

圍一鍋暖冬

12-01

隨著氣溫下降，意味著冬天已來至台灣，很自然地，就會想吃些豐盛的冬令美食。而說到晚餐桌上能全身暖烘烘的食物，那就非熱騰騰的火鍋莫屬了。

據說火鍋起源於一千多年前的蒙古游牧部落，當地冬季氣候與台灣比起來要酷寒許多。從那裡，火鍋這道料理傳到中國北方，最後風行全中國。由於火鍋需要專門的器皿，例如鼎以及當然會使用的大鍋子，這道料理顯然更適合漢人文化，因為與蒙古人相較之下，漢人鮮少遷徙。

現今，火鍋在亞洲大多數地區深受喜愛，擁有多種富地區特色的不同風味。比如說，在中國北方，偏好的食材是羊肉及牛肉，而南方人則常常喜歡在火鍋裡添加海鮮。韓國人喜歡濃烈、香辣的醬汁，而日式火鍋的口味就比較清淡。

食材雖有變化，但是吃火鍋的共同特色就是：它是一項社交聚會。親朋好友圍爐而坐，一邊喝酒、聊天，一邊隨意將食材放進滾燙的湯頭裡涮幾下。火鍋能提高興致兼驅寒暖身，難怪它是人氣始終不墜的冬令美食。