



楼梯右侧的 556 号摊位里，两个小伙子正在把一个牛头砍成两半。这个牛头已经被剥了皮，地面上散落着几缕黄色的毛。小伙子还一脸稚气，估计才二十左右，但是他脸上的表情可真不轻松，挥着厚背刀使劲的砍着牛头，往往一刀下去，牛骨还没有丝毫开裂的痕迹。地上还有另一个牛头，这两个牛头就是今天进的货了。

摊主傅菊平是一位看起来乐呵呵的大姐，性格也蛮爽快，她说杭州有几家饭店的牛头是在这个市场进的货。我问起现在牛头的生意，她一挥手：“现在牛头不好卖，是最贵的时候，前段时间还便宜多了，一般 120—130 块钱一个。”后面的一个伙计插话：“现在饭店都买不起牛头了，要 190 块一个。”夏天是牛头销售的淡季，那么一天整个近江市场的牛头销售量是多少呢？傅大姐给出的数据是十个左右，“冬天卖得好，一天总有二十到三十个。”我看着地下的牛头血肉模糊的样子，也分不出好坏，请教傅大姐，傅大姐指点：“现在么一般都是黄牛头，黄牛头好吃。上半年的话一般吃水牛头，下半年吃黄牛头。”环顾整个肉类市场也没有专卖牛肉的了，看来近江市场上的牛头都来自一家啊。

为了弄清楚牛头到底是哪里来的，记者又来到了市场管理办公室，办公室的负责人在听到我的来意后翻着桌面上一堆检验单说：“应该从富阳来的，我这边检验的牛都是从富阳来的，整牛检验的，牛头也在里面了。”

## 牛头追踪

### 近江市场目睹劈牛头

虽然各个饭店都大张旗鼓地将这样一道庞大的牛头宴搬上餐桌，但并不是所有人都赞同，这是一道流行菜。许府牛肉的徐永军告诉记者，自己的饭店一天卖出 3 个牛头已经不错了，而且现在并不是吃牛头的最好季节。“我的牛头直接从山东进的，都是鲁西黄牛，其他饭店我就不清楚了。”

根据周厨师长提供的信息，记者来到了近江水产副食品综合市场。市场旁边就是著名的近江大排挡，当然在白天是看不到热闹的景象的。市场很大，记者转遍市场都没有看到禽肉类摊位，卖海鲜的占了大多数，品种繁多。在一位海鲜摊主的指引下上了二楼，刚拐到楼梯口一股浓重的腥味就扑鼻而来，看来就是在这里了。

## 【链接】

### 识货的食客吃的是牛眼睛 一个牛头做出来至少需要 5 个小时

Q1: 20 斤牛头多少人才吃得完？

许多人好奇，如此硕大的牛头该是怎样的架势，又或者那些菜单上标明的 10 斤、20 斤牛头，需要多少张嘴才能把它给消耗完了。不过一探才发现，那 10 斤、20 斤都是包含着牛头骨的分量，一个牛头四五个人足够可以轻松消灭。

Q2: 为什么端上来的牛头肉都集中在脸颊？

记者发现卜家野鱼馆的牛头肉质很白，头盖骨和鼻子的部位没有覆盖任何牛肉，骨头洁白如玉，肉大多集中在脸颊的部位。我们很好奇为什么露出这么多的骨头，这些地方的肉是被剔掉了吗？周炳泉厨师长解释，牛头上的肉是没有剔过的，本来牛头上的肉就绷得很紧，炖得久了就会缩回去，露出骨头。

Q3: 为什么牛头要预定？

眼前的牛头香气扑鼻，还配上了盐、酱、辣椒三种调料，如此的美味可是下了大功夫的。这个牛头的烧法就是用高汤煮，每天早上都要烧一大锅高汤，光烧开就要两个小时，然后放下牛头以及一些中药和调料，炖煮至五个多小时方可上桌。所以

说要吃上它家的牛头，提早预定是必须的。

Q4: 牛头哪个部位最好吃？

吃也是有高下分别的，像我们这种外行，眼睛就只瞅着脸颊上的那块肉。但是真正的食客就会吃眼睛。据说牛眼是牛头上最好吃的部位，在全牛宴上还是道名菜。舌头也是牛头上的精华，分量很足，被切成片摊在牛鼻和头盖骨的部位，肉质充满弹性，很有嚼头，蘸着盐吃更美味。

Q5: 牛头骨怎么办？

吃完那么大的牛头，肯定是很有成就感的。这个时候剩下的牛骨头就成了很好的战利品。周厨师长说，卜家野鱼馆是允许客人把牛头骨带走留做纪念的，当然，要是客人不带走的话，这个骨头卜家野鱼馆也会处理掉的，绝对不会再做第二次利用，食客可以放心。

Q6: 为什么制作牛头很复杂？

伊家鲜的王大厨告诉记者牛头的各部分烹饪都是很有讲究的，“牛头上每个部位的肉质对于火候的要求都不同，比如在受热相同的情况下，牛脸和牛眼的熟嫩程度就不一样。我们整整用了 40 余个牛头做实验，古法新制。经过整整半年时间，挑选了数十种辅料，才实现了如今这牛头上的每一块肉都那么鲜嫩湿润，令人唇齿留香。”

### 牛头宴其实是一道宫廷菜？ 关于牛头宴的起源，各有各的说法

#### 这是一道宫廷菜

印象里最早推“牛气冲天”的是乾隆坊，三年半前，就有人说起在乾隆坊可以吃到巨豪华的牛头宴。叶飞是乾隆坊的行政总厨和总经理，“那个时候杭州做牛头的也许就一两家。”这道“牛气冲天”也是他亲自研制的，“包括酱料，烹饪方法都是我们自己研究的，去年这道菜还得了西湖烹饪大奖。不过现在在做这个菜的饭店，越来越多了。”从他口中得知，牛头宴来自于御膳房的宫廷菜，而叶飞将其进行了改良，从装盘来看，的确有皇家的气派。

#### 传自山东的全牛宴

许永军，开了 5 年的许府牛杂店，牛头对他的店来说，是一道奢侈菜，“其实山东的全牛宴早就很有名了，也记不清有多少年了，这个牛头宴也是从那里演变来的，毕竟是道老菜了，许多饭店做这个也许就是讨个彩头，吃的人并不是很多的。”

#### 这是三国时期孟获的专利

伊建敏早在两年前就开始研究牛头宴。他查阅了大量的历史资料，以考证这个牛头宴的来源。他说最早吃牛头的是孟获。其实这牛头宴，古而有之。三国时期，相传有一位南夷首领孟获英勇善战，有本地野史称，他曾七擒七纵诸葛亮，并以牛头犒赏将士。

# 冠军品质加速中国乳业迅猛发展 蒙牛 缔芝特天然奶酪正式投产



每一块优质蒙牛缔芝特奶酪背后，都有来自新西兰、美国、中国等国家奶酪专家的严格把关。

日前，第一块蒙牛缔芝特天然奶酪在呼和浩特正式下线，这种天然香醇的奶酪甫一上市，即引起了业内的极大关注。“缔芝特所追求的不只是奶酪本身所富含的营养，还有一种生活的品位。蒙牛挟全球液态奶冠军身份进入该领域，带来的将不只是乳制品工业格局的巨变，甚至在某种程度上，还将改变中

国人的生活习惯。”有业内专家做出如是表示。

### 优质生活再添时尚新元素

从国际乳业的发展趋势来看，深化产品

结构、为消费者提供更加丰富的选择是共同做大乳业蛋糕的关键一环。

创业九年来，蒙牛保持了每天推出一款新产品的速度，坚持用丰富、高品质的产品线贯彻为消费者打造优质生活的理念。作为全球液态奶(UHT)冠军、中国乳业出口冠军(出口量和出口地区均为最多)，蒙牛牛奶出口到加拿大、俄罗斯、新加坡、马来西亚等十几个国家和地区，并连续多年在香港、澳门占据当地乳品市场 50% 以上的份额，产品已经覆盖液态奶、酸奶、冰淇淋、奶酪等多个高中低端产品线。

而今，蒙牛携液态奶、酸奶、冰淇淋等领域多重冠军的身份，开始拓展奶酪这块潜力巨大的市场。据了解，缔芝特奶酪在上市之初便连续数周蝉联淘宝网“休闲食品区销售排行榜冠军”，这似乎暗示了奶酪消费有望成为现代时尚优质生活的热门新选。

可以预见，在企业加快产业结构调整步伐的基础上，蒙牛正在为消费者开启另一扇满足现代人营养膳食和追求优质生活的大门。

### 奶源、技术合力打造

奶酪素有乳业“金字塔塔尖”之称，对于奶源、技术工艺的要求都有相当高的水准。“生产缔芝特系列天然奶酪的牛奶不仅要求感官正常，无掺假掺水，无抗生素，而且对总菌数、大肠菌群、嗜冷菌、体细胞数等都有严格的控制。”缔芝特天然奶酪工厂的研发人员告诉记者。

据了解，蒙牛产品奶源来自于中国乳

都核心区，它位于北纬 40 度左右国际公认的“黄金奶源带”，1100 米的海拔、近 3000 小时的年日照时间，再加上有“牧场联合国”美誉的蒙牛澳洲国际牧场精选自欧洲、美洲、澳洲、亚洲 12 国的优良牧草和奶牛，为缔芝特的国际品质铸就了源头上的可靠保障。

此外记者获悉，蒙牛还通过引进全球最先进的技术以保证其产品的优良品质。2006 年，在世界奶酪生产和出口大国新西兰默多克(B.W. Murdoch Ltd.)公司的设计和帮助下，蒙牛缔芝特天然奶酪工厂开始新建并于 2008 年 4 月正式投产，蒙牛高科技乳品研究中心还专门成立了干酪应用实验室，每一块缔芝特奶酪背后，都有来自新西兰、美国、中国等国家奶酪专家的严格把关。

### 领先优势冠军品质

2007 年，蒙牛在继续卫冕全球液态奶冠军的同时，更以 213.8 亿元的年营收成为中国唯一跨入世界级乳业行列的中国品牌。这次蒙牛在奶酪领域重磅出击，以年产能 3000 吨的强势生产能力切入年产量仅 1 万吨的中国奶酪市场，正应了那句话：只为冠军而来。优质的奶源、先进的生产工艺、高科技的研发中心——蒙牛一贯从奶源、生产到研发步步领先的经营模式如今带入缔芝特天然奶酪的缔造环节，带来的不只是整个产业的巨变，也将从整体上带领中国乳业步入了高端乳制品市场，给国人带来更加优质的生活。