

知味甘肃

初冬的雪夜 煨一口暖锅

暖锅,可以说是中国最古老的火锅。

早在唐朝时,诗人白居易就在《问刘十九》中惟妙惟肖地描述了当时吃暖锅的情景:“绿蚁新醅酒,红泥小火炉。晚来天欲雪,能饮一杯无?”。

冬日飘雪的陇上,庆阳人的年味在暖锅里,天水人招待贵宾少不了暖锅,庄浪人的乡愁也是对暖锅的思念……

让我们一道在大西北的雪夜,煨一口热腾腾的暖锅。



入冬以后,用嘶嘶炭火,炖一锅火辣辣热腾腾的大杂烩,夹一片轻薄透亮的五花肉,翻滚几遭后捞起,再蘸一点浓浓的葱花蒜泥,入口后,细嚼慢咽,仿佛尝出了陇东黄土高原的醇香,这就是庆阳传统美食——土暖锅。

庆阳土暖锅的锅,有砂暖锅、铜暖锅和瓷器暖锅。砂暖锅受热慢,但能蓄热,长时间地延续温热,不容易糊锅。铜暖锅升温快,降温也快,火急了猛了容易糊锅。

瓷器暖锅居中。

在黄土高原寒冷的冬季,在风雪天、在夜晚,在群山万壑的静默中,有一豆灯火亮起的窑洞里、屋檐下,一桌人围在一起吃土暖锅,享受一段炭火加热,汤汁沸腾的慢时光,冬日里的暖炉格外温热。

土暖锅一般用白菜帮子、萝卜片、豆芽菜等打底,垫好“菜底子”,上面再用粉条、海带丝、豆腐皮、豆腐干、干豆角、干黄花菜、干白菜、鸡血片等菜品垫中,最后用排骨、肥肠、红烧肉、五花肉、酥肉、炸丸子等荤食铺好“饭面子”。一层一层地码,一列一列地排,也像把做菜人的心思码整齐了。

最后浇以高汤。吊高汤是个耐心活,必须经过时间的细煮慢熬,柴火的反复烤炊,或用猪骨,或用土鸡,汤底里,熬出的是岁月的陈香。

封上锅盖,添入烧旺木炭块,开始里面的秘密煨炖。食材经过二次加工,繁复的工艺必然带来美味的升级。油水往下滴,汤汁向上

庆阳暖锅

对于庆阳人来说,到了冬天,最重要的便是一家人一起吃顿热暖锅了。暖锅,是庆阳人餐桌上必不可少的一道风味大餐。庆阳暖锅也叫“暖锅子”,圆形,上大小,上为锅,下为锅膛兼底座。暖锅子烧的是木炭。

锅的中间,竖起一个上下小下大的圆桶状的烟道。暖锅子都有一个盖,盖子中间有个圆孔,烟道从圆孔中穿出,盖子就将暖锅盖严了,既防止热气散失,又防炭灰或其他杂物掉入锅中。

庆阳暖锅时令性极强,蔬菜要选当季的,没有反季节的材料。冬日里,大家都喜欢吃暖锅,也是因为它的质地单纯,极易吸收各种食物的养分。每逢年节,家人团聚或招待重要客人,大家围坐在一起,热热闹闹,又说又笑地吃着滚烫的暖锅子,这才是庆阳土锅子的使命。

平凉暖锅

平凉暖锅,历史悠久,起初来源于平凉庄浪县农村民间各类大型聚会和宴席,民间又俗称暖锅子,或简称锅子。平凉暖锅主要有“麻、辣、暖、香”等四大特色,主要以本地牛肉、猪肉、豆腐、细粉条、土豆、萝卜、鲜蘑菇、黄花菜等原料组成。

屋外刺骨寒风瑟瑟,屋内暖锅热气腾腾。幸福的平凉人,慰藉一年来辛劳方式有很多,但唯一离不开的是“暖锅”,暖锅辣而不燥,沸而不烫,可谓陇上一绝。尤其在冬季食用,更会让人感到家的温馨,现在已发展为平凉县主要特色菜之一,是宴客首选。

平凉庄浪暖锅是近年来走红的精品佳肴,随着其知名度的提高,平凉涌出了多家庄浪暖锅店,确实火了一把。在兰州的许多饭店餐厅,“庄浪暖锅”也占据宴席之地,成了陇上一绝。

天水暖锅

天水浆水暖锅是由天水迎宾楼根据天水人的饮食习惯及口味爱好开发的特色地方菜,一经推出,迅速在天水风靡起来,获得天水人的喜爱。而迎宾楼的浆水暖锅在天水也是最具知名度,最正宗的。

2008年,浆水暖锅被甘肃省烹饪协会评为“甘肃名菜”,又在2011年被甘肃省商务厅、甘肃省旅游局评为“精品陇菜”。天水浆水暖锅亦有一锅双吃,即时令不同吃法不同。浆水暖锅分夏时菜和冬时菜两种,夏时菜较为清淡,以时令蔬菜为主,祛暑消火。冬时菜以高热量肉类为主,驱寒温补。

兰州暖锅

兰州暖锅子,是兰州人家在春节期间精心准备的一种大烩菜,它既不像涮羊肉那么单一,又不同于一般的砂锅那样简单,它是用铜制的暖锅将做熟的菜肴加入高汤煮沸后食用的大烩菜,其中物料丰富,荤素搭配,是一种老少皆宜,方便实惠的全家福菜肴。

兰州暖锅子打底的菜以白菜、萝卜、冬瓜、青笋为主,还可以加入香菇、海带、木耳。接下来在装入暖锅的菜底子上面,覆盖一层卤豆腐片。还可以再加入一些鲜豆腐块,当然,还有人见人爱的土豆粉条。最后装入暖锅子是肉类。

暖锅子的菜肴是做熟了之后再放入暖锅里煮沸食用的,因此特别适合招待正月里走亲串户的亲朋好友,一口暖锅下肚,便升起了热腾腾的暖意。

白银暖锅

土暖锅是白银的一道煲仔菜肴。在白银的会宁,它既是当家菜,也是地方小吃,如今,这一原本乡村风味的佳肴,也早就走出黄土地,登上了大雅之堂。

会宁暖锅最早的用具是砂器。好锅要好料,会宁暖锅用料全是家常菜,以白萝卜片为主,配以豆芽、粉条、豆腐、红萝卜等,盖面子,即暖锅上面一层为肉食,一般为猪肉、排骨或者鸡肉等。

会宁的暖锅暖胃耐饥,因而得到了众多食客喜爱,会宁游子归来争先品尝,以饱口福,用暖锅招待亲朋好友,也是一缕悠悠的乡愁。

定西暖锅

定西人也是有冬天吃暖锅的习惯,他们的手艺自然也是相当的可以,对于定西地区的很多人

来说,做暖锅几乎是家家户户的拿手本事,早些年用砂锅,后来用铜锅,现在家庭做暖锅一般家用电锅就可以。

锅子是定西安定人民过年招待亲朋的必备餐食,家家户户都把最好的食材留在过年,装进锅子,而在其中黄、白色的杂烩必不可少。锅内用蔬菜和粉条打底,装上萝卜菜,码上排骨、丸子、杂烩肉片,淋上高汤,盖上锅盖,剩下的就交给时间和时间。

武威暖锅

在武威城里,能吃到菜锅子的地方很多。出名的老店,像王家菜锅子、丁家菜锅子,以及后起新秀——食尚坐标概念餐厅的凉州菜锅子,常常食客云集,热闹非凡。

有食客认为,凉州菜锅子得名于大年三十年夜饭——烩菜。每到除夕,一年中四处奔波的人们团聚在家,将准备好的各种肉及蔬菜烩于一锅,名曰:“装仓”。寓意阖家团圆,来年衣食无忧。

源自除夕之夜“烩菜”而不断传承发展起来的凉州菜锅子,在武威人的眼里,既暖胃又暖心,成为亲朋聚会、招待友人的经典特色菜。经过一代代凉州人的精心调制,凉州菜锅子现已成为深入凉州人饮食习惯的传统名菜。佐以牛、羊、猪肉,其肉肥而不腻,所用鸡汤配料鲜美可口。

河州暖锅

在甘肃临夏老居民的家中,都备有2至3个暖锅子。有砂暖锅、铜暖锅。暖锅子端上餐桌,临夏人的笑容也就上脸了,打开盖子就可以食用,超级方便。所以暖锅是河州人冬季的好炊具。

河州暖锅以其物料丰富而闻名,内装各种菜肴不下十多种,也以菜底子香味醇厚而见长,吃了会念念不忘。河州暖锅因将做熟的菜肴放入烧热食用,用时较短,是暖锅子便捷之处。

在临夏,暖锅子上面要放五六种菜肴,如牛肉丸子、夹沙肉、羊肉片、鹌鹑蛋、鸡肉块,还有放鱿鱼片和海参段的。这些菜肴各成一堆,围绕烟道筒摆成一圈,将下面的豆腐盖得严严实实的。这就是河州暖锅菜肴丰富的所在,是其他地方暖锅难以媲美的。(本版编辑综合整理)



铜暖锅



砂暖锅

土暖锅 味悠长

文/赵玲瑞

一个一个吹破,烦恼一丝一丝抽走,热气一股一股升腾,快乐一点一点飞扬。

周边再摆上几个贴心的下酒小凉菜,热与凉的搭配,荤与素的交融。如果要喝一点,那最好的搭档非黄酒莫属。

不同的食材各有讲究。五花肉最好过油,把多余的油脂除掉,过油表皮更加紧致,耐煮。豆腐用手工卤水老豆腐最好不过,可以刀切可以手掰,手掰豆腐,使得豆腐便有了海岸线一样的曲折之美,无疑大大增加了高汤与豆腐的接触面积。卤水老豆腐,越是用肉汤炖煮,越是软弹可口。如果有干黄花菜、干白菜、干豆角之类的“干货”,那暖锅便更有韵味了。鲜菜嫩香,干菜味长。干菜吸收了肉的油水,肉吸收了干菜的清香,二者是绝佳搭档。如果嫌弃粉条糊锅可以随后再煮。

食材摆放有层次,香味亦有层次。刚开始吃,食材入味还不深,但更有嚼劲,慢慢地食材被熬煮得软烂,汤的香味已深深地浸入其中,有一种深入其中的醇香。嚼出来的香、嗅到的香、品味的香、回味的香,一层一层地递进。香气环绕升腾,亲友们渐渐脱去外衣,全身都被温热包裹,连说的话也是温热,消融了人间许多隔阂,膛中火、心中灯,都一起畅

亮起来。

暖锅并不挑菜,简直是百搭风格,食材的组合可以变化无穷。也可以佐以鱼虾蟹怪,则又是另一番风味。如果当年年夜饭吃,那也十分应景。如果是家常来吃,把平日做饭剩的菜头肉尾全部都加进去,感受一下混搭之美。吃法多变,但真味不变。

如果没有尽兴,那就掏灰续火,加汤加菜,延长一段美味时光。可以依自己喜好调一份蘸汁,吃出独特体验。吃饭过程火力过猛或吃毕需要关火,只用一个馒头倒扣在火筒口上,火力会逐渐减弱直到熄灭。

热气腾腾、炭火融融,酒饮微醉之时,每个人再来一小碗羊汤芥菜面、鸡血面或洋芋糊糊收尾,把身心都安顿得妥妥帖帖,世间情义、人间滋味便都温存于坦荡胸怀间。

这些年来,美食的花样在不断翻新,但只有记忆里的那个味儿,才是一个人一生不舍的情,远离了会怀念,再相遇又会反复回味。记忆中的美食,也像是时间的见证者,时不时把你很早以前的记忆拿来填补后来某一刻的心理空白。寻一家地道的土暖锅饭馆,亲朋聚一聚,聊一聊,热气腾腾的白雾里,仿佛找回了曾经的那抹乡愁。

翻滚,好一场蓄谋已久的美食交锋。

等待开锅前,是大家难得的聊天专场,拉拉家常叙叙旧,记忆仿佛逆着时光疯狂蔓延,一些模糊的印象又重新鲜活起来。不知不觉间在炭火的催促下,锅芯内的热情源源不断地传到锅帮子,把扑腾过来的汤汁烫得滋滋作响。高汤已经完成使命,把滚烫的情绪传递给每一块食材,正等待着大家开锅享用童年记忆里的超级大餐。

高汤为媒,将菜肴与肉香勾搭在一起,菜入油香,肉入菜味。这些生的、半熟的、全熟的,带叶的、不带叶的,干货、鲜货,荤的、素的,来自这山洼那院落的,都在此刻在此处相遇,满满当当的一锅,殷实而又丰盛,肉旁边还是肉,菜下面还有菜,层出不穷的体验,各色食材同味着欢快地碰撞,满福得很。靠着火力借着汤媒,各种美味在食材之间相互串通,随着时间的推移,入味越深,则回味越醇。

开盖后撒上葱丝、蒜苗丝、干红辣椒丝、香菜段,红白绿配色,再浇上油泼辣子,心心念念的美食已经出落成可以食用的样子,只待用筷子拨动锅中乾坤,张口品尝汤里滋味。

炭火穿过锅身,笔直向上,直火不虛。火气是贯通的,火中生香,煮出情义,由内向外传递着温热。咕咚咕咚,气泡