



冬天是一个适合吃火锅的季节。上善若水，水善利万物而不争。火锅以“水”为介质，一锅搞定所有菜肴，无分烫涮顺序，不须计较位置座次，一滚一沸之间，热气氤氲，暖意升腾，最宜家人挚友分享。

今天，一起来看看名人笔下的火锅吧——

唐鲁孙：岁寒围炉火锅（节选）

提起火锅，各有各的吃法，种类可多啦！以四川来说，令人回味无穷的是毛肚火锅，四川人叫毛肚开堂，所谓毛肚却包括了牛身上各种可吃的东西，例如肝、肚、脑、肾、脊髓、牛肉，不过是以牛百叶为主罢了。吃毛肚选料要精，刀功要细，吃到嘴里，软硬程度要恰到好处，讲究脆而不韧，连吃几箸毛肚，不会让腮帮子发酸。吃火锅大家最爱喝锅子汤，可是毛肚火锅里除了辣椒之外，花椒多，老姜多，既麻且辣，除非从小习惯于重辣，否则毛肚火锅里的汤是真够劲儿的。能够大碗喝毛肚锅子汤，既麻且辣，又烫又鲜，那您吃麻辣的劲道，可就够瞧的了。

珠江流域的广州，冬天虽然不算冷，可是到了冬令也时兴打边炉吃火锅。广东的饮食是比较精细的，所以打边的材料，以海鲜为主，除了鱼片、虾仁、鱿鱼、鲜蚝、腰片、鸡片、肚片之外，肉片所占比例极少，而且限于猪肉。所以广州的边炉，可以说是滑香细润，清淡味永。不过有些喜欢甘肥厚重的人，吃起广东边炉就觉得不能十分解馋了。广东的吃家说，打边炉讲究白干都不对劲，最好喝羊城的双蒸，这是知音之言，大家不妨试试。图片沙茶火锅是广东潮汕一带冬日围炉的隽品，沙茶属于潮汕的特产品，每家都有自己特制的独家秘方，味道也就各有所长，拿来涮锅子的调味料，确实别具风味。笔者去年在曼谷千秋架（地名）一家真正潮州饭馆，吃过一次正宗沙茶火锅，沙茶是店里自制，腴润味正，跟市面上所卖的罐制沙茶酱迥然不同。猪肚肉片，并不是切得薄如纸，都是厚厚实实的，起初以为这么厚的肚子和肉片，一定嚼不动，就是能嚼，一定要多费咀嚼之力。哪知涮好了一吃，前者脆，后者爽，厨师的刀功火候，似乎别有一格，跟北方吃火锅，完全两工。

最妙的是火锅膾深汤滚，涮料一下锅，岂不是鱼入大海，没法网获了吗？无怪乎前人曾经说过，吃在岭南。人家吃火锅有特制钢丝编织的小漏勺一柄，各自据勺而涮，既不怕漏得鱼肉流失，而且免得东捞西来，既不卫生又欠雅观。东北凡是涮着吃的火锅，每人跟前放一把小漏勺使用，岂不甚妙，可惜咱们从前怎么就没想到呢。

……

东北各省属于寒带地区，冬天特别冷不说，而且时间也分外的长，到了冬天，来个火锅，饥寒两样都可以解决啦。东北的火锅以酸菜为主，东北冬早，不到立冬，就见冰碴儿，把结霜的大白菜，开水一渍，拿大石墩子压上三五天，就成了酸菜啦。虽然人人会做，可是手法各有巧妙不同，高手渍出来的酸菜，晶莹如玉，微酸而鲜，入口怡然。熬汤讲究用野鸭、冰蟹、蝗虫、瑶柱，汤鲜味厚，爽而

# 晚来天欲雪，一起吃火锅？

不腻。锅子料主要是酸菜、白肉、血肠、山鸡、粉丝、黄花、木耳，能再放点白鱼片、大蛤蜊，那就更为滑香腴润啦。酸菜火锅除了鲜而不腻之外，因为酸菜既开胃又能助消化，所以吃完酸菜火锅没有膨闷饱胀的感觉。

平津一带，到了交秋，一换上衬绒袍，正是东篱菊绽，鹅黄衬紫，吃菊花锅子的时候了。北平的菊花锅子，以当年廊房头条第一楼的玉楼春最拿手。玉楼春虽然是河南馆子，除了醋醋瓦块是他们门面菜之外，到了重阳九九登高，喜欢凑热闹的朋友总要到玉楼春来个菊花锅子荐荐新。菊花锅子似乎跟一般锅子吃法有点不一样，其他锅子是一边吃，一边往里续肉料，以吃饱为度。菊花锅子的锅料不外是鸡片、肉片、山鸡、肝片、腰片、鱼片、虾仁、炸粉丝，最后浇上一盘白菊花瓣，讲究清逸郁，菊香绕舌，等于是个汤菜。玉楼春的菊花锅子，是菊花跟别家不同，他们掌柜的姓名谁不知道，谈吐斯文，当年可能是位读书人，能写能画，自署“逸菊使”，跟陶渊明癖好相同，是位养菊名家。据他说只有白菊花才能入膳，白菊中有一种叫餐英菊，做菊花锅子最好，不但清馨芬郁，而且不苦不涩，烫热之后，绝无熟汤子味。所以他家的菊花锅子，能够独步当时。这种餐英菊一年也不过培养十盆八盆，不是真正吃客，他还舍不得用来待客呢。

什锦火锅，名为火锅，实际就是大杂烩暖锅，冬天吃成桌酒桌，最后来个什锦火锅压桌，其中蛋饺、鱼丸、海参、鸡块、白菜、粉条，酒量大、食量宏的朋友，最后来个热气腾腾宜酒宜饭的什锦锅，的确非常实惠，滋味如何不谈，您最后总能闹个酒足饭饱。

最后谈到平津冬天最流行的涮锅子全是羊肉片（牛肉只有烤着吃，没有涮着吃的），讲究切得越薄越好，所有大饭馆切肉师傅都是重金礼聘的切肉高手，一冬所得，要够一年的嚼谷（生活费用），而且要头一年预约，否则真正的高手早就有人请去啦。您临时能够请到的，全是些二把刀，羊肉片切得厚，一冬下来，柜上的损失可就大啦！……

北平的火锅一端上桌，可真是君子之交，白水滚滚，后来怕外行人挑眼，弄一小盘干虾米、冬菜、姜末花往锅里一倒，算是熬汤，其实放不放都不发生什么作用。一般吃客，吃涮锅子的大概多少总要先喝两盅。谈起吃涮锅喝酒，必定是高粱二锅头，要不然来瓶五加皮，至不济也得来上四两玫瑰露。十拨客人难得有一拨是要绍兴酒，如果吃涮锅喝绍兴，八成是外地来的客人。

老舍：没有一件东西不是带着喜气的

自火锅以至葱花，没有一件东西不是带着喜气的。老李向来没吃过这么多这么舒服的饭。他这才佩服了张大哥生命观，肚子里有油水，生命才有意义。上帝造人把肚子放在中间，生命的中心。他的口腔已被羊肉汤——漂着一层油星和绿香菜叶，好像是一碗想象的，有诗意的，什么动植物合起来的天地精华——给冲得滑腻，言语就像要由滑车往下滚似的。

陈晓卿：白塔寺涮肉群落（节选）

我一直认为，火锅或者叫HOT POT的这东西最适合中国人的胃口，国人少吃冷，凡食物大都讲究“烫着

吃”，习惯说，“好吃，趁热！”

我身边一直不乏类似的典型的代表。朋友杨二是广西桂林人，或许因为出生在北京东城小杨宜宾（小羊尾巴）胡同，冥冥之中注定了他是涮羊肉爱好者。最初杨二来北京，面对这个普通话说的都打折的人，最好糊弄的就是带他去吃涮羊肉。没想到，头次接触，杨二哥就不救药地爱上了这口儿。后来，我们一起合作拍片，住到了一个剧组，每次到了饭点儿，问他想吃什么点，回答永远都是不变的“涮羊肉相当不错，我想看”。连续几顿吃下来，我基本上崩溃了，嘘嘘都是一股羊味儿。

当年，北京涮羊肉扎堆儿的太平桥大街靠近白塔寺，每回打车过去，杨二都会说同样一句话：“这个白塔，我越看它的形象越像个铜火锅呢。”和二哥一样，北京城好这口儿的，都喜欢夜色阑珊时分，拥挤到这个涮羊肉集散地，也叫“白塔寺涮肉群”——在此之前似乎只有“岭南画家群”或者“白洋淀诗歌群”才配得上这么神圣的称号。那里据说有将近一百家涮羊肉的馆子，且全部爆满；能仁居、口福居、百叶居、膳斋斋……赶上哪家排队时间短，进去味道都还行。

在白塔寺涮肉群形成之前，北京的大部分涮羊肉还是走低端路线的，粗犷大线。也正因为同质化的饭店开多了，竞争严重，白塔寺产品不得不开始变得精致；羊是口外的，肉也开始分部位了，厨子的刀工已经部分让位给专门的机器，羊肉片薄如蝉翼。最重要的小料也各家有各家的特色，口福居的香浓、能仁居的温和、百叶居的爽口……我个人更喜欢膳斋斋的小料感觉——可能是因为店面太小，每天打烊之前，老板娘就在店堂最外面一张桌子边，把各种罐子码放在桌上，芝麻酱、酱豆腐、虾油、韭菜花……一点点倒进一只大桶，然后用一个长木棒，在桶里缓缓地搅拌，那种似水流年的感觉，看着特别有食欲。

和杨二呆的时间长了，我渐渐对涮肉从接受变成适应，但与口舌之欢此相比，我更喜欢的，是在北方寒冷的夜里有这么一篇温暖明亮的失眠之处：坐在窗边，看着对面有食客相扶着出来，在灯光里告别，街边趴活儿的出租司机殷勤地过去开车门……车流如炬，远处清冷的妙应寺白塔此刻也变得安详……这里已然形成了一道风景，一个有鲜明北京印记的文化品牌。

汪曾祺：吃顿涮羊肉总可以吧

寒意渐浓的晚上，邀上三五好友找家涮肉馆，煽上一个炭锅，点上两盘羊肉，要上几瓶“小二”，边吃边喝边聊些闲话，其乐融融。待到微醺时，再多烦心事，也都无影无踪了。

这样的环境是很消磨“革命意志”的。几年前，一家报刊要我开个专栏，我始终没应承。主编说，稿子不写，吃顿涮羊肉总可以吧。于是几人来到一家深藏在胡同中连洗手间也没有的涮肉馆，先听脑门锃亮的老板白话了一阵涮羊肉的起源，接着就是吃涮肉聊闲天。那顿涮羊肉足足吃了三个多小时，两个人喝了六七瓶“小二”，其结果，是我开了四年多专栏，写了五十多篇稿子，熬得脑门比那个老板还亮。

（来源：阅读公社）

## 牵挂

文/杨炳强

偶然的相识，悄悄拨动了我的心弦，为抹也抹不去你的名字、你的容颜，懵懂的日子平添一份牵挂，一份思念，相逢是缘，注定今生认识你、记着你、想着你，而又无法靠近你，缘来缘去，缘散缘聚，终究是场风花雪月。

我常幻想自己是一片绿叶，始终望着你、向着你、护着你，还要远离着你，直到落红翻飞；我常幻想自己是一颗星星，在夜的苍白中闪烁着孤寂，在无边的夜色中，痛彻着对你的牵挂和思念，直到流星下坠，让轻轻的祝福陪伴在你身边，让纷飞的思想伴我当歌独行。

想把牵挂托付蓝天，抬头你便能看见那一抹蔚蓝，又怕白云悠悠，挡住你的视线；想把牵挂融入大海，静夜里你能听见海水的低吟，又怕潮起潮落，冲淡了我的思念；想把牵挂捎给风，诉说那份相思，又怕风过留痕，吹乱你的秀发；想把牵挂留给雨，讲述那份缠绵，又怕雨过天晴，彩虹成为你欣赏的一道风景。

牵挂你，把你的名字写满我的世界，即使梦中醒来，泪眼睁开，你的影子仍在暗中徘徊；牵挂你，用我的祈祷陪伴你，即使长路漫漫，红尘中仍看见你留下的身影。牵挂是一种幸福，是美丽的遐想，是幸福的心痛……

（作者单位：国家电网内蒙古公司露天煤矿）

## 烽火通辽城（194）

文/周德军

（接上期）

看着张家集的头垂越低，刘金正在一旁劝女儿儿换个眼色。刘亦美上前搂住张家集脖子，撒娇地摇晃着：

“家集，我跟你过的好日子才刚刚开始，我可不想跟着你被政府杀头啊。家集，你就说嘛，咱就跟着韩书记走了。跟着政府走，那才是正道嘛。说，你说嘛。”

张家集推开刘亦美的手，抬起头来问韩庭峰：“需要我做什么？”

韩庭峰说：“只要张主任用徐永清向参议长开枪这件事做借口，把徐永清抓起来，杀掉。然后，把我们的人充实到各个中队里，你就算立了大功一件。”

“不行！”张家集语气很肯定地说：“这件事不好办。”

刘金正忙问：“为啥？”

张家集说：“第一，徐永清虽然开了枪，可他并没有杀人。在他的手下，有黄克俭、巴特和魏林那些虎将，如果在国军主力到来之前我把徐永清杀了，那么，势必会发生火拼。到时候，恐怕就凭你们国民党部的那点人马，还真不是保安总队的对手。其次，现在保安总队的各个中队都有辽源公署派来的指导员，即使我们把徐永清杀了，要调换干部，也必须要通过他们，这是组织程序。”

韩庭峰想了想，说：“那好吧。既然徐永清不能杀，那就借调查他开枪杀人这件事，先把徐永清控制住起来。再以协助调查为名，把各中队的指导员也都控制住起来，这时候就可以用我们的人更换各中队的头头了。”

刘金正一拍桌子，激动地说：“高啊！这就是政变嘛。这样，就可以名正言顺地让保安总队改朝换代了。对于家集，抓住徐永清以后，一定要立马把徐永清关押的谢长利他们几个人放出来。”

听了韩庭峰和刘金正的话，张家集还是有些拿不定主意。最后，在刘亦美的催促下，他终于下了决心，说：

“好吧。既然要干，那就宜早不宜迟，趁着杨桦和夏耕晨不在家，咱今晚就动手。”

接下来，三个人就一些细节问题做了安排。此刻，已打定主意的张家集爬上二楼，敲响县长办公室门，听到屋子里徐永清说“进来”，张家集推门走了进去。

徐永清见是张家集，觉得有些意外，但仍不动声色地说道：“张队长有事吧？请坐。”

张家集在徐永清办公桌前的椅子上坐了下来，说：“是啊，有点事想找你领导一下。”

徐永清说：“好啊，有啥事你说吧。”

“徐县长，我们保安总队是县政府的部队吧？”

徐永清点了点头，说：“是啊，而且是县政府的重要武装力量，这一点我从来没有否定过呀。”

张家集说：“那我不明白了。最近你主持开了几次工会会，我这个保安总队的政治队长，怎么说也是县里的一级干部，对会议的情况却连半点消息都不知道，你说这正常吗？”

徐永清干脆地说：“正常！现在形势复杂，为了防止走漏消息，县里涉及到谁的工作就跟谁研究，其他部门和人员都不插手，这是一条纪律。”

张家集问：“纪律？也就是说，你定的这个纪律，县里的工作，就连我这个政治队长也不能插手？我可是保安总队的主要领导之一啊，这可是中共辽源公署有授权的。”

徐永清说：“家集同志，日常工作由政府直接领导，具体安排，监督落实，这有什么问题吗？”

张家集还要说什么，徐永清神色严峻地问：“张队长，你今天到底要说啥？”

“说啥？”张家集勃然变色，他站起身来，大声说：

“徐永清，你不要以为我们都是傻子。你不是就是对谁也信不着，只相信你自己那几个心腹吗？告诉你徐县长，你的心思我知道，你重用杨桦、黄克俭、夏耕晨、巴特，就是想把你变成你自己的私家武装。”看着徐永清那气得铁青的脸，张家集又说：

“我问你，今天你为啥竟敢向刘参议长开枪？”

（待续）

### 悦读

## 一年将尽时，才觉岁月深

她也在想你；世上最美的风景，是与所爱的人相对凝眸。

我们这一生都在寻找那个最爱的人，即便到了季节深处，岁月红尘。

人生没有千篇一律的打开方式，转角遇见爱，然后携手一生，是红尘中的唯美，是最浪漫的邂逅。

十二月，愿你春风得意，金榜题名

登科后  
唐·孟郊

昔日龌龊不足夸，今朝放荡思无涯。  
春风得意马蹄疾，一日看尽长安花。  
人逢喜事精神爽，此时的诗人神采飞扬，不但感到春风骀荡、天宇高远、大道平阔，就连自己的马蹄也四蹄生风。

人生就是先苦后甜，困于心、衡于虑、而后作。没有前面的忧患，哪有现在的扬眉吐气？就像梅花，不经历一番冻彻筋骨的严寒，又怎能有弥漫天下的芬芳？

每个人都在以自己的方式行走在路上，一帆风顺者寥寥无几，迂回曲折、柳暗花明才是人生常态。愿我们经过磨砺，最终在岁月中遇见最好的自己。

十二月，愿你尽享生活，拥抱人生

浣溪沙·细雨斜风作晓寒  
宋·苏轼

细雨斜风作晓寒，淡烟疏柳媚晴滩。  
入淮清洛渐漫漫。  
雪沫乳花浮午盏，蓼茸蒿笋试春盘。  
人间有味是清欢。

要说最会吃的诗人，古今中外苏轼当属第一，他亲自下厨给自己做菜，他挽起裤脚和农民一起下田；他会酿酒、会炖肉、知道鱼蒸到什么火候味道最鲜美。他说“无竹令人俗，无肉使人瘦，不俗又不瘦，竹笋焖猪肉。”一枚妥妥的吃货。

古今活得最通透的人，也是苏东坡。他不媚俗、不虚荣，他知道人间真正有滋味的的生活，是清淡的欢愉。

## 为何你的银行密码只有6位

省金钱。

银行卡用6位密码无疑是经济的。首先，银行卡的用户范围很广。比如老年人用户的记忆力可能不好；平时到处注册网站和APP的年轻人，设置的各种密码非常多，如果密码过于复杂，那么很可能把密码全部搞混。而6位数字密码就好多了，更容易记住，也不容易搞混。

支付密码也是如此。一位大厂的支付工具工程师曾告诉我，他们在设计支付工具的支付密码的时候，也考虑过“复杂方式”，但最后还是决定用最简单的6位数字密码。他们通过很多次模拟实验，并用很多模型试过之后，发现6位密码能最好地达到安全性和经济性的平衡。

### 文化

### 讲坛

银行卡的密码是6位数字，第三方支付平台的密码也是，但我们去注册很多网站的时候，却要采用复杂的字母、数字和特殊符号来进行组合。为什么和钱相关的密码，这么简单，而网站注册的密码反而如此复杂？

这是一个经济性的问题，任何创新，都要考虑消费者使用的经济性——要减少他们的精力耗费，或者帮他们节

省金钱。

其实，还有一点不要忘记，无论银行，还是大厂的第三方支付工具，他们都有很强的技术实力，拥有强大的基于数据、影像等技术手段的安全系统，并以高薪维持着行业内最牛的工程师团队，完全可以抵御普通黑客的攻击，保证用户的密码安全问题不大。因此，简单的6位数字密码没有任何问题，反而能给消费者带来“经济性”。

相反，很多网站的注册为何要更复杂的密码，就是因为它们实力不够，必须通过让用户耗费更多精力，记住更复杂的密码来保证安全。一个有意思的现象是，越是实力差的公司所开办的网站或APP，你需要记住的密码可能就越复杂。

（摘自《看天下》）