

地方文化：老北京的涮锅子 PDF转换可能丢失图片或格式，
建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/43/2021_2022__E5_9C_B0_E6_96_B9_E6_96_87_E5_c34_43271.htm 火锅南北均有，但称“涮锅子”的只有咱老北京。北京人如今也吃广东打边炉、重庆麻辣烫、江浙菊花锅，不过一听吆喝：“支个锅子”！肯定叫的是咱北京涮锅子。涮锅子主要是涮羊肉。羊过去讲究用内蒙古集宁产的小尾绵羊，还得是羯羊阉割过的公羊，据说这种羊没有膻味。一只羊身上能涮的只有上脑、小三岔、大三岔、磨裆、黄瓜条五个部位，约十五斤肉，都是肉质细嫩，瘦中带肥的。（太金贵了）传统的片法要先冻上再片，半斤肉能片出六寸长、一寸半宽的肉片四十到五十片，讲究薄、匀、齐、美。这种肉片一烫即熟。再一种片法是手工鲜切，自然要厚一些，涮的时间也长一些，但并不影响口感的鲜嫩，增加了一点嚼头，更香。不像第一种，搞得不好像吃木头渣子。（在没有机加工的日子里，这实在是个功夫活。）除了肉，还有人喜欢涮羊脑、羊腰、羊尾、羊宝。早年涮锅子就有涮牛肉的，只是以羊肉为大宗。这十几年，北京城时兴涮肥牛。所谓“肥牛”其实是专门饲养的肉牛脖子后边的一块肉，特点是切出片来以瘦为主，瘦肉里均匀地散布着雪花状的肥肉，不仅外观漂亮，涮起来极嫩，瘦而不柴，入口即化。市面上有用牛腩卷成卷，冻实切片冒充肥牛的，一涮就散，更甭提入口即化了。牛腱子涮起来也别有风味，有人叫它“牛脆肉”，瘦肉中带筋，涮熟后并不老，还真有点脆劲。传统涮锅调料有芝麻酱、绍酒、酱豆腐、腌韭菜花、酱油、辣椒油、卤虾油、米醋以及葱花、香菜末，口味以咸鲜为

主，带一般腌韭菜花和卤虾油特有的臭味闻着臭，吃着可香。这些年调料也有创新。一种风格是在传统基础上微调，精益求精；一种干脆不要腌韭菜花和卤虾油，代之以别的香料，又加了糖，不是一味的咸，突出了香；带一点甜，富于回味，久吃不腻。（小料讲究是北京涮锅子的一大特色。）涮锅子得就着芝麻烧饼和糖蒜吃。有时候吃完涮羊肉，嘴里的蒜臭味余韵悠长，那是糖蒜没腌好的缘故。除了老北京的涮锅子，另外火锅的锅底都比较讲究菊花锅要用鸡清汤；麻辣烫更是专人熬制，配料繁多；再不用提这些年流行的山珍火锅、药膳火锅了。北京涮锅子只是一锅清水，顶多点缀少许海米和口蘑汤，亦奇。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