执行主编:刘琳佳 责任编辑:王冰莹 电话:(0451)84612165 E-mail:lnrbwangbingying@163.com



咕嘟咕嘟 一起吃火锅吧

天渐冷,街头的烟火气有了更具体的模样:是锅里升起的热气,是食材入汤时的咕嘟声,也是家人朋友围坐一桌,边吃边聊的热闹。广东土鸡的鲜、重庆老火锅的香,还有贵州豆米火锅的别样风味,都能在熟悉的街区里相遇。

一锅鲜香 慢品广府滋味

冬日开涮,不妨先从清鲜的广东风味开始。广东土鸡火锅的吃法颇有特点:土鸡连皮带肉切成细丝,与切碎的水芹菜搭配,入锅涮烫后,再蘸上姜蓉和酱油调配的蘸水。鸡肉的嫩、水芹的清香与姜蓉的辛香相互衬托,让这顿火锅多了一份细细品味的乐趣。在这里,涮鸡肉也讲究节奏。鸡肉与鸡血等食材分批入锅,各有次序。一桌人围着锅,等食材熟透,再各自夹起喜欢的一口,吃饭的步调也跟着慢了下来。

除了锅里的鲜味,桌边的小食同样值得留意。潮汕马蹄粿肉卷将肉馅与马蹄颗粒包裹其中,炸过的外皮带着酥脆口感,馅则多了一份马蹄的爽脆。一口涮鸡肉,再尝一块粿肉卷,广府风味便在这一鲜一酥之间展开。

对喜欢清鲜口味的人来说,这样一顿饭,适合留足时间,和家人慢慢吃、慢慢聊。

红锅翻滚 涮出冬日热情

如果说广东土鸡火锅让人放慢脚步,那么老火锅,则把冬日饭局的热闹劲儿带了上来。

重庆火锅里手切吊龙、嫩牛肉、鲜毛肚、耙糯鸡爪都是食客们点了又点的菜品,牛油红锅则是这里鲜明的风味特色。

红油渐渐翻滚,食材依次下锅,一顿火锅便有了自己的节拍。毛肚讲究爽脆,牛肉适合趁嫩入口,软糯的鸡爪又是另一番口感。桌边的人各有所爱,也总能围绕“下一盘涮什么”聊到一起。

老火锅的吸引力,还藏在等待开锅的片刻里。调一碗合口味的蘸料,把想吃的菜往身边挪一挪,替同行的人留意锅里的食材,原本各自忙碌的一天,便在这些小动作里接上了话头。

约上几位爱吃辣的朋友,把日常琐事与近况都摆上桌。锅里热气翻腾,桌边话题不断,冬日的小聚也就有了滋味。

朋友相聚 遇见贵州风味

朋友相聚,不妨赴一场地道贵州风味之约。如今出圈的贵州豆米火锅,最适合三五好友围坐共享。大家围着一口暖锅,一起商量菜品,静待汤锅沸腾,互相迁就口味,闲话伴着热气缓缓散开,氛围感十足。锅底由干豆米长时间慢熬,煮至起沙绵糯,汤汁醇厚香浓,豆香温润绵长。灵魂当属糊辣椒蘸料,涮好的配菜裹上一层香辣蘸水,鲜香入味,一口下肚,暖意直抵心底。

光吃火锅还未尽兴,再来一份老贵阳爆浆烤串锦上添花。炭火炙烤的烤串趁热上桌,自带焦香,不容易快速变凉。配上折耳根、葱花调制的特色蘸水,一口烤串一口鲜香,把贵阳街头独有的烟火滋味还原出来。一锅热汤,一把烤串,香辣柔和,烟火相伴,闲谈叙旧,滋味与温情同在,是亲友小聚难得的惬意时光。 本报综合

满族传统火锅 汆锅底

汆锅底是满族传统火锅的民间简化版本,流行于东北三省及北京地区。它始于满族传统火锅在东北民间的延续,满族在长期渔猎生活中形成了围锅而食的习俗。

该菜品以简易操作保留传统风味为核心特色,主料通常包括羊肉片、猪肉片、东北酸菜、粉丝及干海蟹、干虾仁等,采用“汆”法烹制。食用时可搭配蒜酱汁或混合韭菜花、芝麻酱、红腐乳的蘸料。

汆锅底的历史可追溯至清代,满族在长期渔猎生活中形成了围锅而食(俗称“吃锅子”)的习俗。在吉林乌拉街等地,这种“锅子”饮食已有数百年历史。清中期以后,随着闯关东人口增加,饮食文化在吉林等地得到进一步发展。

清乾隆五十八年(1793年),瓜尔佳氏·尔骁然于乌拉街开办火锅店。清嘉庆十一年(1807年),该店获绵亿亲王亲题“笑可居”名号。1956年,国营江城饭店成立,吸纳了“笑可居”等合营企业,其汆锅底技艺由此得以传承并闻名。

食材:羊肉片、猪肉片、东北酸菜、粉丝,干海蟹、干海虹、干虾仁、冻豆腐、干黄花菜,精盐、味素、葱姜片、八角。

辅料:葱段、姜片、八角、精盐、味素。

做法:酸菜切丝,粉丝与干黄花菜用滚水烫一下,冻豆腐切块,干海蟹、干虾仁、干海虹用温水浸泡两分钟。

起火架锅,将猪肉片、酸菜丝与3种干海货和冻豆腐黄花菜放入锅中,锅中添水一汤碗,烧沸,撇去浮沫,加葱姜片、大料、精盐味素,放小火炖20分钟,然后开大火,放羊肉与粉丝入内,调好咸淡口味,待汤汁再沸即好。

汆锅底的食材搭配非常自由,除酸菜、羊肉、海鲜等标配外,食客还可根据喜好加入鱼丸、虾滑、豆皮、茼蒿等,有“万物皆可汆”的说法。

本报综合

寻味中华

最早的火锅叫“温鼎”

火锅这东西,如今满大街都是。川渝的麻辣锅,老北京的涮羊肉,广东的打边炉,云南的菌子锅。一桌人围着一口锅,筷子七上八下,热气腾腾的,吃着吃着,人就暖了,话也多了。

可古人的火锅,是什么样子的呢?最早的不叫火锅,叫“温鼎”。商周时候就有了,青铜铸的,分三层。上层盛食物,中层搁炭火,下层是鼎足,把火塘架空,免得热气散得太快。那鼎上铸着兽面纹,繁繁复复的,好看得很。我看了图,觉得那不像锅,倒像一件礼器。古人吃一顿火锅,大约也是郑重其事的。

到了汉魏,火锅的花样就多了。有一种“分格鼎”,鼎里头拿格子隔开,一格一格地煮不同的东西。这不就是如今的鸳鸯锅、九宫格么?可见分格这件事,古人早就想出来了。那时候锅的材质也多了,不光有铜的,还有铁的、陶的。铁锅厚实,陶锅朴拙,各有各的好。

唐宋时候,火锅渐渐平民化了。天冷了,一家人围着一个小火炉,锅里咕嘟咕嘟地煮着,边煮边吃。白居易有一句诗,我很喜欢:“绿蚁新醅酒,红泥小火炉。晚来天欲雪,能饮一杯无?”这样的日子,想想都觉得暖。

到了清朝,火锅进了宫。乾隆办千叟宴,上了一千五百多口火锅。一千五百多口,摆开来,大约是一片火锅的海。那场面,我想象不出来。

清宫的火锅,讲究“颜值”。有一种掐丝珐琅团花纹菱花式火锅,菱花形的锅身,蓝底上饰着红黄蓝白的团花,提手和耳子是錾刻镀金的。那锅端上来,不用吃,光看就够赏心悦目的了。可我总觉得,锅再好看,也不如锅里煮的东西实在。火锅这东西,到底是用来吃的,不是用来供着的。

如今吃火锅,花样多了,底料浓了,蘸水繁了。可有时候吃着吃着,反倒想念那种清汤寡水的火锅。一口铜锅,一锅清水,搁几片姜、几段葱,涮几片羊肉,蘸一点芝麻酱。吃完了,喝一碗锅里的汤,鲜得很。那鲜,是肉和菜自己出来的,不是调料兑出来的。天又冷了。我把那口旧铜锅找出来,擦了擦,搁在桌上。锅底下点着酒精炉,锅里添了水,搁了姜片和葱段。羊肉切得薄薄的,白菜洗得干干净净的,豆腐切成小块。一家人围着锅坐下来,筷子伸进去,捞起来,蘸着酱吃。吃着吃着,人就暖了。

[广东·广州] 白云龙