫然。”

反過來理解，《禮記》中“諸侯無故不殺牛”的要求，也在很長的時間段內無法傳入“不與秦塞通人煙”的四川，這就為川人吃牛肉做了最基本的背書。

隋唐前後，隨著交通運輸業的日漸發達，四川和內地的交流逐漸增多，得益於肥沃的土地耕種資源和遠離中原戰亂，這裡成為文化最昌明的地區之一。四川在這一時期誕生了以李白、杜甫、蘇軾為代表的精英志士，最有趣的是，他們出川後，或多或少地沾染上了川人吃牛肉的習慣。

李白說“烹羊宰牛且為樂，會須一飲三百杯”，在唐朝，堂而皇之地把宰牛寫進詩裡，無異於今天在公眾場合發表反動言論，這也從側面證明瞭李白知

道吃牛肉之“樂”。

杜甫吃牛肉的事蹟則被記入了正史中。《新唐書》說他：“啖牛肉白酒，一夕而卒於未陽，時年五十九。”一代詩聖，居然吃牛肉吃到死，簡直是一出荒誕喜劇。正史裡的這段軼事，或許為的是告誡後來人不要吃耕牛。但杜甫愛吃牛肉，一定是板上釘釘的事實。

蘇軾在流放黃州時，一直記掛川中牛肉的滋味，他買下一農家得病的耕牛，拉到城外偷偷宰掉，“乃以為炙”，做成烤牛肉吃。偷來吃味道好，在蘇老饕身上詮釋得淋漓盡致。

牛肉，是川中士子揮之不去的鄉愁；反過來，文人士子們的舌尖喜好，也奠定了今天牛肉在川菜中無與倫比的崇高地位。

歷史學界有個普遍的共識：崖山之役，是東方中世紀結束的標誌。

很多人容易忽略的一點是，四川牛肉的編年史，在崖山之役，也進入了草莽江湖的時代。

同樣吃愛牛肉，四川和潮汕有什麼區別

蒙古和南宋長達半個世紀的拉鋸，對中華文明來說，是極大的破壞和倒退。而這期間，尤以四川的戰爭最為慘

烈。四川人口總數從戰爭前的大約2700萬，銳減到元初大約50萬。

到了明末清初，滿清、大順、大西和南明的攻伐爭鬥，最膠著的地區又是在四川。根據順治年間的統計，四川人口又從萬曆年間的780萬人，銳減到不足9萬。

大量人口因為戰爭、屠殺而損耗殆盡，也有相當一部分擁有財力地位的士紳階層，為避戰亂逃到了江浙地區。客觀上來講，江南文化在明清兩代井噴式的發展，與之息息相關。

而在後來的湖廣填川中，應徵入川的，可想而知，都是平民階層；古代中國人是安土重遷的，願意不遠千里地移民到一個內陸省，絕大多數是在老家活不下去了。兄弟姐妹太多，在傳統農村家族社會，地少人多，所以不得已才內遷四川。歷史進程雖然打斷了精英文化在四川的進一步發展，但卻締造了川菜，特別是牛肉在中華飲食裡獨特的面貌。

移民者之間的融合，帶來了美食的發展。各大菜系幾乎在川菜裡面都能找到自己熟悉的影子，川菜能在全國風靡席捲，正是這一原因——某種程度上，它與臺灣的眷村飲食文化，有頗多相似之處。

另一方面，火鍋、茶館、麻將這些元素，在四川的流行程度，超過了國內的任何地方，本質上來說，它們都是充滿安逸樂趣的平民休閒項目。而在其他地方被中下層百姓視為偷嘗享受的吃牛肉，在四川變成了登堂入室的菜系扛把子。

某種程度上來說，魚蝦與牛肉，代表了中國人截然不同的舌尖審美和一體兩面的飲食文化。

湖蟹、刀魚、鮭魚為代表的淡水魚鮮，反映了傳統文人士大夫的飲食傾向：含而不露、清淡致遠；而牛肉富於張力的滋味，則概括了平民階層對味覺衝擊、對飽腹感的追求。

二者不能說孰高孰下，尤其是今天川菜洋洋大觀的譜系和四海開花的生命力，更證明瞭平民文化也能有豐富的表達，和動人的意向。

附庸風雅的事，坐下來吃碗牛肉再談不遲。

NAME

Classified

聖路易地區

314-991-3747 Fax: 314-991-2554

分類廣告

服務業 v

房地產業 v

餐飲業 v

金融投資/保險業 v

旅遊/休閒業 v

美甲店請人

誠接電話，需英文流利，PT/FT均可

314-685-5866

Big Bend / Manchester 外賣店轉讓，生意穩定。誠請後廚人員。聘請炒鍋，送餐，全工半工均可，有經驗者優先。

314-757-3996

冷暖氣安裝維修

314-757-7032

李宏亮

招聘家庭女司機

負責日常接送和陪護老人，確保出行安全準時。要求：持有效駕駛執照，熟悉當地路況，有良好的駕駛記錄，有經驗者聯繫電話：

626-605-3680

招民宿管理員

民宿日常管理確保高效服務福利待遇面議。聯繫：

929-200-9088

中餐出售

聖路易南2小時5萬人口，10年中餐，生意3萬，賣8萬。隔條馬路就是大學。房租2900包地稅和building保險，有Drive Thru。Building也可賣65萬，（包括unitA中餐館3100ft和B隔壁1200Ft收租物業）。非誠勿擾。

573-579-0471

高薪招聘家庭保姆

由於本人工作比較忙。特請保姆一名，主要照顧我的母親，一日三餐，打掃衛生，愛乾淨，心細懂禮貌，陪我母親說說話。老人行動方便生活能夠自理。

工作內容，有無經驗均可

- 品行端正、保密意識強、具有良好的職業操守；
- 日常買菜、做飯、散步、聊天等
- 負責雇主家庭簡單的衛生清潔工作

每週工作五天，休息兩天，工資可面議

電話：**213-699-8928**

注：有意者請及時電話聯繫詳談，若電話未接聽，請短信說明來意，謝謝

自助餐居酒屋+拉麵轉讓

位於大學城Loop、停車方便，3200呎，步入式冷藏櫃、4個冷凍櫃、大型制冰機洗碗機、12feet hood+2個hood，4炒鍋+2油鍋+燒烤爐+梅花爐。可改成中餐和自助餐等，有酒吧，啤酒證和烈酒牌

314-255-6743

誠聘老人陪護助理

陪同老人出行、散步、聊天，並參與公益、慈善等活動。老人身體健康，為人親切有禮，工作氛圍輕鬆溫暖。要求：會講國語/普通話，性格溫和，有耐心。待遇：每週\$1200，可現金或支票結算

314-219-0924 (可短信)

房間分租

包水、電、瓦斯，中國城，方便

314-239-1430

砍樹、修樹、家電、廢五金、垃圾清除、拆除工程

誠信可靠、經驗豐富、價錢公道，請電Michael

314-585-3035

修樹、砍樹、除樹根、剪草、清庭院、鏟雪、高壓清洗、洗陽台、棚架與獨立車庫拆除。各式雜工。買房。

314-761-3145

招聘私人住宅管家

負責房屋日常管理與維護：環境巡查、花園養護、清潔監督、水電等基礎設施檢查。

要求：女性，合法身份，做事細心，有條理，有生活品味，注重細節，每週1200工作時間靈活。

636-229-1112 未接請留言

殺蟲公司

密蘇里執照，蟑螂、跳蚤、螞蟥、老鼠、白蟻、蜜蜂、蜘蛛等。商業、住家

314-537-3347

Ken(僅說英文)

餐館誠徵

有經驗炒鍋、服務生、Busboy及送貨Delivery

314-239-1430

聖路易新聞

314-991-3747

新聞、廣告請洽

e-mail: ad-slcj@slcjmail.com

傳真 314-991-2554