统统都到“锅”里来

——走街串巷寻济南“够味儿”的火锅店

□ 陈川

你压根就想不到，也数不出济南有多少种火锅。

入冬了，又到了吃火锅的季节。著名的四川麻辣火锅，麻辣醇香，名扬天下；广东的海鲜火锅，钙骨火锅食而不腻，味美无穷；北京的羊肉涮锅风味别致，吊人胃口。此外，杭州的“三鲜火锅”、湖北的“野味火锅”、东北的“白肉火锅”、上海的“什锦火锅”等也风味别具，诱人馋涎，堪称寒冬里的“席上春风”，为食客们所津津乐道。

单说济南城里的四川火锅，就能分出牛油火锅、清油火锅，串串香等，这还只是流行在成都的，如果算上宜宾等地，仅仅火锅鱼的做法就分为鱼头锅、鱼杂锅和河鲜锅等。中国人的吃文化确实博大精深，济南城的火锅种类也是数不胜数。

据说，当年马可·波罗在离开中国返意的途中，有一天在阿尔卑斯山附近迷路了，快要冻僵之时，被一位农夫救回家。苏醒后的马可·波罗非常怀念中国热气腾腾的火锅，就向农夫描绘了中国火锅的样子。无奈农夫家中只有一瓶白酒、一块奶酪和几片面包，聪明的马可·波罗在失望之余，将奶酪溶于白酒中，发明了“瑞士芝士火锅”。

火锅可谓是古今中外，无不风靡，老少咸宜。

再看看锅里都有哪些能涮的，仔细一瞧，更是千奇百怪，花样迭出。

先不说羊肉片、牛肉片等常见肉类，济南城里特色火锅店就有牛蛙、海鲜、牛丸、筋头巴脑、菌类、排骨、羊蝎子、老鸭汤、鸭头、烤鱼等诸多开涮食材，能涮火锅的食物，只有你想不到，没有做不到。

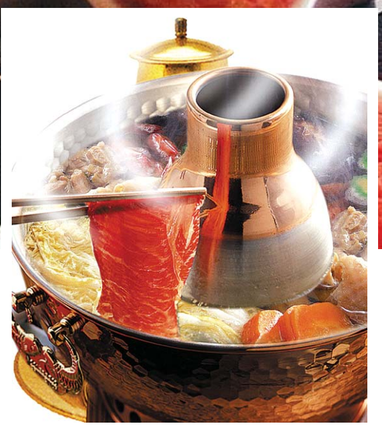
而从大小看，火锅也有大小之分。

小火锅吃的是情调，大火锅吃的是热闹，不过无论是情调还是热闹，在这寒冷的冬日里，火锅永远是我们心中那抹暖暖的阳光，用它那独特的形式以及味道，诱惑着你我，热乎乎的感觉温暖全身。

不过，火锅好吃，但要吃出健康，吃出养生来，也不是件容易事。

有专业吃货就说了，许多食客在吃火锅时，往往追求鲜美嫩滑而将食材稍稍一涮就吃，这种饮食习惯很不卫生。较好的方式是，先将肉类、鱼类、海鲜下锅，煮到五、六分熟时再放蔬菜，锅开后再煮半分钟左右，才开始享用美味。

还要注意的是，蔬菜如果长时间在火锅里煮，其营养成分维生素和氨基酸等容易遭到破坏，还会失去应有的鲜味。因此，如何使火锅菜肴既保持原有风味、又不失营养，还达到卫生要求，掌握火锅“火候”也很重要。



最好的办法是，吃火锅时，注意荤素搭配，多吃些蔬菜、豆腐、白莲等维生素含量高的食物，不仅能够消油化腻，还能清凉、去火、解毒，是人体调补的“良药”。

在搜寻济南火锅的过程中，除了惊喜，我们也有遗憾。济南府原有一道名叫“菊花火锅”地道老菜。菊花火锅盛行于晚清宫廷内，传入济南已有近百年历史。火锅以鲜鱼为主，锅内兑入鸡汤滚沸，取白菊花瓣净洗，撕成茎丝洒入汤内。待菊花清香渗入汤内后，将生肉片、生鸡片等入锅烫熟，蘸汁食用，其滋味芬芳扑鼻，别具风味。既满足口腹之欲，又能养生败火，可谓一举两得。但可惜的是，我们找遍了城市，也没有发现菊花火锅的踪影。

也希望有知晓菊花火锅的读者及时与我们联系，好东西一定要分享啊！

有一种老火锅叫——重庆九宫格 报店

吃货地图：桥头老灶九宫格特色火锅店
招牌美食：鸭肠、毛肚、水晶牛肉
人均消费：50元
地址：济南历下区佛山街17-1号

说起老火锅，很多人第一反应都是木炭紫铜锅，不过在重庆，老火锅有着另一种含义——九宫格火锅。

顾名思义，九宫格，就是把火锅隔为九格。阴阳锅分开的是锅底，而九宫格分开的则是火候，每个格子的火候、温度都不一样，因而适合涮不同的食物。所以，吃九宫格火锅讲究更多：中间格火力旺，不适合久煮，适合放一些鸭肠、毛肚之类即烫即熟的菜品；旁边格火力稍弱，但是均匀，适合放鲜肉、牛蛙等需要煮熟才能吃的菜品；格子的角上火力最小，比较适合炖煮时间长的菜品，例如黄辣丁、骨头、鸭血、鱿鱼等菜品……

说起来，九宫格应该是最早的重庆火锅。据传，祖先之所以将火锅分为九格，最早的缘故是为了好算账。当时在两江会流的朝天门，小贩们把一个锅分成了九格以便不同的食客食用，顾客想吃多少就多少，想吃哪格就哪格，完毕按照格子数算钱，便宜实惠。后来，随着时代变迁，九宫格火锅逐渐被今天的大锅所取代。

今天，这个老火锅又被重新挖掘出来，并迅速在全国风靡开来。

在济南佛山街，一家名叫桥头老灶的九宫格特色火锅店开张不过几个月，半条街的生意都被它带动起来，每天消费者络绎不绝。

火锅虽“老”，但开火锅店的人却很年轻。店长周伟今年只有25岁，是个刚毕业的大学生。“我这是大学生创业。”周伟介绍，之所以选择开这家火锅店，完全是“吃”出来的。两年前，他在成都第一次吃到九宫格火锅，就被迷住了。“自己想吃就开个店吧。”大学毕业回到济南后，想吃九宫格却无处吃，于是和家人一商量就开了这家火锅店，“这么好的东西，大家都吃着方便。”

冬天里的幸福——韩国部队火锅 报店

吃货地图：韩品小厨
招牌美食：部队火锅、辣牛肉粉丝汤
人均消费：16元
地址：济南高新区雨滴广场一楼

看过了红彤彤的重庆火锅，再来看韩国的部队火锅，完全是另一番小清新。

火腿肠、午餐肉、洋葱和彩椒，都是你唾手可得的食材，当然也少不了韩国人最喜欢的泡菜和年糕，统统都到锅里来，再压上一块大份的拉面(类似于我们的方便面)，浇上浓汤，沸水里一滚，韩式部队火锅便可以开动了！

据说这部队火锅来源于当年的朝鲜战争，在寒冷的冬季，士兵们利用午餐肉、火腿、韩式拉面炖成一锅，部队火锅就由此诞生了。

在韩国，部队火锅深受人们喜爱。为了将部队火锅发扬光大，去年冬天，韩国驻华大使馆还专门推出“舌尖上的韩国”活动，介绍部队火锅的做法，称“雪天吃超幸福”。

如今，这韩国美味已经飘到济南。

在济南高新区雨滴广场，韩品小厨的店长郭霞介绍，部队火锅制作虽然简单，但要做到人人都爱，也需要杀手锏——那就是酱料。

如果不加入地道的韩国酱料，部队火锅就真的变成高级点的方便面了。店里单独调配的特色酱料大大提升了火腿、蔬菜等普通食材的口感，更值得一提的是那口香喷喷的酱汤。

寒冷的冬天，围着热腾腾的火锅，吃完肉菜和面条，再把剩下的酱汤喝完，饱饱的，暖暖的，真的有一种幸福感。

客串一回老北京——喝二锅头吃羊蝎子 报店

吃货地图：老北京羊蝎子
招牌美食：羊蝎子火锅、二锅头酒
人均消费：50元
地址：市中区土屋路16-1号

与东来顺的正统北京火锅相比，羊蝎子火锅可能上不得大雅之堂，但一定是最大众的一种。

冬天到北京，晚上聚篮街，来一盆羊蝎子，抱着骨头啃完，再加上各种菜一块煮上，边涮着锅，边喝着二锅头，吃得畅快，喝得痛快，快意人生也不过如此。

所谓羊蝎子，就是羊大梁骨，因其形状酷似蝎子，故而俗称羊蝎子。俗话说：“吃猪不如吃牛，吃牛不如吃羊”，而羊身上的精品就是羊蝎子，其肉嫩不腻、味美鲜香、低脂肪、低胆固醇、高蛋白，含有丰富的钙质，容易被吸收，素有“补钙之王”的美誉。羊蝎子本就是煮羊肉汤上好的材料，用来做清汤火锅，味道更是鲜美。一到冬天，羊蝎子火锅也是北方人的最爱。尤其在北京，老北京人提到羊蝎子火锅无一不赞不绝口。只要吃过一次，必定惦记下次。从营养角度看，羊蝎子具有滋阴清热，养肝明目，补钙益气，强身壮体功效，尤其适合那些患有骨质疏松症者，是一种老少皆宜，冬季补肾健身佳品。

如今，在济南也能吃到正宗的北京羊蝎子火锅，到底正宗不正宗，喜欢吃的朋友不妨一试。