

永恒的火锅美食(2)

说不尽的老大同火锅

说起老大同火锅,相信很多人第一时间想到的都是老大同什锦火锅。一架老式的铜火锅摆放在桌子中央,锅中荤素搭配的十几种食材不仅色泽诱人,而且经过汤汁熬煮,更是让人闻着便垂涎欲滴。

其实,除了什锦火锅,老大同涮羊肉也独具特色。而且,什锦火锅和涮羊肉的主要器具大同铜火锅也是闻名遐迩。在此,我们就来聊聊那些关于老大同火锅的事儿。

有历史、有故事的大同铜火锅



过去,铜火锅是烹制老大同什锦火锅和传统涮羊肉的主要器具。因此,老大同什锦火锅有时也被人们称为铜火锅、老火锅。

大同铜火锅由底盘、火座、锅身、锅盖、火筒、筒盖6个部分组成,其形制如塔,高约尺余。在锅身、锅盖上还雕有精美图案,为大同铜火锅一绝。1973年,周恩来总理陪同法国总统蓬皮杜访问大同时,还将大同铜火锅作为礼物赠送给蓬皮杜总统。

那么,大同铜火锅到底起源于何时呢?我市已故民俗化学家姚斌先生曾撰文介绍说,大同铜器历史悠久,工艺精湛,尤以铜火锅最为有名。元初,大同铜匠为了适应战争和野餐需要,制作了铜火锅,初称“火碗”或“暖锅”。据传,成吉思汗就曾用大同铜火锅涮羊肉吃,或将肉菜同锅共煮,这可以说是最早的“什锦火锅”。此外,还有传说称,代王朱桂喜欢宴饮,却因寒冬长宴上的凉酒冷菜而烦恼不已。后一位聪明的官员召集工匠,研制出铜火锅,将各种菜肴放入锅内加热食用,解决了这一问题。这位官员因此还被当场加官三级,所以铜火锅又被称为“速升锅”。在庆贺王府竣工暨代王就藩四周年时,代王府还举办了盛大的铜火锅宴,名曰“王府升锅宴”。在后的京官及大同镇、大同府主要官员都受邀赴宴,齐聚燕居之殿。宴会开始后,

当火锅盖打开,一股升腾的香气扑鼻而来,那五颜六色的菜肴让各位官员大快朵颐。自此,“王府升锅宴”名扬府城,连京师也传为美谈。

2017年,在大同古都灯会上,主办方推出了令人瞩目的“王府升锅宴”文化活动。由国家级非物质文化遗产传承人李安民先生,带领数十位工匠打造出的纯手工超大传统木炭铜火锅亮相灯会。该火锅锅体直径3.50米,高4.17米(不含龙盖),若加上龙盖,总高近5.2米,并于当年获得了吉尼斯世界纪录认证官颁发的吉尼斯世界纪录证书。王府升锅宴每日在点火、开锅、起锅、分食时,均进行庄重古朴的仪式。每晚7时许,巨型木炭铜火锅热气升腾,浓香弥漫,游客排起长龙,翘首等待……

日前,纯手工超大传统木炭铜火锅再次亮相于云冈区新春灯展大庙会上,吸引了众多市民游客前来观看。

(王锦华)

老大同涮羊肉
味道独特

涮羊肉历史悠久,据传起源于元代。传说当年成吉思汗接到紧急军情,出征在即,忽然感觉腹中空空,可厨中尚无食物果腹。情急之下,他命厨师烧了一锅开水,将羊肉飞刀入锅,加以佐料食用,没想到竟是别有一番味道。此后,涮食羊肉这一吃法便流传开来。

涮羊肉虽不是大同特有的美食,但老大同涮羊肉却有着自己独特的味道。据老大同人讲,过去老大同涮羊肉有一套完整的美食标准,对锅、炭、肉、菜、料等都有严格要求。涮羊肉的器具主要是铜火锅,以木炭为燃料;涮食的食物主要是羊肉、白菜、豆腐、粉条之类,所用的汤为高汤,佐料以麻酱为主,再配以辣椒油、香油、味精、香菜、腐乳、韭菜花。其中,羊肉的选择非常讲究,最好的羊肉不仅要肉质洁净、色泽鲜艳,还要有红有白、外形美观。吃的时候,只需用筷子将羊肉往烧开的铜火锅里“左三下右两下”地一涮,便可食用。

不过,涮羊肉最初在很长一段时期内都是名流大户人家的美食佳肴,直到20世纪80年代,涮羊肉才逐渐成为大同人常吃的美食之一。现如今,虽然电磁炉火锅十分普及,但使用铜火锅涮羊肉的火锅店在大同依然不少。其中,鼓楼东街老火锅严格遵循老大同涮羊肉对锅、炭、肉、菜、料等的严格要求,深受大同人及全国各地食客的青睐。

(锦华)

老大同什锦火锅:食材多样 味道鲜美

大同铜火锅,曾被作为国礼赠送给法国总统。而大同铜火锅令人称赞的除了它的精湛工艺外,用其制作的老大同什锦火锅,更是大同的美食名片之一。

老大同什锦火锅,是过去大同人过年时餐桌上必不可少的一道美食。传统的老大同什锦火锅食材包括烧肉、丸子、白菜、葫芦条、干豆角、胡萝卜、炸豆腐、炸山药、黄花、海带、山药粉条等,再加上烧肉的回锅汤和鸡汤,以及葱、姜、蒜、香油、胡椒粉等调料,荤素搭配、可吃可喝……除了食材丰富之外,老大同什锦火锅的摆放也相当讲究。各种食材整齐码放的同时,还要注意色彩的搭配。

在大同,许多饭店都有老大同什锦火锅,而且味道各有特色。如老大同饭庄的什锦火锅,锅底汤料是专门熬制的,浓而不腻、鲜咸适中;烧肉的选材和加工都很讲究,肥而不腻、瘦而不柴;丸子入口松嫩、筋道……永和文

瀛饭店的什锦火锅中,有肥而不腻、瘦而不柴的小烧肉,饱满多汁、肉香嫩滑的丸子,莹白玉润、鲜嫩弹牙的鱿鱼,肉质饱满、劲韧鲜美的海参,以及蘑菇、葫芦条、黄花、木耳等10多种食材。而且,该店的高汤是用特选的吊汤老柴鸡、大棒骨、瑶柱、肉桂等上等食材精心熬制而成的。在此汤的炖煮之下,什锦火锅香气持久、沁人心脾。同时,高汤中丰富的营养更不必多说了。红旗皇城壹号酒店的什锦火锅,汤鲜、肉嫩,菜香、味美。该店吊汤用的鸡为两只,一只柴鸡、一只老母鸡,这样熬制出的高汤汤浓味鲜;传统的冻虾改为了基围虾,大白菜升级为娃娃菜,牛肉全部用上等的牛腩制作,豆腐选用的是河北阳原地区所产的卤水豆腐,粉条也是从农家直接订货。

不过,近年来,老大同什锦火锅也发生了一些变化。首先,从所用锅子的外观来看,原本老大同什锦火锅用



的都是黄铜火锅,现在很多饭店改成了色彩更为艳丽的景泰蓝铜火锅。另外,食材也和之前有了很大不同,除了烧肉、丸子、牛肉、干豆角、葫芦条、粉条等外,还有大虾、海参、鲍鱼、肥牛、火腿、鲜贝、冬瓜等。依旧整齐码放,色彩搭配也较为丰富。装锅后再撒上一把海米,点缀些许葱花。虽然器具、食材有所不同,但烹制好的什锦火锅依然是越吃越有味,汤底越喝越浓郁。

(孟维鹏)

■广告

2023《大同晚报·美食周刊》大同日报传媒集团全媒体美食频道战略合作伙伴

君宴金厨 幸福味道 粤厨知道
品味粤菜 品味人生

品正宗粤菜 享天下美食

君宴金厨~款待你心中最重要的人!

订餐电话:0352-2090000 2096666
地址:大同市平城区同泉路五岔路口

大同市餐饮饭店业协会

打造美食之都
弘扬美食文化

云冈酒业
Yungang wine

云冈黄酒

荣获2021年国际传统
发酵食品创新大奖 **金奖**

大同云冈酒业有限责任公司 (0352) 5520900

Andbaby
安恩贝国际月子中心

母婴高端品牌
品质值得信赖

地址:大同市平城区云冈路五岔路口
电话:0352-2102222 2100123