

在中国,吃既是民生之本,更是一种文化象征。依据着各地不同的地理环境、人文风俗,中国有着各种各样的美食和食用方式。其中,火锅由于其“包容万物”的吃法,近些年受到了越来越多人的喜爱。“这个世界上,没有什么是一顿火锅不能解决的,有的话,那就两顿。”——一听这话,就能知道国人对火锅爱得有多深沉了,而对于爱吃、会吃的无锡人来说,这份感情就更加深厚了。

火锅——无锡人的“暖锅”

记得小时候,都是在家中吃火锅,一个大大的黄铜锅,两边各有一个铜环,锅的中间是圆形的“烟囱”,大人会往里加碳,围绕着烟囱的是一条“小河”,当“河水”咕咚咕咚沸腾后,父母会往里下羊肉。现在想来,其实就是老北京火锅。无锡人更喜欢称之为“暖锅”。

每到这时,小孩子们就会被安排坐在桌边不许动,等到大人将羊肉煮熟后,会捞出来放在碗里。羊肉一入碗,我就会迫不及待的夹起来吃。那时候的条件不如现在,羊肉都是被切成细细的丝,但所有人都吃的很香,一大家子人围成一桌,连冬日的冷气都插不进缝。烫完羊肉,汤里会留下羊肉的香味,这时候再下入白菜,煮得透透的,捞起来吃上一口,那滋味,回忆起来就是满脑子的满足感,也是冬日里最温暖的回忆。

无锡火锅点卯——回首经年,滋味入骨



扫描二维码
了解更多

火锅江湖,风起云涌

2006年,在无锡但凡提到火锅,“小肥羊”就是脑海里的第一反应。火锅店内座无虚席,明亮的灯光下,一桌桌人围坐一起,或闲谈,或埋头苦吃,聊天声、火锅沸腾声夹杂其间,热闹非凡。点菜时,肥羊卷和肥牛卷必点。

后来的“红锅”就是澳门豆捞。对于学生党来说,澳门豆捞的价格不

算便宜,但第一次吃到了一人一锅的小火锅,觉得很新奇。还有傣妹火锅,也是那时学生党钟爱的火锅店,它价格实惠、种类丰富,人均几十就可以吃的很饱。

随后,海底捞用服务迅速席卷了人们的火锅世界,给小朋友准备笑脸的水果拼盘、帮顾客调独特调料、说哈密瓜好吃临走就送一盒……各种

小细节都被网友们发到了网络上,吸引了一波又一波顾客继续光顾。让小晚记忆深刻的,是有一次和朋友们聚餐,因为站了一天脚很疼,就随口念叨了一句“好想穿拖鞋”,小哥哥就瞬间提供了一次性拖鞋,惊呆众人。当然,也有人因服务过于热情而觉得不适,所以只能说仁者见仁、智者见智了。

吃火锅,合适的就是最好的

通过多年的发展,无锡的火锅店已遍地开花。有“大渝毛肚,不好吃就退货!”的大渝火锅,有“服务不是巴奴的特色,菌汤和毛肚才是”的巴奴火锅,有“热辣江湖,快意人生”的小龙坎火锅、潮汕牛肉火锅、网红火锅店哥老官等。其中,在火锅品牌中引入茶文化的湊湊火锅是市场争议较大的一家,但这家火锅的社交属性

也是市场一绝,店里的大红袍奶茶,是爱甜星人的好选择。

在一大波麻辣鲜香的川渝火锅包围中,澳门星记猪骨开辟了“不辣也好吃”的市场。招牌猪骨的汤底无限加,加上可以吸的大骨头,着实吸引了一大波人。捞神汤物料理也是类似的火锅店,以猪肚鸡锅底闻名,天气一冷,来碗胡椒猪肚鸡汤,那绝

对是驱寒的一把好手。

火锅,兼收并蓄的食用方式有着自己独到的魅力。可以说,吃火锅重要的不是锅里下什么,而是那种氛围和感觉。如今,火锅已然成为饮食文化的代表之一。这口“锅”承载了各地人独特的口味,也传承着中国美食的文化。(禾一/文、摄)

一期一烩

暖心暖胃
美味看得见



寒露过后,秋意渐浓,蝉噤荷残。气候由热转寒,万物随寒气增长,逐渐萧落,这是热与冷交替的季节,也是滋补养生、贴秋膘的好时候。

甲鱼,自古以来就被人视为滋补的营养保健品。甲鱼的营养价值受到世人公认,是水产品之珍品,高档酒宴之佳肴,是深受人们欢迎和喜爱的食品,它含有丰富的优质蛋白质、氨基酸、矿物质、微量元素以及维生素A、B1、B2等,具有鸡、鹿、牛、猪、鱼5种肉的美味,素有美食五味肉之称。

干蒸甲鱼是由杨建兴厨师所创,烹制过程不加高汤,完全是通过蒸汽把甲鱼烹制成熟,这种做法锁住了食材的精华,保留了甲鱼本身的鲜美味道。

(金玉)



扫描二维码
了解更多

干蒸甲鱼：秋冬季滋补又养生

主辅料：

太湖甲鱼一只(约750克左右)、生姜丝10克。

调料：盐5克、味精5克、黄酒10克、鸡精5克、葱末5克、姜末5克、色拉油8克。

制作方法：

将甲鱼宰杀,放尽血,用沸水烫过。去尽表皮黑衣,开膛,除去内脏。洗净,改刀成块,入冷水锅焯水,再用冷水冲洗干净。将甲鱼块放入盆中,加盐、味精、黄酒、鸡精、葱、姜、色拉油,放入蒸笼中,用旺火蒸15分钟左右。去除葱姜,放上姜丝即成。

甲鱼的食用禁忌：

1、肝炎患者由于胃黏膜水肿,小肠绒毛变粗变短,胆汁分泌失调等因素,消化吸收机能大大减弱。而甲鱼含有很丰富的蛋白质,病人食后不仅难以吸收,反而会加重肝脏负担,严重时肝细胞还会大量坏死,血清胆红素剧增,血浆浓度升高,诱发肝昏迷。

2、肠胃功能虚弱、消化不良的人应慎吃。尤其是患有肠胃



杨建兴

锡帮菜传承人,几十年来潜心研究“锡帮菜”的传承与创新

- 中国淮扬菜大师
- 中国烹饪大师
- “杨家十八碗”创始人



炎、胃溃疡、胆囊炎等消化系统疾病患者不宜食用。

3、失眠、孕妇及产后泄泻也不宜食用。

本周优享

特价? 打折?
看这里!



主理人:金玉

君来洲际酒店葵日式料理

- 单人自助餐,原价258元/份,限时优惠价208元/份
- 日料双人自助餐,原价516元/份,限时优惠价396元/份
- 日料和风双人餐,原价498元/份,限时优惠价368元/份

三凤酒家

- 3-4人无锡味道套餐,原价521元/份,限时优惠价258元/份
- 5-6人老味道套餐,原价792元/份,限时优惠价399元/份

三凤桥大排档

- 2-3人欢乐小聚套餐,原价248元/份,限时优惠价168元/份
- 8人青春不散宴,原价868元/份,限时优惠价398元/份

四季暖堂

- 2-3人优享套餐,原价258元/份,限时优惠价178元/份
- 8人臻享套餐,原价1244元/份,限时优惠价798元/份
- 15人尊享套餐,原价2462元/份,限时优惠价1498元/份