**14.四川火锅**

**同学们：**

“行走天府 研学于心”。欢迎来到重庆开展巴蜀文化主题研学旅行。参观完洪崖洞，我们一起乘车赴德庄火锅用今天的晚餐，来品鉴四川火锅。

**同学们，**咱们中国烹饪啊丰富多彩，最为人们熟悉的是由鲁、川、粤、苏组成的四大菜系。这些菜系虽都“五味调和”，却又嗜味各异，比如，“山东人嗜葱蒜，苏人嗜糖，湘蜀人嗜辛辣，粤人嗜淡食”，总体上呢“南甜北咸”。而四川人的麻辣，我相信，是萦绕国人味蕾中最具特色的味道。

**同学们，**对于咱们中国人来说啊，饮食的味道绝不仅仅只是食物的味道，还必须包括餐桌上那种特有的人情味儿。食物好吃，人情味儿又浓，这样的饮食大概也就是火锅了。有人情味儿的四川火锅一麻辣、二鲜香。麻辣是川菜的标志性味道，辣而不燥，具有特殊的麻感；鲜香呢，来自火锅底料，大料、香叶等多种香辛料炖煮出来的汤底味道浓郁，鲜香诱人。

火锅简直浑身上下都是中国文化。火锅热，表示**亲热**;火锅圆，表示**团圆**;火锅用汤水处理原料，表示**“以柔克刚”**。火锅不拒荤腥，不嫌寒素，用料不分南北，调料不拒东西，山珍海味，河鲜时蔬，来者不拒，表示**“兼济天下”**;火锅荤素杂糅，五味俱全，主料配料，味相渗透，又体现了一种**“中和”之美**。

**同学们，**人间**烟火**最暖人心。不论是鲁菜的鲜香嫩脆，川菜的麻辣鲜香，还是粤菜的用料广博，苏菜的清鲜平和，这些不同地域、“有根”的食物，不仅丰富了我们对于美食的定义，还能了解当地人的**生活样态**，展现出一本地道的**美食**风物志。

研学旅行团：好了，**同学们，**马上到德庄火锅了。我们之前品尝过鲁菜，也布置了提前了解川菜烹饪方法和口味的任务，让我们大快朵颐的同时也畅所欲言，进行对比分析吧。

**各位主流媒体的记者朋友：**

大家好，欢迎来到山城重庆，非常荣幸担任本次“高质量发展调研采风行”的导游员。今天我们将一起参加本次国际火锅食材用品展览会，来品鉴四川火锅。

……

记者采风团：**记者朋友们，**本次展览会做到了源头直采、物流配送、供应链协同、技术创新，助力火锅企业构建一条高效、稳定、可持续发展的供应链体系。欢迎大家品鉴和报道。

**各位大朋友小朋友：**

大家好啊，欢迎来到山城重庆。陪伴是最长情的告白，小朋友们，让我们感谢爸爸妈妈爱的陪伴，与我们一起来认识这个世界。游览完洪崖洞，我们一起乘车赴德庄火锅用今天的晚餐，来品鉴四川火锅。

……鲜香呢，来自火锅底料，大料、香叶等多种香辛料炖煮出来的汤底味道浓郁，鲜香诱人。**小朋友们，我们今天吃微微辣的火锅，过会儿吃火锅的时候一定要小心烫哦，**可以请爸爸妈妈来协助我们。

**各位家长，**人间**烟火**最暖人心。不论是鲁菜的鲜香嫩脆，川菜的麻辣鲜香，还是粤菜的用料广博，苏菜的清鲜平和，这些不同地域、“有根”的食物，不仅丰富了我们对于美食的定义，还能了解当地人的**生活样态**，展现出一本地道的**美食**风物志。

亲子团：**好了，小朋友们**，接下来让我们跟着爸爸妈妈一起，品尝美味的鲁菜吧！

**各位采购商**：大家好，欢迎来到山城重庆参加本次国际火锅食材用品展览会，来品鉴四川火锅。

……

商务考察团：**好了，各位采购商**，本次展览会做到了源头直采、物流配送、供应链协同、技术创新，助力火锅企业构建一条高效、稳定、可持续发展的供应链体系。欢迎大家品鉴和选购。

**各位爷爷奶奶：**

大家好啊，欢迎来到山城重庆感受山城之美。陪伴是最长情的告白，希望在我的陪伴下，能让老年大学研学游的你们更觉旅程愉快。游览完洪崖洞，我们一起乘车赴德庄火锅用今天的晚餐，来品鉴四川火锅。

……鲜香呢，来自火锅底料，大料、香叶等多种香辛料炖煮出来的汤底味道浓郁，鲜香诱人。**爷爷奶奶们，考虑到大家对麻辣的接受程度，今天的四川火锅我们来品尝微微辣的。**

老年团：**好了，爷爷奶奶们**，车马上到了，我们在品尝美味的同时还能领略到丰富的人文知识和火锅文化，正是活到老学到老。