

炭火铜锅涮和牛 打边炉吃出新气质



新鲜和牛。

记者 王敏文/图

临近春节，银川的寒风里已能闻到年的味道。亲友相聚、围炉闲话时，一锅热气腾腾的火锅最能烘托团圆氛围。如今在银川，一种融合南北风味的打边炉火锅正悄然走红——同样是铜锅炭火、鲜汤涮肉，却与传统北方涮锅传递出不一样的气质。



环境优美。



一锅好汤。



火锅小料。



特色烤馍。

03

一炉暖意慰岁寒

围坐吃一顿打边炉，不仅是为了餐美食，更是为了那份围炉而坐的温暖与亲近。

刘宽分享了一个有趣的现象：“很多家庭聚会中，老一辈和年轻一辈口味差异很大。老人家可能更喜欢传统涮羊肉，年轻人则想尝试新鲜的和牛。打边炉正好能满足这种需求——一锅清汤，各自选择喜欢的食材，既能共享一锅，又能各取所需。”

这种包容性正是打边炉的魅力所在。不同于重口味的川渝火锅，打边炉的清汤汤底更能凸显食材本味，也更容易调整以满足不同口味。一锅汤，几碟料，简单的组合却有无穷变化。

“最重要的是吃得健康、舒服。”刘宽总结道，“打边炉的烹饪方式少油少盐，食材新鲜多样，吃完身体没有负担。特别是在过年期间，大家大鱼大肉吃得多，来一顿清爽的打边炉，反而是一种调节。”

窗外寒风凛冽，室内铜锅沸腾。家人围坐，好友相聚，在氤氲的热气中分享一年的喜怒哀乐，品尝美食的同时也品味生活。雪小楼的打边炉，就这样在银川的冬日里，为人们提供了一处温暖的去处。



烤出的美味。

01

铜锅沸处见匠心

走进银川的丘山小院·雪小楼人文空间，若要点火锅，首先端上来的便是一尊锃亮的铜锅。

“我们用的是传统铜锅。”负责人刘宽介绍道，“但这里的涮法，其实是广式打边炉的做法。南方的打边炉讲究鲜、淡、原味，和北方传统的重口味涮肉不太一样。”

铜锅的选择并非偶然。刘宽解释说，铜的导热性好，能使锅底受热均匀，食材得以迅速烫熟并保持鲜嫩。相比不锈钢或铁锅，铜锅还能在长时间熬煮中释放微量铜元素，对人体有益。更重要的是，铜锅代表着火锅文化的传承——它既是老北京涮羊肉的经典容器，也是广式打边炉的传统器具，而在雪小楼，这两种文化实现了奇妙交融。

“很多人第一次来，都会惊讶于我们用铜锅做打边炉。”刘宽笑着说，“但这正是我们的特色。传统的器具，创新的吃法，碰撞出不一样的火花。”

02

汤肉之间显功夫

打边炉的灵魂，一半在汤底，一半在食材。雪小楼在这两方面下足了功夫。

汤底提供多种选择，各有特色。“现在我们最受欢迎的是清油香辣锅底。”刘宽介绍，“它不是厚重的牛油辣锅，而是用清油熬制，辣而不燥，麻而不苦，吃完身上也不会留下浓重的火锅味。”这种改良后的香辣锅底，既满足了西北人对辣的喜好，又保留了打边炉的清爽特点，成为多数客人的首选。

对于不嗜辣的顾客，金汤和菌汤则是绝佳选择。“金汤是用牛骨汤和南瓜精心熬制的，色泽金黄，可以直接喝。”刘宽一边说，一边轻轻搅动锅中金黄的汤液，“菌汤则是云南风格，搭配各种野生菌菇，需提前预订以保证食材新鲜。”

值得一提的是，这里还引入了贵州酸汤锅底。刘宽坦言：“酸汤锅在银川接受度

还不高，本地人可能吃不惯那种特殊的酸味。但我们仍然保留了这一选项，希望能慢慢培养客人的味蕾。”

食材方面，肉品选择也颇具特色。“我们主打的是澳洲和牛。”刘宽说，“选用的是M3级别的和牛上脑、巴比龙等部位。”除了和牛，这里也提供优质羊肉，但刘宽强调：“即便是羊肉，我们也会精选部位，确保口感。打边炉的吃法对食材要求很高，因为汤底相对清淡，食材的任何瑕疵都会更加明显。”

配菜方面，这里创新推出了“九宫格”拼盘和“蔬菜篮子”组合，将各类食材精心排列，既美观又实用。特别值得一提的是店家自制的烤馍馍、小菜和辣酱，这些看似简单的配食，却是火锅体验中的亮点。“我们的辣酱是用多种辣椒和香料手工炒制的，搭配涮肉特别提味。”刘宽说。

告别烟花爆竹 共护银川蓝天

