

争论过豆腐脑是甜还是咸的,是汤圆还是元宵之后,在这天气渐凉,火锅渐火的季节,我们不妨来聊聊南北方的火锅。中国地域辽阔,南北的差异确实很大,不光是气候、环境,还是人的性格饮食等等,都有着很多的不同,这也导致很多方面南方人北方人一直在纷争不休,这不,连吃一个火锅都要分出南方和北方。南派火锅和北派火锅最大的区别可以用一句话概括就是:南方火锅味道在锅里,北方火锅味道在碗里。



北方锅底



北方蘸料

蘸料:
南方油碟,北方麻酱

南方以油碟为主,面前大多是一碟清油,自己加些蚝油,味精,香菜,葱花一类。降温为主,调味为辅。

北方的蘸料是现成的,或者需要自己去调的,麻酱辣酱海鲜酱蒜蓉酱一应俱全,火锅的好吃与否很大程度上取决于这碗酱,所以有一个段子说北方人去南方吃火锅问:“有麻酱吗?”服务员答:“有扑克。”可以看出南方的火锅重点确实不在蘸料上。

锅底:
南方丰富,北方清淡

锅底北方偏清淡,锅底的底料比较简单,加大葱,生姜,白菜等,主要吃的是肉的味道。有喜好吃辣的可以加辣油加重口味。

南方火锅的锅底很丰富,但是南方火锅细分的派系又有很多,主要有川系,粤系,云贵系和江浙系。各个派系的锅底口味又有不同。川系火锅口味最重,辣味十足,花椒,干辣椒,生姜,蒜,各种大料,以麻辣鲜香著称。

粤系火锅注重汤底的鲜香,有各色配好料的锅底,例如海鲜火锅、潮汕牛肉火锅、猪肚鸡火锅、豆捞等。不同的种类有不同口味的锅底。广东人爱好养生,有时喜爱加入各类药材,汤汁味道注重清淡鲜美。

云贵系的口味吃的是独特。例如云南的菌菇火锅、腊排骨火锅、黑山羊火锅等,主要选用当地特产食材,风味独特;而贵州火锅口味偏酸味,酸汤火锅就是当地代表火锅之一。

江浙系火锅,包括菊花暖锅、一品锅、三鲜火锅等,据说菊花火锅盛行于晚清宫廷,取菊花瓣洗净,撕成茬丝撒入汤内。待菊花清香渗入汤内后,将生肉片、生鸡片等入锅烫熟,蘸汁食用,其滋味芬芳扑鼻,别具风味。一句话言之就是北方锅底比较单一,南方锅底的内容比较丰富。

北方吃法:
热肉凉佐料

北方关于火锅其实应该叫做“涮羊肉”,吃涮羊肉首先要把调料调匀,要吃辣的可以把辣椒油放到调料里,然后从最肥的一盘涮起,吃一口涮一口,锅里总是空的,没有剩下的肉在锅里煮着,涮时只夹一口之量,也就是两到三片,下锅后既不能煮着不管,也不能用筷子夹着不放,因为夹着的部分很不容易涮熟。推荐的涮法是肉下锅后把筷子张

开一寸左右,抽散下锅的肉片,数秒钟后肉片变成白色时用筷子左右归拢自己所涮的肉片,夹肉出锅,把明水甩去(免得料被稀释),蘸调料之后不松筷子趁热入口,这叫“热肉凉佐料”,最好不要把肉放到碗里拌来拌去,也不要把过多的肉在碗里存放,否则肉也凉了调料也毁了。肉吃腻了可以吃瓣糖蒜解一解。

等到全桌的人都不涮肉了,汤也肥了,可以把杂面下锅,杂面出锅后把冻豆腐垫底,上面依次放白菜、粉丝,聊过大天之后,一吃粉丝,二吃白菜,三吃冻豆腐。最后用剩余的调料冲一碗汤,边喝边回味这一顿美餐。

南方吃法:
可烫可煮

吃法一:烫(涮)。即将用料夹好,在锅中烫熟。要弄清哪些用料适宜烫(涮),哪些用料不可以烫食。一般来说,质地嫩脆、顷刻即熟的用料适于烫,如鱼片、肉片、腰片、肝片、鸭肠、豌豆苗、菠菜、空心菜等;质地紧密、不易熟的,则要多烫一会儿,如毛肚、鸡鸭肫、葱、蒜、环喉、海带等;一些不易烫熟的用料,如鸡爪、鸭掌、肉丸、海参、蹄筋等;一些不易烫熟的用料,则必须煮食才行。

吃法二:煮。即把用料投汤中煮熟即可。其要诀是:首先,要选适宜煮食的用料。一般来说,鲫鱼、鳝鱼、泥鳅、海参、带鱼、墨鱼、肉丸、蹄筋、冬笋、平菇、香菇、魔芋、粉条、鸡块、鸭掌、鸡爪等适于煮食,这些用料质地紧密,必须经过长时间加热才能食用。其次,要掌握好火候。有的用料煮久了,要散、要化,如海参、银耳等。只有血旺、蹄筋、魔芋、鸡爪、鸭掌鳝鱼等可煮得久一些。

火锅发展至今,为了迎合全国广大人民的需要,早已有了南北融合的趋势,在川味的火锅店也可以有自助的酱料碟可以供顾客自己调配。北方的火锅的锅底内容也丰富了不少,各种新奇的菜品也是层出不穷。在安徽的大街小巷,你既可以吃到正宗的老北京涮羊肉,也可以吃到各种新奇的养生火锅,巨辣无比的川味火锅等等。

但是友情提示火锅虽好吃,但是要注意控制温度。温度太高容易烫伤口腔黏膜,从而引发炎症和溃疡,或者引起口腔类疾病旧疾复发。稍涮即食的做法也不好,可能导致蔬菜和肉类产品中的病原微生物和寄生虫卵残留,导致疾病,所以即使要牺牲一些口感,我们也应该等到食物熟透再吃,以保证营养成分的消化和吸收。

本文来源于网络



菊花暖炉火锅



配料丰富的海鲜火锅



重庆九宫格火锅



营养丰富的菌菇火锅

到底哪种姿势吃才是正确的

南方火锅 < 北方火锅!



南方油碟