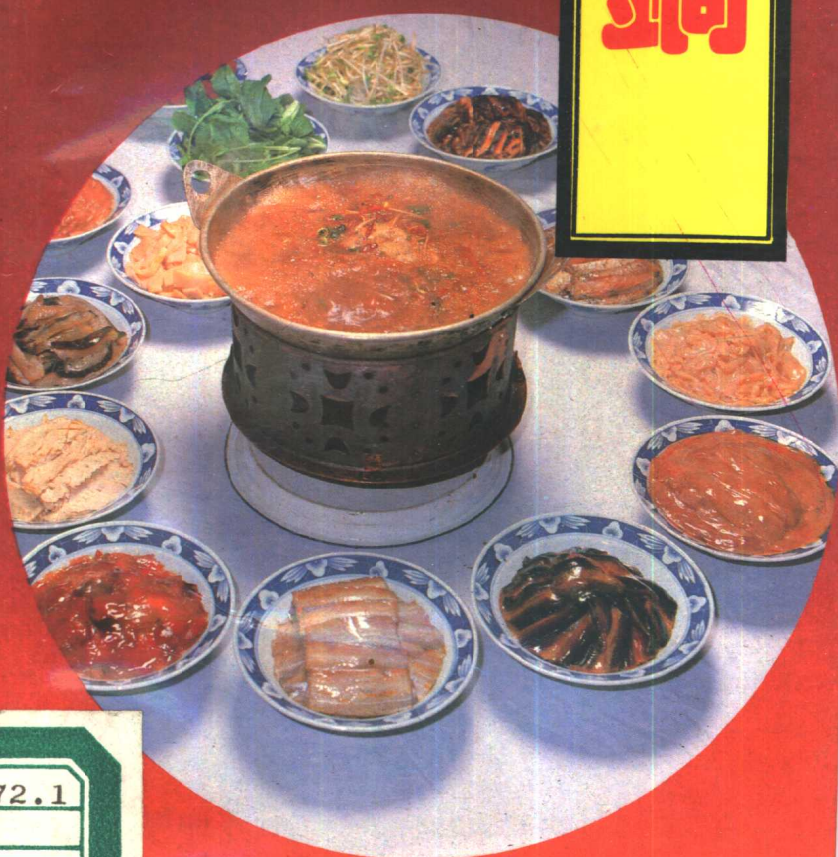


火鍋

川菜大全

陈俞 李克家 编写
重庆出版社



72.1

火 锅

陈 俞 李克家 编写

重 庆 出 版 社

1988年·重庆

封面设计 熊刘秦
技术设计 聂丹英
摄影 周生俊

陈瑜 李克家编写
火 锅

重 庆 出 版 社 出 版 (重庆长江二路205号)
新华书店重庆发行所发行 重庆新华印刷厂印刷

*

开本787×960 1/32 印张3.25 插页5 字数49千
1988年4月第一版 1988年4月第一版第一次印刷

印数: 1—39,650

*

ISBN 7-5366-0527-7

TS·7

定价: 1.20 元

内 容 提 要

四川盛行火锅，尤以“麻辣烫鲜”的红汤火锅最有特色，也有清淡味鲜无辣椒的清汤火锅，还有两者并蒂的鸳鸯火锅。全书重点介绍上述火锅的家庭制作技术与食用方法；为扩大视野，还旁及异城外地的各种火锅，旁证博引涉猎火锅的渊源、沿革及趣闻轶事。这是一本融实用性、知识性、趣味性于一炉的烹饪普及读物，适合于广大烹饪爱好者阅读，对烹饪工作者也有参考价值。

前 言

烹饪是文化，是艺术，是科学，是一项系统工程，这个道理已愈来愈为人们所认识、接受、理解。我国的烹饪技艺，是中华民族的宝贵文化遗产，素有“烹饪王国”之称。我国地域辽阔，人华物宝，在数千年的历史长河中，创造了各具特色的川、粤、鲁、苏四大菜系。

川菜，属巴蜀文化范畴。四川地处温带，土地肥沃，雨量充沛；兼有山、林、水、草之利，为烹饪提供了丰富的物质资源；酿造业的发展，众多的调味名品，辅佐川菜，艺压群芳，有“以味见长”、“百菜百味”之誉。加之比较完善的烹饪业教育体系，培养人才；三四百烹饪大师出国献技表演，交流服务，使川菜的发展方兴未艾，日新月异，誉满九州。

为了全面、系统地总结、研究川菜的文化、艺术、科学，在四川烹饪专科学校的领导、专家、四川烹饪界的行家里手的支持下，我们编辑出版了这套《川菜大全》丛书。它将为烹饪教育事业的发展，人们物质文化生活水平的提高，促进国际间的文化技术交流，尽绵薄之力。丛书的每册都有其相对的独立性和完整性。便于分册成书；也可将相关数册合并成辑。现在出版的八本，是以千家万户为对象编写而成，名为“家庭川菜专辑”，其他各册将陆续问世。

烹饪是一门涉及面广的边缘学科，因此《川菜大全》的编写任务，是十分繁重而艰巨的。望广大读者、专家不吝指教，给予支持，以补我识单力薄之不足。

编 者

1987年9月

责任编辑 张镇海

丛书主编 张富儒



鸳鸯火锅

红汤火锅





外宾爱火锅

高手调汤卤

拿准火候涮毛肚



目 录

一、火锅纵横谈.....	熊四智(1)
火锅之源.....	(2)
火锅之族.....	(6)
火锅之戚.....	(12)
火锅之趣.....	(16)
二、川味家庭火锅.....	(19)
器具准备.....	(20)
汤卤调制.....	(22)
原料加工.....	(29)
毛肚[31] 牛肉[32] 牛内脏[32] 牛肝[32]	
牛腰[33] 牛脑花[33] 牛环喉[33] 猪肉[34]	
猪肉圆[34] 猪内脏[34] 禽内脏[35]	
鱼[35] 海参[37] 蔬菜[38] 菌菇[39]	
其它原料[41]	
涮煮方法.....	(42)

涮〔42〕 煮〔44〕 蘸〔45〕

注意事项..... (46)

三、山城火锅即景..... (48)

街头处处有火锅..... (48)

一楼半的火锅..... (53)

老资格的一四一火锅..... (55)

山城火锅飞东瀛..... (57)

火锅姑娘的火锅..... (59)

“毛肚火锅杯”围棋赛..... (62)

青年男女嗜火锅..... (64)

外地人吃山城火锅..... (67)

外国人吃山城火锅..... (69)

四川小满汉席上的火锅..... (72)

山城火锅传成都..... (74)

四、外域外地火锅选介..... (77)

什锦火锅(日本)..... (77)

大头鱼锅(日本)..... (79)

鲜海蛎子锅(日本)..... (81)

全生火锅(香港)..... (82)

十景暖锅(香港)..... (83)

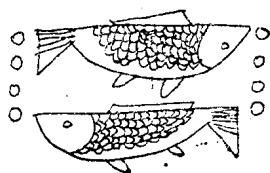
打边炉(广东)..... (85)

菊花火锅(山东)..... (86)

四生片火锅(湖南)..... (89)

大边炉(湖南)..... (90)

涮羊肉(北京).....	(92)
鸳鸯生片鱼锅(北京).....	(94)



火锅纵横谈

在众多的饮食词语中，“火锅”属于少有的一词多义之类。它既是食品名称，又是炊具名称，还是传统饮食方法，可谓身兼数职。作为食品名称，古代的“拨霞供”、“暖锅”、“什锦”指的是它；现在的毛肚火锅、清汤火锅、红汤火锅、鸳鸯火锅、四季火锅、菊花锅、涮肉火锅、涮羊肉、野意火锅、白肉火锅、什锦火锅等等，指的还是它。作为一种炊具，火锅兼有炊餐二具的职能。食物原料在火锅中烫涮成熟，它是炊具；火锅可以直接上餐桌，它又是餐具。通常，火锅可以用铁、铜、陶、铝等材料制成。大小均有。有的有耳，有的锅与炉相连，式样繁多。

火锅作为一种传统饮食方法，北方称之为“吃涮锅”，广东则名之曰“打边炉”，江南一带叫做

“吃暖锅”，四川人更是直截了当称之为“吃火锅”。不管称谓如何，这种传统的饮食方法有一共同点：都是将锅置炉上，内放依法制成的卤汁烧沸，荤素原料入锅，烫或涮而后食之。

人们是什么时候开始吃火锅的呢？火锅有些什么名目呢？吃火锅有些什么趣味呢？让我们一起游历一番“火锅”这个领域。

火 锅 之 源

要回答人们是什么时候开始吃火锅这个问题，就得找出什么时候有火锅。有了火锅，自然就有吃火锅的人了。

但是，要准确的说明什么时代有火锅，尚有困难。不过，有下列记载可供研究。

一是“镬斗”，多认为是古代炊器中的暖锅。据《中国陶瓷史》介绍，镬斗“常与形状如钵、胎壁较厚、口缘安有对称的半环形双鼻的大火盆共存，说明镬斗被搁置火盆之中，盆中加放炭火即可用来温食，应当是当时‘暖锅’的模仿”。这种镬斗，已有东汉中晚期窑址和墓葬中出土的实物。其实物图片，我们可以从杜迺松编的《中国古代青铜器小辞典》看到。图片所见，这个镬斗器身

作盆形，下有三足，附长柄，柄端作兽头形。

上面说的是东汉已有的镬斗。虽然《中国陶瓷史》的作者认为它“应是当时‘暖锅’的模仿”，但我们不能以此就肯定镬斗就是火锅。原因在于，西汉元康时也有镬斗。那种镬斗，就只能称之为温器，热一热食物用的。宋大观时王黼等撰写的《宣和博古图》，说的镬斗乃是“盛羹涪之具”。清代冯云鹏撰《金石索》，还画有汉元康镬斗的图样，与火锅相距甚远。

二是铜羹。北齐时魏收写过一部《后魏书》（也称《魏书》）。据《中文大辞典》引《魏书·獠传》载，铜羹这种炊器很有可能是类似的火锅。《獠传》言“铸铜为器，大口宽腹，名曰铜羹。既薄且轻，易于熟食。”如果这种“铜羹”可以认为是火锅的炊器的话，《魏书》所说的“獠”，当指湖北与四川交界一带，即是说，这一带居民在南北朝时已吃火锅了。

推测是不能代替历史的。镬斗和铜羹都没有材料可以证明它系烫涮而食之具。而烫涮而食，正是火锅区别于别的菜肴和饮食方法的重要特征。比较能证明古代火锅确系烫涮而食的有这么几个材料：

一是《中国烹饪》1984年11期所载董治的《火锅古今谈》文，言辽代初期已有涮肉火锅。文中

说：“不久前，于内蒙古昭乌达蒙敖汉旗出土壁画墓中的壁画，据考证，为辽代初期的涮肉火锅。壁画中三个契丹人于穷庐之中，围着火锅，席地而坐，有的用箸在锅中涮食羊肉。火锅的前面放着一张方桌，上面陈放着盛配料的两个簋（盘子——原文如此，引者），还有两盏酒杯，桌的右侧备有大酒瓶，左侧用特制的铁筒，盛以满满的羊肉块，形象逼真，栩栩如生，是极为珍贵的历史佐证，为研究火锅的起源，提供了可靠的形象依据。”

辽代初，按纪年当为公元938年（一说947年），这比宋林洪在《山家清供》所记的“拨霞供”要早得多。林洪身世虽无史可稽，但从他在《山家清供》书中所记的饌肴历史看，当为南宋时人。南宋始于公元1127年，止于1279年。即便是从1127年算起，也较辽初晚189年。

另一则史料就是“拨霞供”了。林洪说：“向游武夷六曲，访止止师。遇雪天，得一兔，无庖人可制。师云：山间只用薄批，酒、酱、椒料沃之。以风炉安座上，用水少半铫，候汤响一杯后，各分以箸，令自笑入汤摆熟，啖之乃随意各以汁供。因用其法。不独易行，且有团栾热暖之乐。越五六年，来京师，乃复于杨咏斋（伯岳）席上见此，恍然去武夷如隔一世。杨勋家嗜古学而清苦

者，宜此山家之趣。因诗之‘浪涌晴江雪，风翻晚照霞’。末云‘醉忆山中味，都忘贵客来’。猪、羊皆可。《本草》云：兔肉补中益气，不可同鸡食。”

据此，我们可知林洪最早是在游福建武夷山时，访问法号称止止师的道士，从道士那里学到当时道家火锅——拨霞供的烹饪方法，并吃到涮兔肉火锅的。附带说一句，武夷山，道书称之为第十六洞天。《庄子·人间世》谓“虚室生白，吉祥止止”，第一个“止”字，便是聚集的意思，言吉祥之所集者。止止作为法号，当是此意。

值得留心的是，林洪说这种拨霞供是用的风炉作炉具，用铫作炊器兼餐具。铫，通常解释为一种有柄有流的小烹器。唐代贞观末大慈恩寺翻经法师玄应所著的《一切经音义》说过：“铫似鬲，上有铤。”铫既然与鬲相似，就类似今天的砂铫（或称吊）子了。我们现在也有用陶质的砂锅来做火锅炊具的。林洪所记拨霞供的炊具，不正是和现在的火锅所用的一种炊具大体相似吗。

还值得注意的是，林洪说他访止止师后，过了五六年又在杨伯岳家吃到了火锅，并说除了兔肉外，猪肉、羊肉均可作为火锅的原料。这至少表明南宋官员家庭也吃火锅了，不仅有涮兔肉，也有涮羊肉，涮猪肉。杨伯岳是淳祐中以工部郎