

游记欣赏：火辣重庆：一锅红艳煮沸江湖 PDF转换可能丢失
图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/234/2021_2022__E6_B8_B8_E8_AE_B0_E6_AC_A3_E8_c34_234770.htm 每一个城市都会给过客留下很多思念，无论是春花秋月还是夏雨冬雪，自然的更替在每个城市都会发生。在日复一日的各地穿梭中，我常常思念一些，惦记一些……行走在重庆的大街小巷，空气中常常飘来一阵麻辣的香味。当然，巴国的海椒和大红袍花椒本身就香气逼人，但若不是厚重的牛油配合着时间的熔炼，香味一定没有这般醇厚、这样令人着迷，这样令人“千万里，我思念着你”……就是牛油，但更是时间，只有漫长的时间，才能把这两样至情至性之物融会得如此交融，让人如此不舍。每个城市都有火锅店，但只有重庆的火锅才有如此的耐心去熔炼这样的一锅红艳。我常常疑惑，如此火暴浮躁的城市，怎么会有耐心在这样一锅汤上花费这么多时间？任何粗糙、简单的食材经过这样的一锅红艳的洗礼，都能够很轻易地成为一种美味：耐煮的吸有厚味，快熟的在麻辣间保留食材本身的鲜美，每思及此，便口水满盈了。当然无论哪种口味，都是能够迅速地让体内的寒气迅速随汗水挥发，无论酷暑炎夏还是寒冬腊月，火锅店中始终食客满座，各个汗水盈盈。最为重庆接受的是那些老火锅店，就是那所谓“千年不换”的老汤，锅下始终一点火不灭，保持汤底微沸的状态，只要有人在桌边坐下，打大火煮开就可以开吃。老火锅，中间通常有一个九宫格，目的是在生意旺盛时不同的客人区分自己的食物所在。至今一些生意火暴的老店，在饭点时确实仍有这样的需求。面对这样的一锅红艳，或者我们挽起

袖子，拿点啤酒就这么上吧！谁都别客气，谁都不用管谁官大，开锅了，我就不说了啊..... 100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com