

拿什么拯救冬日? 火锅!

冬天围在一个暖和的炉子旁边,上面一口锅再放着牛肉、羊肉、菇类、青菜等等,这才是过冬的正确方式嘛!很多网友都说,人类最伟大的发明一是空调,二是火锅。“火锅”,什么叫火锅?其实只要是底部有火,上有锅子,就是火锅了。今天,就让我们一起来捋一捋火锅的发展史。

火锅“大事记”

在众多的饮食词语中,“火锅”属于少有一词多义之类。它既是食品,又是炊具名称,还是传统饮食方法,可谓身兼数职。作为食品名称,古代的“拔霞供”、“暖锅”、“什僧”指的是它;现在的毛肚火锅、清汤火锅、红汤火锅、鸳鸯火锅、四季火锅、葱花锅、涮肉火锅、涮羊肉、野意火锅、白肉火锅、什锦火锅等等,指的还是它。作为一种炊具,火锅兼有炊餐二具的职能。食物原料在火锅中烫涮成熟,它是炊具;火锅可以直接上餐桌,它又是早餐具,通常,火锅可以用铁、铜、陶、铝等材料制成,大小均有,有的有耳,有的锅与炉相连,式样繁多。

在原始社会,人们每天吃烧烤吃到吐,没办法,实在不会别的烹饪手法呀。直到新石器时代“古董羹”的出现,“古董羹”跟古董没有关系,而是食物投入沸水时“咕咚声”的谐音。在当时,只要是能吃的食物,以肉类为主,通通都丢入鼎内,然后在底部生火,让食物煮熟,成为一大锅的食物,当时叫做“羹”,这就是最早的火锅了。后来这种吃法还被演化成了一种酷刑,叫做“烹煮”。那时的火锅,其实应该叫“火鼎”,因为这个时候锅还没有被发明出来,当时的鼎可比锅要大太多,所以想吃火锅你首先得凑齐几十个人。

奴隶社会后期,出现了一种小铜鼎,高不超过20厘米,口径15厘米左右。有的鼎与炉合二为一,即在鼎中铸有一个隔层,将鼎腹分为上下两部分,下层有一个开口,可以送入炭火,四周镂空作通风的烟孔。有的鼎腹较浅,鼎中间夹一炭盘,人们称这种类型的鼎为“温鼎”,它小巧便利,可以说是一种较好的火锅了。浙江等地曾出土5000多年前与陶釜配套使用的小陶灶,可以很方便地移动,可以算是火锅初级形式。北京延庆县龙庆峡山戎文化遗址中出土的春秋时期青铜火锅,有加热过的痕迹。到西周时代,不但发明了铜与铁,且各种陶器也改良制作成较为小型的器皿,适合一般人使用。

火锅的发展亦如同餐饮史的发展是渐进式的,完全是依据当时的器皿、社会的需求与原物料的发现引进,而加以变化的。随着社会生产力的发展,汉朝火锅的体积就变小了,变成了一个人、几个人都能吃的美食。到了南北朝,“铜鼎”是最普遍的器皿,也就是现今的火锅。演变至唐朝,火锅又称为“暖锅”。

在整个火锅历史的演变上,描写火锅最为传神的是南宋士大夫林洪所著的《山家清供》里描写的“涮兔肉片”。他谈到在游五夷山、访师道时,在雪地里得一兔子,无厨师烹制。“师云,山间只用薄批,酒、酱、椒料沃之。以风炉安桌上,用水半铤,候汤响一杯后,各分以箸,令自夹入汤摆熟,啖之,乃随意各以汁供随意沾食。”从吃法上看,它类似现在的“涮兔肉火锅”,这就形成了涮肉起源文字记载的第一种说法。另外一种涮肉起

源说,来自成吉思汗的蒙古大军。成吉思汗发明了一种新吃法,他命令士兵们用自己的头盔当锅,再把牛羊肉切成小片涮着吃,这可以说是划时代的创新,让大批厨子放下了铁锅拿起了马刀。不管怎样,北派涮肉火锅就这样横空出世了,相较于之前的“煮”,“涮”这种吃法让食材更加鲜嫩爽口。

今日北方的涮肉,原名实为“野意火锅”,是随清兵入关而传入中原的。火锅在清朝不仅盛行民间,而且成了一道著名的“宫廷菜”,清宫御膳食谱上有“野味火锅”,用料是山雉等野味。与北派火锅“涮”的吃法不同,重庆火锅讲究的是“余”,筷子力度要不松不紧,十秒之内捞出方能口爽弹牙,民间更是流传着“毛肚余七上八下,鸭肠滚上三下三”口感最佳的说法,这种吃法广为流传,逐渐形成了以辣味为主的南派火锅与北派涮肉分庭抗争的局面。

时至今日,由于地域各异和所涮食品的不同,在我国已形成了许多特色火锅,北京火锅,河南的焖火锅,湖南湘西和贵州的狗肉火锅,江浙一带的暖锅,广东的粤式海鲜火锅等。其中比较有名的广东海鲜火锅、山东肥牛小火锅、北京羊肉涮锅、江浙菊花暖锅,与重庆麻辣火锅一齐被称为“中国五大火锅”。



火锅“吃法记”

清汤火锅

用料:猪棒子骨300克、牛棒子骨300克、鸡爪骨100克、生姜10克、大葱30克、料酒20克、鸡精30克、味精15克

做法

- 1、猪棒子骨、牛棒子骨洗净后敲破;鸡爪骨洗净;生姜拍破;大葱挽结;
- 2、先将猪棒子骨、牛棒子骨、鸡爪骨入沸水锅中焯一水,捞出放入清水锅中,加入生姜、大葱、料酒,用大火烧开后,转用小火熬至汤色乳白,打去料渣不用,即得鲜汤;
- 3、接着调入鸡精、味精,另将干辣椒、花椒投入炒锅内加菜油炒香;
- 4、随后分别撒入五口火锅中,每口火锅撒干辣椒150克、花椒25克,这时就可将火锅端上桌,待烧沸数分钟后,即可动手涮烫各种原料了。

羊蝎子火锅

用料:羊蝎子1根、蒜半头、粗盐适量、红辣椒5个、料酒半汤匙、丁香5粒、豆蔻一小撮、草果一小撮、桂皮1块、老抽酱油半汤匙、大料一小撮、良姜一小块、姜1块、葱1根、花椒一小撮

做法

- 1、羊蝎子用冷水泡一泡,拔出血水,在反复冲洗两至三遍备用;
- 2、再把羊蝎子放入凉水锅,开锅捞出放另一个锅中,在等开锅打去上面的少许浮沫;
- 3、准备炖羊蝎子的调味料;
- 4、浮沫去干净放入所有调味料,再次开锅不用加盖,煮几分钟

出了香味,盖上盖改小火焖炖一个半小时,骨酥肉烂即可;

5、捞出盛盆,放原料在电磁炉上,啃羊蝎子用汤涮自己喜欢的菜。

韩式部队火锅

用料:泡菜2根、洋葱2个、拉面1包、午餐肉若干、大葱1根、火腿若干、黄豆罐头1罐、淘米水或骨汤适量、梅子酱1勺、酱油3勺、蒜泥2勺、辣椒面3勺、辣椒酱1勺

做法

- 1、准备好淘米水或骨汤,火腿肠和午餐肉切好备用,泡菜洋葱和葱切好备用;
- 2、将切好的食材放入锅中,倒入适量的黄豆罐头,倒入淘米水或骨汤;
- 3、3勺辣椒面,2勺蒜泥,1勺梅子酱,3勺酱油,1勺辣椒酱在小碗中调好倒入锅中,开火煮开;
- 4、放入准备好的拉面,待拉面软后享用即可。

火锅鱼

用料:金针菇200克、鱼1条、豆笋3根、盐适量、油100克、鸡精10克、火锅料100克、淀粉适量、料酒适量、葱2根、蒜5瓣

做法

- 1、鱼洗净,用料酒、盐、淀粉腌制十五分钟,蒜、火锅料、花椒、姜、葱、金针菇、豆笋切好备用;
- 2、用油将佐料炒香,加水,将水烧开,加入葱、豆笋、金针菇煮熟;
- 3、最后加入鱼,大火煮三分起锅,油烧热,淋到鱼、葱丝上,调喜欢的菜品即可。