

火锅 吃出人情味

如果把美食比喻成各式各样的人,有着自己的鲜明性格,火锅应该是这样一种人——热情、不羁、吸引力、亲切感十足。火锅的滚烫,不仅能勾起一些遥远温柔的情绪,同时也令人食欲大振,当几分钟内升起的一股热气,扑上每个人的脸时,一桌子人一同瞧着食物煮熟、各种食材在锅里翻滚搅动,那种丰盛的感觉,还没吃就有了满足感。美食与人情,这么融洽地相处在一起,实在是一件爽心的事。

易中天先生曾经说过火锅浑身上下都是中华文化,最为形象直观地体现在同一口锅吃饭的深层含义,符合中国人的审美。火锅热,表示“亲热”;火锅圆,表示“团圆”;火锅用汤水处理原料,表示“以柔克刚”;火锅不拒荤腥、不嫌寒素,用料不分南北,调料不拒东西,山珍海味,河鲜时菜,豆腐粉条,来者不拒,均可入锅,表示“兼济天下”;火锅荤素杂糅,五味俱全,主料配料,味相渗透,又体现了一种“中和之美”。总而言之,火锅让众口不再难调。

寒冬腊月天,几个人围着一口锅,选择自己喜爱的食材、佐料,悄悄实现脂肪燃烧与新陈代谢,无关场地和环境,无关吃相和姿态,传杯换盏,谈笑吃喝,每个人都可以投入其中,所以从北至南、从西到东,每个地方的人都会为火锅着迷。就好像美食发展到今天,已经远远不是局限于食物本身的味道,还必须囊括饭桌上浓浓的人情味。除了围着火锅炉攒出来的人情味,还有火锅自身的包容感和随性,火锅天性麻辣,却给不爱吃辣的人备了鸳鸯锅底,在吃火锅的饭桌上,没有相互夹菜落下的尴尬,没有主客之道的约束,也没有口味的限制。用筷子夹起牛毛肚、鸭肠,在沸腾的红汤里翻动烫熟,喜欢吃什么就烫什么,你来我往间充满了市井烟火的气息。

所以说,爱吃火锅的人不会寂寞。因为火锅永远不适于独食,不像甜点和零食让你可以独自慢慢品尝。火锅不够细腻,只有亲密的人一起才能吃火锅的豪放。火锅把传统的菜肴烹饪和食用过程融合在一起,这本身就是一种情趣。吃火锅往往都是吃三喝五,不拘小节,在吃的同时增进情谊和交流,这也是一种魅力。火锅应该是一种温暖的饮食,由外及内,暖到心里。

如果在一个城市里,没几个和你在一起吃火锅的人,活得该是多么可怜啊。每个人心中应该都有独属于自己的那一锅,寒冬几近的日子里,还有什么比拨个电话、发个短信,揪个团吃火锅来得更爽快呢?

孙婷/文

菌类火锅

由野生菌类当主菜的火锅,采用老鸡、老鸭、海鲜、甲鱼等任意一种作为火锅底料,然后在20余种菌类中,挑选如牛肝菌、竹荪、猴头菇等一种或几种,放在锅内熬好鲜汤,不加味精也鲜美清香。与传统火锅相比,菌类食品具有低脂肪、高蛋白、不肥不腻的特点。菌类食品养胃生津,补益提气,平衡阴阳,利肝明目,药疗作用显著。



瑞士火锅

在上海的外来火锅中,瑞士火锅是最有名的欧式火锅。瑞士火锅又分为乳酪火锅、布根地火锅、巧克力火锅。乳酪火锅颜色黄澄澄,温暖的色泽和浓郁香气十足地能勾起食欲。布根地火锅中国人最能接受,因为是油炸烹调的咸食。巧克力火锅蘸新鲜水果来吃,酸甜滋味。



鱼头火锅

鱼头火锅的辣椒来自四川双流,那里生产的辣椒“二筋条”辣中寓香,性温,多吃也不会上火。难能可贵的是,“二筋条”的采摘期一年只有七天,所以不易得,用于大众化的火锅中,特别平易近人。



老式火锅

老式火锅的锅是用炭烧的,用老式火锅涮羊肉第一感觉很亲切,第二是火很旺,羊肉一涮就可以吃。老式火锅通常是典型的清真店火锅,这里的羊肉和其他地方的羊肉有很大的区别,厚,但不是冷冻的,新鲜。这是在羊宰完后立刻由东来顺的师傅切片送来,所以数量有限。这种羊肉放在锅里怎样涮也不会老。

冰激凌火锅

由各种口味冰激凌、水果、小点心、巧克力酱(或果酱)和小酒精炉组成的甜点套餐。食用时用叉子插上冰激凌往火锅里一涮,这时经过加热的巧克力酱(或果酱)就沾在冰激凌外层。吃一口,外热里凉。外层有巧克力(或果酱)醇香,内层是冰激凌清香,另有一番滋味。水果和小点心也可以使用同样的方式在火锅里涮一下再行食用。

