



锅里有料

“有料”是个底气十足的形容词，做男人需要有点料，做女人也要有点料，作为一个火锅，没有料怎么行？

在传统的老北京涮羊肉体系中，讲究“清汤干盘”，底料只是一锅白水，最多有点姜片葱段，这样以少胜多，体现羊肉本味鲜香，更多的料不是在锅底，而是在小料。不同的店家在小料上费尽周折，芝麻酱与花生酱的比例，加多少腐乳和韭菜花，再有多少秘密武器，小料哪里是“小料”，完全是“大料”。

然而在港式火锅中，料都在锅底，如何用棒骨熬制，如何以中药入膳，如何调制一款绝美的锅底。在北京的港式火锅中，我最喜欢的有三家：辉哥火锅、官也街、香港金牌海鲜火锅。

辉哥火锅我最中意的锅底是沙爹锅底，沙爹印尼名为sate，算是东南亚一带最普遍的一种酱料，本意是“烤肉串”，因为在所有当地烤串上，都会加入沙爹酱。这个锅底就是以沙爹酱和十几种酱料搭配而成。这种锅底是各种“滑”的最佳搭配，那是一种浓重的香，却不油腻。要是想吃涮牛肉，我的推荐是清汤牛骨锅，这才是“原汤化原食”的典范，这个锅底就可以先喝汤了，其实要是能只点锅底不点涮品的话，我自己有这一锅鲜美的锅底汤打底，也能喝个爽快。

官也街真的是一条街，在澳门氹仔，著名的食街。这家火锅店在北京有两家，新开的在东直门内。同辉哥火锅一样，这里重食材，重锅底。几种锅底可以选择，推荐鸡脚猪骨锅，不着急涮，慢慢喝汤，细品汤汁有胡椒的香；也推荐猪肚猪蹄锅，猪肚爽脆，猪蹄软糯，无需涮食，已得半饱。

各种牛肉自然不可缺少，然而在这种亲民价位之上，牛肉不是重点。这里的重点是各式海鲜以及各种滑。“滑”是澳门豆捞里的灵魂，与其说这是一个名词，还不如说是动词，将虾肉、鱼肉、墨鱼千百次锤炼，成为口感爽滑的“滑”。是不是真功夫做成的，只需要尝一口，虾滑放到锅里就变成粉红色，口感脆爽弹牙，丝毫不滞。而有的店在其中掺杂了不少淀粉，完全没有这种口感。

饮品推荐这里的马蹄爽，马蹄

就是荸荠，用来炖水，那是一种南方的温润，用以对抗这北方的粗砺。

如果你是一个TVB电视剧的忠实观众，除了众多雷同台词，你也会频繁地看到各种出镜的餐厅。其中少不了的火锅餐厅就是香港金牌海鲜火锅，这家店在香港也是日日排队，许多明星戴着帽子和墨镜默默地站在等位的队伍里，等着吃一口有料的火锅。

在香港金牌火锅，虽然也有众多味型的锅底，但我只会选择金牌牛骨煲，这是这里的核心机密。香港人向来擅长煲汤，这是一种时间的艺术，长时间的熬制，里面加入牛骨、牛肠、牛肺、牛心、牛腩等各种部件，庖丁解牛般放入其中，一锅老汤从开业熬到现在，从未熄火。牛骨煲里有硕大的牛骨，上面带着不少硬货，不用涮别的，光啃两根牛骨头就已半饱。这里的肉品质自然不差，我特别喜欢这里的炸豆皮，只需在锅里涮3秒，记住是3秒，心中暗数：1、2、3，迅速出锅，放在嘴中，酥脆还在，鲜汤浸入，有一个词形容那种口感：没齿难忘。

有料的锅底如同有料的姑娘，再好的身材也得有身好衣服突显。如果在这三家之外，再寻找一个有料的锅底，我选择如一坊。这家店刚在三里屯开了分店，马路边就已出现了种种标示和广告。别为这里的豪华装修吓倒，其实这里价格亲民，看一下菜单，兜里的钱包也会心平气和。

如一坊是澳门豆捞的架势，人手一个小火锅，颜色浓黄，鸡汤味道十足，也是经过慢火熬制的一锅好汤。对于上好的火锅锅底，我总是免不了先喝几口。这也是辨别锅底味道最好的办法，不能咸，不能涩，不能有添加剂的味道，包括味精和鸡精，当然也不能淡，需要浓度味道刚好，我也讨厌号称里面放了多少味中药的火锅，带着一股小镇卫生诊所的味道，叫人不知如何是好。这里的汤底味道刚好，各种牛肉各种滑妥帖，算是性价比很高的一家店。

锅底有料，不单是一种复杂而微妙的口感，也是一种坦荡的价值观。人生的锅底也需要有点料，前路难行，有料才不怕夜路。正所谓：有容乃大，有料则刚。



法式鹅肝。



如一坊的「牛魔王」。



辉哥的鲛鱼滑和墨鱼滑。

■ 推荐餐厅
 辉哥火锅：朝阳区朝阳公园西路8号公馆内，人均500-800元
 官也街澳门豆捞：东城区东直门内大街9号NAGA上院公寓，人均150-200元
 香港金牌海鲜火锅：朝阳区新源西里东街1号楼7号临4号，人均150元
 如一坊：朝阳区工人体育场北路13号院世茂百货4楼，人均80-100元
 本版采写/新京报记者 赵子云 本版图片均为资料图片

责编 刘映 图编 高玮 美编 顾乐晓 责校 郭利琴

走进 金山岭 感受长城最美秋色

发车时间：3月24日至11月11日期间，每逢周六、日和法定假日早8:00发车，下午3点从金山岭长城发车返回北京。

发车地点：北京东直门东外斜街45号，974、975、942路公交车东直门终点站(原东直门长途汽车站)，全程高速(京承)2小时到达景区。

“一日游”=往返车票+景区门票+单程索道(如遇特殊原因索道不能运营由电瓶车代替) 费用共收：120元(原价235)

景区咨询电话：0314-8830222

驻京办电话：010-84024628



www.cdchangcheng.com