

■ 寻味焦作

三锅演义第一届火锅节 喊您贴秋膘

本报记者 齐云霞

“8月20日至31日，三锅演义举办第一届火锅节，该店总经理李秀梅喊你‘一起贴秋膘，品三国文化’啦！相关视频和微信可以关注焦作日报公众号搜寻了解。

火锅作为中华传统美食，历经了几千年发展演变和不断推陈出新，从历史上一些经典的火锅造型中，我们可以看出火锅吃法的渊源和深厚的饮食文化。



传承火锅文化精髓 名师精心调制

火锅，脱胎于劳动人民日常生活的美食，其带着烟火气的人情热度正是一家火锅店的灵魂。三锅演义，轮转世间味，“四方食事，不过一碗人间烟火”。

火锅看似简单，却被称为烹饪的开端，它将人类从单一的烧烤食物中解放出来，所蕴含的原始魅力让人无法抗拒。

考古中曾发现过东汉晚期的三格鼎，这口出土于河滩沙坑的三格青铜分格鼎，其制作年代为东汉末年。这件古董实物口径为30厘米，高13.5厘米，重达6公斤。

分格鼎，就是将鼎分成不同的烧煮空间，避免不同味道的料汤串味，其饮食原理就是现代的鸳鸯火锅，方便有酸、辣、麻、咸等不同饮食习惯的食客食用。

这么独特的三味锅器具与东汉末年三国纷争的政治军事格局形神相合：中间对分，一侧被再分为两格，如同当时的曹操挟天子以令诸侯，坐镇许昌，占据半壁河山，而另两格喻指孙权和刘备，谓之“孙、刘联盟，共拒曹操”，有天下三足鼎立的局面。

而三锅演义火锅传承火锅文化之精髓，由名师精心调制，用料讲究，食用火候精准，体现了巴蜀火锅麻辣鲜香的特色，口味地道纯正、口感鲜香醇厚，适应东南西北各方饮食习惯。

好汤加好料 香醇又鲜美

分格鼎被发现后，有学者认为，这种鼎就是见诸史书记载的所谓“五熟釜”。据《三国志·魏志·钟繇传》记载，魏国初建时，曹丕在东宫“赐（钟）繇五熟釜，为之铭曰：‘於赫有魏，作汉藩辅，厥相惟钟，实干心膂。’”据研究，“五熟釜”也是一种鼎，其内部各自分开，可以同时煮好几样不同的食物。

说起火锅，人们总会想起一锅红艳的辣汤。醇香的汤底、鲜嫩筋道的肉质和辛辣在锅中完美融合，汤底富含各类食材精华，香气馥郁，层次感十足，令人回味无穷。



穷，配上少许调制的蘸料，鲜味倍增。

最后的一道养生粥底更是三锅演义的点睛之笔！

“开胃有菌汤，养生有粥底，一家老小都爱吃！”这是李秀梅对该店的总结。最后的一道养生粥底真是点睛之笔！

好粥要有好米，好米要有良好的生长环境，所以三锅演义对大米产地的选择极为苛刻。

“养生粥是三锅演义的特色。”李秀梅说，三锅演义熬粥选用的是北大荒深处的盘锦香米，日照充足，土壤肥沃，降雨充沛，合理的温度条件及较长的生长期，无“工业三废”污染，因而生长出的香米淀粉含量低，韧性强，口感好。在香稻扬花时气候凉爽、阳光明媚，非常有利于香米的生长和芳香物质的积累。

只有如此好的大米，才能熬制出来好喝又营养的粥，再搭配含有多种矿物质的山泉水，加上玉米粒、马蹄、枸杞、红枣熬制，最后加一种特配菜“雀巢”，让锅中的粥益发软糯温香，鲜香无比。

专注食品安全 只做健康火锅

三锅演义将“三国”元素与来自巴蜀的火锅进行完美融合，墙上刻印着荡气回肠的诗句，每个包间都令人想起那一个个经典故事。香浓的锅底集辣锅、菌汤、粥

上图 三锅演义大厅。

左图 具有三国文化的包间。

本报记者 齐云霞 摄

底于一体，三国文化菜“吕布戏貂蝉”“桃园三结义”“锦囊妙计”等更是让人眼前一亮，回味无穷，让大家吃着火锅也能感受到三分天下的厚重历史。这大概就是中国文化的力量吧！

健康饮食不只是说说。在现今追求健康养生的时代，三锅演义火锅将“专注食品安全，只做健康火锅”这句话做到了极致。

为呈现从宰杀到餐桌仅数小时的最佳鲜度，三锅演义可以说是一场与时间竞赛的盛宴。

“为了保证食材的新鲜，我们坚持在本地取材——肥羊卷采购自中站区府城街道造店村，只用10个月以下小公羊的前腩肉。”李秀梅说，吃过的食客纷纷反馈，“口感香嫩没得说”。

牛肉则选自伊赛牛肉。牛肉的切法也颇为讲究，不同部位有不同的纹理和脂肪含量，师傅以庖丁解牛的刀工切出可最大限度保证牛肉最佳口感的尺寸。

鲜美的牛羊肉涮后香味十足，本身的肉汁味道直接在口中爆裂开来，爽口浓郁，切片都很大，让你分分钟实现吃肉自由。

三锅演义第一届火锅节让你实现火锅自由：充值不但送额度，还送大礼包：油、米、会唱歌跳舞的声控智能电子狗、海尔小厨宝任你选！



打造健康美味
百姓饮食指南

主编：陈东明

新闻热线：

15893090301

监督维权热线

13503913331



扫码关注焦作日报公众号



扫码关注焦作日报抖音号