

跟着味蕾去旅行

游贵州，锅香四溢暖三冬

本报记者 苏 滨

“贵州这个地方，单说火锅就很毛揪（贵州话‘厉害’的意思）；进门先搞酸汤鱼，出门一锅辣子鸡；家常豆米腊肉，野生菌肉饼鸡……”2024年底，一首新歌《贵州火锅100种》，在贵阳市云岩区文昌阁路边音乐会首发。朗朗上口的歌词，铿锵有力的曲调，打开了专属贵州的冬日味蕾，开启了酸辣鲜香的火锅之旅。

地处西南腹地的贵州，自然风光旖旎，民族文化绚烂，地道风味万千。贵阳的豆米火锅、凯里的酸汤火锅、兴义的地摊火锅……冬游贵州，无论是穿梭在繁华都市的街头巷尾，还是探访偏远乡村的农家小院，游客总能找到一份属于自己的“火锅情缘”，感受舌尖上的温暖和满足。

贵州是一个多民族聚居的省份，而贵州火锅风味之丰富，还得益于各民族间饮食文化的深度融合。

夺夺粉火锅是安顺市有名的街头美食。“夺”是一个动词，意为“叉起、戳进去”。因为火锅主料是米豆腐，煮熟很难夹起来，而需要用签子叉起来，故名“夺夺粉”。

软哨的柔韧、剪粉的细腻、蔬菜的新鲜……夺夺粉里几乎可煮万物，再搭配特制的安顺辣椒蘸水，瞬间激活食欲，香辣鲜美跃然舌尖。作为安顺人的集体记忆，随着时间积淀，夺夺粉如今也成为风靡全

贵州火锅风味之丰富，得益于独特的地

理环境和气候条件。“要吃盐，过大年。”贵州自古不产盐，由于群山连绵，过去运输困难，加剧缺盐。在黔东南苗族侗族自治州凯里市，苗族群众就地取材，寻找替代盐巴的调味品。他们煮饭时，将多余的米汤倒入土坛，发酵后食之酸香，这就是白酸汤。

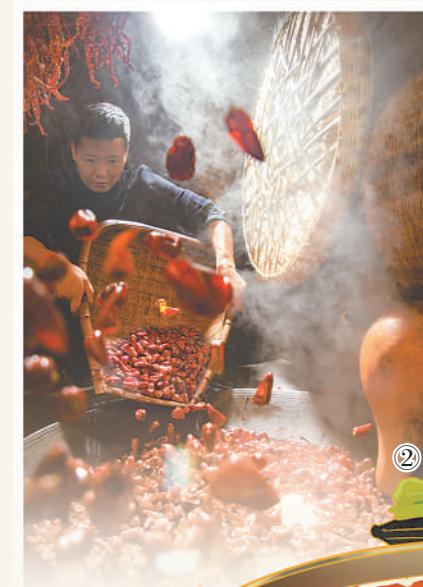
久而久之，人们发现虽然酸汤无法替代盐巴，但食用之后身体舒畅有力，关键还解湿气。制酸的方法由此流传并不断完善，这才有了后来的红酸汤、虾酸等火锅，而酸汤也逐渐从最初食盐的替代品，演变为贵州传统风味名菜的底色。

贵州是一个多民族聚居的省份，而贵州火锅风味之丰富，还得益于各民族间饮食文化的深度融合。

聚焦“桥旅、农旅、体旅、酒旅、红色旅游、康养”等业态，贵州还推出“贵阳—遵义—荔波—铜仁”“贵阳—遵义—铜仁—毕节”两条精品旅游线路，并以其为基础，面向不同出游群体推出“2+X”共计30余条衍生线路，让游客尽情畅游贵州的多彩美景，随心品尝贵州的地道美食。

“美食与文旅的深度融合，不仅能带给游客情绪价值，还能成为经济发展的新引擎、乡村全面振兴的新动能。通过故事

化的美食体验、沉浸式美食剧场以及美食打卡点等多元路径，美食与文旅的融合，潜力巨大。”贵州省文化和旅游厅相关负责人表示，随着游客对体验式旅游需求的日益增长，“美食+”将催生更多文旅新业态，特色美食也能唱“一出好戏”！



图①：贵州酸汤牛肉火锅宴。

贵州省贵阳市云岩区融媒体中心供图

图②：贵州豆花辣鱼火锅正在制作。

骆周祥摄(人民视觉)

图③：南京博物院西汉铜分格鼎。

南京博物院供图

图④：湖北省博物馆曾侯乙墓铜炭炉。

湖北省博物馆供图

图⑤：河北博物院西汉错金铜博山炉。

河北博物院供图

本版责编

孟扬 唐中科

曹怡晴 李祉瑶

版式设计

张芳曼

R文物有话说

文物里的冬日意趣

“腊酒自盈樽，金炉兽炭温。”在古代，没有暖气、空调等的加持，古人是如何度过寒冷的冬季？走进博物馆，我们就会发现，火盆、手炉、足炉等取暖用具已有数千年的使用历史，这些器物不仅体现着古代工匠的高超技艺，更透露出浓厚的文化底蕴。

——编者

南京博物院西汉铜分格鼎

一鼎五味，鸳鸯火锅的“鼻祖”长啥样

陈刚

冬日夜晚，与亲朋好友吃顿热气腾腾的火锅，是一件幸福的事情。大家口味不同，有的偏清淡，有的爱吃辣，解决的好办法就是吃鸳鸯火锅。在南京博物院，有一件距今2000多年的西汉铜分格鼎，堪称鸳鸯火锅的“鼻祖”。

这件出土于江苏盱眙大云山江都王陵的文物基本保存完好。从外观看，通高44厘米，口径40厘米，鼎带盖，两者以子母口相合，顶面饰三凤鸟形立钮——这是典型的西汉铜鼎样式。它最大的特殊之处，在于内部以四块隔板与一件圆筒，将整个鼎内分为五块独立区域。

鼎是古时煮东西的器物，商周时期鼎的主要功能是传统礼器，通过数量、纹饰、造型等来彰显身份；秦汉以后，鼎延续传统礼制又增添了实用性的功能，纹饰与造型更趋向简洁。例如将五个小铜鼎“合并”为一个内部带有分隔的大铜鼎，既节约了耗材，还能实现“同时煮五样东西”的目的。这个创意的实现，离不开当时制造工艺的进步。西汉匠人加热铜鼎并敲打铜板直至二者“相融”，将铜板与鼎底牢牢连在一起。这一焊接技艺在秦汉时期已广泛用于兵

器、车马器、生活器具的打造。

此外，这件分格鼎还有着重要的艺术价值：平面布局上展现出“天圆地方、自然均衡”的传统美学，这种审美趣味一直影响至今。受其“实用与美学兼具”启发，冒着烟火气的当代火锅已走进千家万户，成为我们在冬日体验美好生活的一部分。

除了鸳鸯火锅，在南京博物院历史馆“江苏古代文明基本陈列”秦汉展厅，还珍藏着一件被称为“铜染炉”的文物，也是2009年在盱眙大云山江都王陵出土的，发掘时就在“鸳鸯火锅”附近。这件文物作用是给火锅时的蘸料加热，上部是一个耳杯，里面可放置调料、蘸酱，下部是一个方炉，点上火就能像酒精灯一样加热——古时没有暖气和空调，冬天吃“火锅”食材冷得快，这样的设计极富巧思，颇具生活智慧。

(作者为江苏省考古研究院副院长，本报记者姚雪青采访整理)

湖北省博物馆曾侯乙墓铜炭炉

一套三器，战国时期的“御寒神器”怎么用

杨理胜

早在旧石器时代，先民们就懂得利用火。我们熟知的“北京人”，通过焚烧植物以摄取熟食并驱寒取暖。到了新石器时代，距今约8000年前的裴李岗文化的先民，已经在他们低矮狭窄的房屋内挖掘火塘。商周时期，可移动的火炉应运而生，寒冷的冬日生活也因此而多了几分随处可见的温暖。

1978年，湖北随县(今随州)擂鼓墩1号墓被发掘。该墓的年代在战国早期，墓主人为曾侯乙。在出土的1.5万件文物中，一件铜炭炉吸引了考古人员的目光。

铜炭炉，现藏于湖北省博物馆，高14厘米，口径43.8厘米，重16.2公斤。直口，平沿，方唇，短颈，浅腹，平底，三兽形矮足。肩腹间有对称双环耳，耳钮上套提链一副。颈腹部铸有红铜纹饰，炉底正中有铭文7字：“曾侯乙作持用终”，表明这件器物是专门为曾侯乙制作的，供他终身使用。

炭炉出土时炉内还置有铜箕、铜漏铲各1件。铜箕通高5.2厘米、长29厘米、口宽25.3厘米，重1.6公斤，呈三角箕形，底平，器表及曲栏横仿竹篾编织形状。铜漏铲出土时放置在铜箕上，通长38.6厘米，口沿宽14.7厘米，重1.6公斤，如箕形，底有菱形漏眼53个，铲身及后壁铸有红铜花纹。铜箕口

河北博物院西汉错金铜博山炉

一炉千山，不用插电的“香薰机”咋扩香

熊慧彪

冬日里，古人除了在炭炉边取暖，还往往使用手炉、足炉等暖手宝、热水袋。除了这些基础款，文人墨客还发明了一些比较雅致的取暖设备，熏炉就是其中之一。熏炉是用陶土或铜铁制成的贮火器具，也称“暖炉”“红炉”。熏炉的外表往往装饰精美图案，炉内

点燃炭火，时时撒上香料或散香。

出土于河北省满城汉墓的西汉错金铜博山炉

不仅能够取暖、焚香，更是一件精美的工艺品。由于其造型象征的是传说中的海上仙山——博山，所以被称为“博山炉”，现藏于河北博物院，1993年被定为国宝级文物。

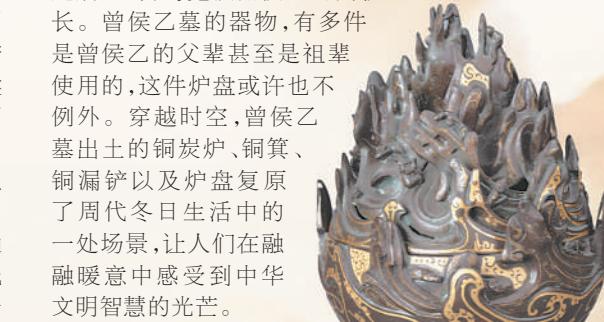
错金铜博山炉一向被视为“史上最豪华的香薰机”。

炉体通高26厘米，腹径15.5厘米，炉身似豆形，通体错金。

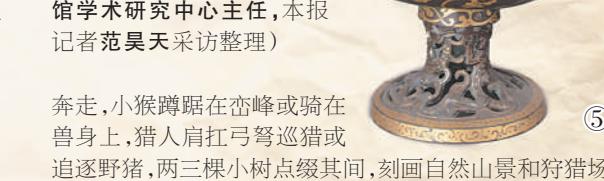
最为显眼的是炉盖和炉盘上部那高低起伏、挺拔峻峭的山峦——博山。炉盖的山势镂空，山峦间神兽出没，虎豹



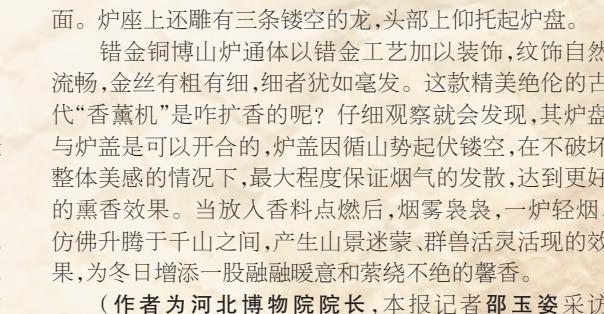
③ 曾侯乙墓出土的炉盘，盘底经过多次修补，环钮也是后配的，可见该器使用时间较长。



④ 曾侯乙墓出土的炉盘，盘底经过多次修补，环钮也是后配的，可见该器使用时间较长。



⑤ 曾侯乙墓出土的炉盘，盘底经过多次修补，环钮也是后配的，可见该器使用时间较长。



⑥ 曾侯乙墓出土的炉盘，盘底经过多次修补，环钮也是后配的，可见该器使用时间较长。

R延伸阅读

百味火锅 花样繁多

辣·四川火锅

四川火锅发源于泸州的小米滩。过去，长江边上的船工跑船常宿于小米滩。停船后，船工们即生火做饭驱寒，用汤锅煮菜，久而久之，这样的吃法在长江各码头传开。

四川火锅以麻、辣、鲜、香著称，主要用料包括牛毛肚、猪黄喉、鸭肠、牛血旺等。如今，火锅已成为四川和重庆两地的代表美食。四川已形成广汉火锅产业园、南充火锅产业园等多个火锅原料产业园区，原料生产已实现完全机械化。据统计，川渝两地火锅在营门店数突破10万家。“四川火锅品牌还走出国门，现已遍布全球50多个国家。”四川省火锅协会副会长严龙介绍。

香·东北乌拉满族火锅

乌拉满族火锅是东北地区流传已久的传统美食，因兴盛于吉林省乌拉城而得名。

乌拉满族火锅喷香的秘诀在汤料。该汤是用牛棒骨、猪棒骨和当地生土鸡熬制而成，含有丰富的氨基酸和各种核苷酸等，味道鲜醇。吃乌拉满族火锅有“前飞后走，左鱼右虾，转圈撒葱花”的说法，“前飞”指的是飞禽，“后走”指的是走兽。所用火锅为紫铜制成、内壁挂锡。食前有四个精美围碟小菜；佐菜有粉丝、酸菜、榛蘑、黄花菜、冻豆腐等，蘸料则有芝麻酱、韭菜花、香菜末、蒜末、葱末等。菜品丰盛，除有生熟猪肉、牛肉、羊肉外，还有各种山珍、海鲜。

如今，乌拉满族火锅作为东北地区的特色美食，吸引着众多游客前来品尝。冬季来到吉林，有“一观一品”之说，“一观”即欣赏天下奇观雾凇美景，“一品”就是品尝美味的乌拉满族火锅。

嫩·潮州牛肉火锅

潮州牛肉火锅是广东潮汕地区美食，有百年历史。牛肉火锅不同于其他牛肉烹制方式，是将新鲜的牛肉放入滚开的原汤中，在较短的时间内将牛肉焯熟，最大限度地保留牛肉的鲜味，再加上潮州特色酱料，使牛肉口感嫩滑浓香、营养丰富，深受人们喜爱。

潮州牛肉火锅用料考究，对牛肉的肉质、厚度、成熟度均有要求。汤是潮州牛肉火锅的灵魂，需要新鲜牛腿骨、牛排骨和秘制调料熬制10小时。这样熬出来的汤底，汤清味鲜，焯出来的牛肉肉质鲜嫩。潮州人对食材新鲜度的追求近乎苛刻，牛肉要足够新鲜，切肉师傅要刀工了得。

如今，潮州牛肉火锅已经走出潮汕地区，成为一道广受欢迎的美食，其美味和独特的风味吸引了众多食客，体现了潮汕文化独特魅力。

鲜·云南火锅

云南火锅因品类多样，鸡鸭鱼肉轮番当“主角”，天麻、酸菜、洋芋等特色食材配合，从滇东北到滇西南，云南各地形成10余种各具地方特色的传统火锅，搭配独特的蘸水，成为慰帖心灵的暖胃佳肴。

云南火锅的特色，离不开地道的山野之味。最奢华鲜美的火锅当属野生菌火锅，其以鸡汤或云腿为底，多种野生菌纷纷“入席”，融合成鲜香滑嫩的美味，成为云南人雨季的最爱。

品尝另一些火锅，则仿佛在咀嚼历史，把云南的山水人文留在心中。丽江的腊排骨火锅以腌制好的腊排骨配上时令蔬菜，火锅汤汁浓郁、味道醇厚；位于茶马古道上的保山则以大铜瓢盛上肥瘦相间的黄牛肉和新鲜薄荷，用炭火烹煮，搭配糊辣子蘸水，香辣可口；抚仙湖畔，秀美的湖光山色为特色铜锅鱼增添新的韵味。此外，还有酸木瓜、树番茄、酸菜等为底料的云南酸汤火锅，口感清新的百香果火锅……独具特色的火锅，成为标记云南的味觉记忆。

(综合本报记者王永战、门杰伟、李纵、张驰报道)