



# 销魂蚀骨的瘾

气候与心情的关系,在吃火锅上表现最为明显,或是在最炎热的季节大汗淋漓地吃,或是在最寒冷的季节开始外冷内热最强烈的对比。也只有那样,才能达到情绪的最高点。

爱吃火锅的四川人认为,“真正的食家在精神上不亚于思想者或是宗教徒,饮食中流溢的颜色、味觉、香气、人语、音乐,在喧嚷的幻觉中沉入灵韵的冥想,就是一种意境,是神意和契机,是关于真与假、虚与实、空与有、客观与幻觉的超常体验”。这当然是一种抽象的理解,火锅的和谐之美,可粗略地视为就餐时的氛围和入口之物的搭配,先天的用餐形式决定了后天的饮食乐趣。

先说氛围,食物有时可看作是静止的客观存在,从吃饱、吃味道到吃环境、吃经验、吃文化的上升过程中,外在氛围虽不能说是雪中送炭,但却是锦上添花的神来之笔。最直观的一点,是很少有人孤独地吃火



粥

气息洋溢于饭局之中,宋人林洪说吃火锅“团圆热暖之”,清诗人严辰有咏火锅诗句“围炉聚饮欢呼处,百味消融小釜中”,正是这种乐趣的写照。

俗话说:要烈,烈不过老白干;要热,热不过四川火锅。四川人当年最酷的地方就是大热天围着火炉吃麻辣火锅,而且还喝高度白酒!以前可没空调,一帮大老爷们就光着膀子吃,满身大汗,一如桑拿,吃完之后赶紧回家洗个冷水澡,怎一个爽字了得?

广州人也吃火锅,不过是在冬天,而且还是以吃生锅为主的清汤锅底,白马非马,这怎么是火锅?术业有专攻,四川人承认做海鲜不敌广东人,火锅这方面,大家也觉得好像只有四川人做的那锅东西才叫火锅。

火锅流派很多,大抵两派:或者绵里藏针,或者剑拔弩张,泾渭分明,行家里手尝口汤便知假凤虚凰。

锅,在一切菜式之中,火锅无疑最能促进用餐者之间的人际交往,最简单的火锅形式可能只是泥炉、铁锅、白汤、肉片及几片菜叶,但用餐者却能格外轻松地平等交流,吃到渐入佳境之时,便会有一种乐观坦诚的

## 易中天品火锅

易中天不但爱“品三国”,司空见惯的火锅也被他品得头头是道。

易中天品火锅,首先着眼于“文化”。他写道:火锅简直浑身上下都是中国文化。

“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,调味不拒东西,山珍、海味、河鲜、时菜、豆腐、粉条,来者不拒,一律均可入锅,表示‘兼济天下’;火锅荤素杂糅,五味俱全,主料配料,味相渗透,又体现一种‘中

和之美’。

火锅最为直观地体现“在同一口锅里吃饭”这样一层深刻的意义,可以说是不折不扣的“共食”。更何况,这种“共食”又绝不带任何强制性,每个人都可以任意选择自己喜爱的主料烫而食之,正可谓“既有统一意志又有个人心情舒畅”的那样一种生动活泼的局面。所以,北至东北,南到广州,西入川滇,东达江浙,几乎无人不爱吃火锅。

火锅,是对原始时代和古代战争中‘共火而食’的远古回忆。中国菜肴,无论煎、炸、

蒸、炒,一般都是在厨房里加工完成后才端上桌来,只有火锅把烹调过程和食用过程融为一体,不但把锅端上桌来,而且让火贯穿始终。这不正是一种最古老也最亲切的方式吗?围在一起吃火锅的人,不是家人,便是伙伴;不是兄弟,便是朋友,不是极富人情味吗?”

易中天一品再品,便对火锅有了更深刻、更全面、更系统的认识:“火锅不仅是一种烹饪方式,也是一种用餐方式;不仅是一种饮食方式,也是一种文化模式。”(本版图片由“一尊皇牛”提供)



祥云刺身



中国驰名商标 中国连锁百强企业

# 中国 东来顺® 北京 饭庄

百年老字号 中华第一涮

## 吃火锅 100元送 50元(券)

一锅“清”汤涮出百年精华  
极品羊肉吃出一身健康

详见店堂公告



特色招牌牛肉



飘香过水鱼



竹篓酥辣虾



特色烤羊排



特色烤羊腿

新城市广场店:江东北路新城市广场4楼 订餐热线:83201298 大光路店:白下区大光路55号(香格里拉东苑)订餐热线:84619797 84639797