



邓开荣

编写

重庆风味

重庆出版社

火锅





重庆风味火锅

修订本

邓开荣 编写

重庆出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

重庆风味火锅 / 邓开荣编写. — 重庆: 重庆出版社,
2000

ISBN 7-5366-3622-9

I. 重… II. 邓… III. 菜谱, 火锅—重庆市
IV. TS972.129.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2000) 第 55291 号



重庆风味火锅 (修订本)

邓开荣 编写

责任编辑 张镇海

摄影 祝云清

封面设计 徐赞新

技术设计 张进

重庆出版社出版、发行

新华书店经销

四川外语学院印刷厂

开本 850×1168 1/32 印张 5

字数 114 千 插页 6

1997 年 6 月第 1 版

2000 年 12 月第 2 版第 1 次印刷

印数 20001~30000

ISBN 7-5366-3622-9 / TS·44

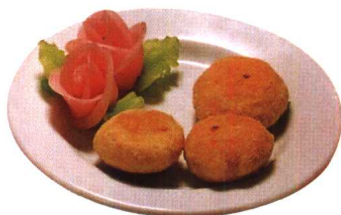
定价: 9.50 元



鱼头火锅



肚子鸡



火锅小吃

泡坛醉鸭



邮亭鲫鱼





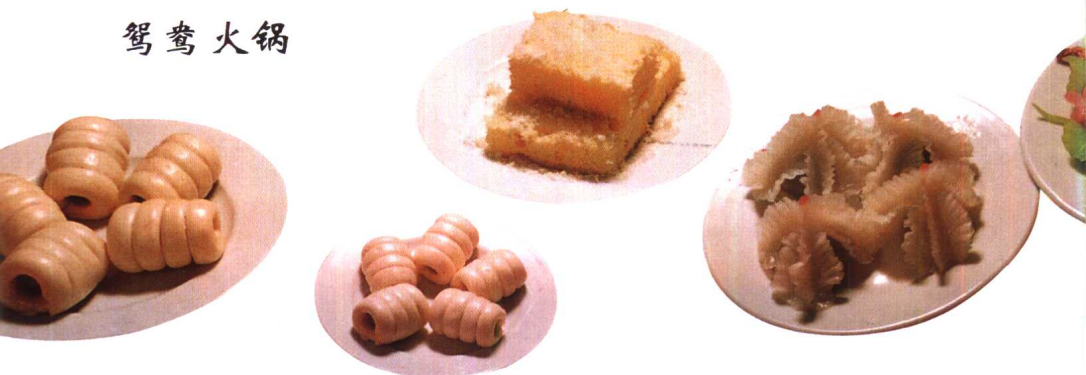
紫 阳 鸡

烧鸡公





鸳鸯火锅



风光排骨鸡



乌江鱼





火锅赋

(代序)

唐沙波

读者诸君，想必大都领教过火锅。敢说最最牵肠挂肚的，莫过于重庆火锅。因为任何品类的火锅，都没有这样的威猛，这样的“霸道”。

在我国火锅家族中，重庆火锅挣下了如下的考语：雄秀西南，辐射全国，饮誉海外。

北下的艺员，南来的客商，初到山城，对街头深巷这如火如荼、设炉成市的场面，总不免要大吃一惊。可又经不住那袅袅奇香的诱惑，先是迷惘，继而小试，再而倾倒，最后“上当”。留下的，是辗转反侧的“痛苦”，以及那缠缠绵绵的相思。其中许多人从此“失足”，对山城火锅吃上了瘾。

说实话，重庆人在外地友人的面前，一无烟雨楼台的夸耀，二无大漠雄关的自豪。有朋自远方来，三句寒暄过后，便要拉你下火锅馆。美其名曰是见识地方风情。

在重庆，火锅的信徒数以百千万计。无论男女老幼，贵贱高低，一年四季都是那样地一往情深，乐此不疲。有些男男女女，三两天不吃，便磨磨蹭蹭，病病恹恹，惶惶不可终日。

和川菜一样，重庆火锅讲究的是味感的浓烈嬗变。大小店招上总是标榜：正宗川味，麻辣烫鲜香嫩脆。好话都让说绝了。事



实上，火锅的内容也的确深厚浩瀚。就卤汁所需调料而言就有十数种。近有嘴馋好事的靓女们，竟将麸醋加入蘸碟之中，于是本来就佳味纷呈的重庆火锅，一下子几乎囊括了川味的所有元素，此时更添爽寒孤俏之鲜，真是无味不具啊。

重庆人吃火锅很改革，几达肆无忌惮的地步。天上飞的，地上跑的，水里游的，土里钻的，牛羊鸡犬豕，猫蛇龟鳖鱼，只要你不怕，均可入锅一试。稍事招呼，便是几十个品种花色，可谓无菜不烫。

重庆的火锅店，成千累万家计。其密度，其比例，超过北方的饺子馆。南方的面铺，即使在荒村野寨亦能凑合尝鲜。往往在最意想不到的角落，冷不防冒出块火锅招牌喜你一跳，可算得无处不在。

重庆雅号火锅城。火锅现象及其衍生物，光怪陆离，无奇不有，组成一道蔚为大观的火锅风景线。大气磅礴的火锅街首尾相衔；汇聚了全国大半原料精品的火锅市，其黄喉、鸭肠、毛肚，近者来自两湖两广，远者采自内蒙、新疆，甚至澳大利亚的羊毛肚，也不辞万里奔赴山城，与广大火锅迷结下口腹良缘；还有中央电视台垂青的火锅姑娘，重庆人自编自唱的火锅之歌，以及火锅小说，火锅沙龙，火锅快餐，火锅研究所，火锅大奖赛，火锅系列食品什么的……更有那万众瞩目、轰动九城的福尔马林溶液浸泡毛肚事件及重庆新闻界追踪报道的热闹场景。

一款源自草莽的民间小吃，居然造就了如此巨大的声势，令食者痴迷如醉，不可或缺。而且越海飞洋，汤釜传情，成为中华文化的友好使者，这不能不说是厨坛异数，山城一奇。

可细细想来，出现此种现象又十分必然。四川盆地，重庆为底，夏季潮湿，冬日阴冷。既压抑心胸，又伤脾损胃。重庆火锅，属回阳大补的佳肴，具醒脑提神的奇效。失意者食之，物我两忘；得意者食之，乘风破浪。若论刺激痛快，抒情自在，潇洒豪迈，放



眼味苑食国，似乎无可与之比肩者。深圳有家重庆人开设的“原野火锅”，生意做到了十二分。每天万头攒动，满谷满坑。常有慕名的港客踏过罗湖桥前来染指，一个个吃得舌尖发颤，原形毕露不可收拾，吃过后悔，悔过又吃，爱恨参半，欲罢不能。所以有人说：重庆火锅是一种含“毒”的美食，妖娆的淑女，叫人一旦爱上，便不得不害相思。

如今甚至，连一贯讲究食道的淮扬沪上，也一改精细温雅的情致，呈现一派“火锅正红江南岸”的壮景。麻辣刺激，吴侬软语声更甜；云蒸霞蔚，南朝佳丽色愈鲜。真是世风日变，食风日变啊！

坦率地说，重庆火锅自勃兴之日起，在与巴渝山水相连的蜀地成都，一直没有被痛快地承认过。成都人说重庆火锅俗，重庆火锅脏，说重庆人在火锅里洗筷子。然而重庆人不气馁，十多年来锲而不舍，水滴石穿，先是几点星火，接着三街五巷，然后大举侵入，终成烈火燎原。今天，傲岸倜傥的成都人在重庆火锅的诱惑下心悦诚服地皈依了过来。他们对重庆火锅由衷喜好、赞美的程度，超过了重庆人。成都人开办的重庆火锅馆，其规模、气度、价值，更超过了重庆人。

客观地讲，重庆火锅并不是什么新生事物。为何过去多年，没有像今天这样意气风发，倾倒众生？说白了，不过如下四点：新时代自由流动的时空，四川人穷则思变的奋斗，众食客超常激烈的欲求，四川菜味斯须变幻的灵动。

就全球范围而言，火锅的发明专利究竟属谁？始于何年？实在渺不可寻。然而从火锅的定义探析推演，则又平易之极。谁先学会用火？谁先使用陶罐？谁在汤中加菜？谁在灶下添柴？农家女？！牧羊人？！拓荒者？！流浪汉？！……统统是，统统是，不可言，不可言。

老实承认，重庆火锅不过才几十年的历史，仅肇始于清末民

初。是世界火锅王国的后生末学，新叶后波。

20 世纪之初，重庆火锅诞生在嘉陵江畔，朝天门码头一带的水流沙坝。它原料粗简，味道单寡，仅是一种不折不扣的贱食。

那时的河边沙滩是牛羊屠宰集散之地，内脏头蹄既多且贱，几文钱便可一膏馋吻，于是大受穷苦水手纤夫的喜爱。江上冬日，朔风凛冽，露重霜寒，唯具姜桂、麻辣燥热之性的川味可以挡之。这样，一款加柴保温、自烹自调的饮食形式便应运而生。且用水牛毛肚烫火锅，特生一股鲜嫩水灵、快爽脆利的齿感。所以，重庆火锅的乳名就叫毛肚火锅，各类早期菜谱亦如此云云。

当时的朝天门码头，舟楫如梭，樯帆如林，人如涌潮，货如积山，乃渝州水上通衢。

每当金乌西沉，玉兔东升，三五患难，胼足而坐。熬一笼牛杂，沽二斤浊酒，支三点顽石，悬半片残锅。暝色四起，渔火初燃。星月微茫，江声浩荡。什么肠肠肚肚，菜菜汤汤，笼而统之，煮之，熬之，嚼之，啖之，……一身的汗水泪水，一腔的喜怒哀乐，一时的劳苦辛酸，一生的私情热望，……随着缕缕凄风，哀哀鹃啼，嘈嘈醉语，化为祥和，化为期盼，化为满足，化为恬淡。

毛肚火锅的童年形象是：挑担叫卖，走街串巷，颤颤悠悠漂泊于重庆府的九门八埠。挑子的一头是一座红泥小火炉，上置一只带“#”字格的洋铁盒，里面翻滚着黑不溜秋，麻辣咸鲜的卤汁；另一头则是盛装牛杂、调料、碗筷、板凳的櫈架。挑子择地而顿，一声长喝，周围一些生张熟魏便呼啸而至，围着挑子受用起来。一人一格，鼓腹而歌，菜饱酒醉，扬长而去。

直到 30 年代中期，有位比大家都聪明些的平常人才把毛肚火锅请进了小饭馆定居，登堂入室，成了正果。泥炉依然，洋铁盆换成了赤铜小锅，其菜式、堂面、规格、器具、味道、技艺诸项均有长足的发展。众食客再也不会为一饱口福而受风雨之苦。这种方式极富传染，大家群起效法，越做越好，重庆市面上的火锅店渐



渐成了气候。从此，毛肚火锅告别了它的游牧时代，由荆钗布裙摇身变化为小家碧玉。

抗战时期，国府西迁。显宦豪贾麋集山城。重庆火锅迎来了它第一段丰收的岁月。正阳街上，火锅成阵，麻辣飘香，那些逐酒征歌之辈，犹如穿花之蝶，鲜衣怒马，纵情逍遥。有“日暮长街吃火锅，家家扶得醉人归”的客观写实。其情其景，至今提及，仍令昔日老饕垂涎三尺，悠然神往。当时的火锅名店有：桥头、川道拐、一四一、夜光杯等等。

不知何种原因，火锅自 50 年代起便江河日下，大部分火锅店折戟沉沙，少数几家也仅靠萝卜白菜，大葱猪血苟延残喘，虚度年华。

一直到了 80 年代，蛰伏了近 30 年的重庆火锅，“忽如一夜春风来，千树万树梨花开”，燃烧着重庆城的男男女女，山山水水。火锅，成了重庆的象征，没吃火锅，便不算到过重庆。也正是在此前后，传统的毛肚火锅便逐渐正式地被重庆火锅的名称取代。以世界名城冠于名食之前，互为辉映借重，无疑充实、响亮，气派非凡多多。

不过，火锅彻底地提档换代，更上层楼，还是在进入 90 年代以后。可称之为重庆火锅的又一发展时代。每天都有成打的老店被淘汰，可又有更多不怕死的新店在开张。名家高手，此起彼落，波诡云谲，蔚为大观。

这是一个只争朝夕的时代。整个民族几千年的物质欲望似乎都要在这昼夜之间兑现。人人都拼命地去追求感官享乐，古怪新奇，如果你想自命清高，即使是青梅竹马、海枯石烂的交情也会与你分手。如此咄咄逼人的时代风尚当然也会反映到火锅文化中来。

重庆城，当然是麻辣咸鲜红汤火锅的天下。可也有以温雅婉丽分秋的清汤火锅。正好比绘画之工笔，曲艺之评弹，舞蹈之芭



蕾。

先以鸡、鸭、火腿等制汤，亦称吊汤。又以猪瘦肉和鸡脯肉斩成肉茸，倾入吊好的汤中，并捡去肉末。这一过程称扫汤，目的是清除汤中杂质，增加醇香鲜爽。扫过的汤澄澈透底，微波不泛，腥腻全无，显然别有一番高尚之境界。

1983年，在全国首届烹饪名师技术表演鉴定会上，重庆创制的鸳鸯火锅夺了个肥彩。一只太极锅中，清红互映，文武协调，刚柔相济，活色生香，道生一、一生二，负阴抱阳，衍化出后来的三味锅、四味锅、全牛全羊锅、龙凤呈祥锅、狗肉锅、鱼头锅、药膳锅、酸辣锅，不一而足，造就出重庆火锅“鹰击长空、鱼翔浅底，万类霜天竞自由”的无限生机。

重庆人对火锅倾注的智慧和心血是感人的。岁岁年年，总有古古怪怪的菜品掺入；年年岁岁，又有新新巧巧的花样翻出。所以，重庆火锅才能这样枝繁叶茂，经久弥盛，流行全国。今天，重庆火锅已经成为一种具有浓郁地方特色，影响巨大的民族饮食文化。它的创作者和相知，正是千千万万知饮知食的重庆人和五湖四海的美食家。