

天津科学技术出版社

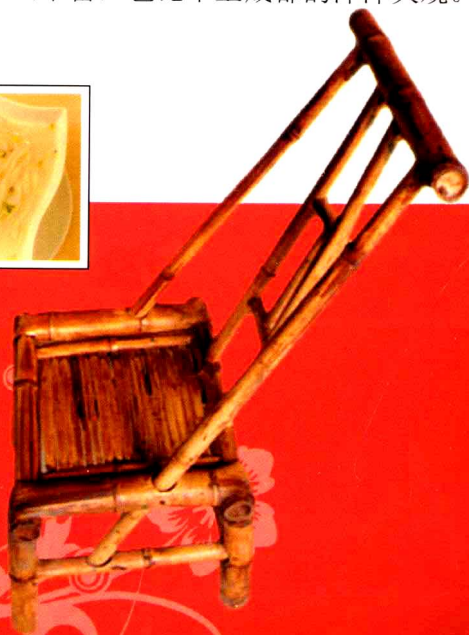
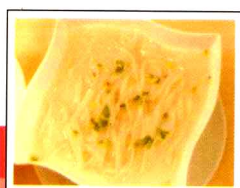
边走边吃 BIANZOUBIANCHI

川中吃

眼花缭乱的麻辣烫

高虹著

在物产丰饶的天府之国，在号称闲适的四川，有着品种繁多、花样百出的小吃。早在清末民初，成都的小吃已经非常的发达了。有人曾经做过认真的比较，认为那时不管其他地方的小吃品种有多么丰富，也比不上成都的洋洋大观。



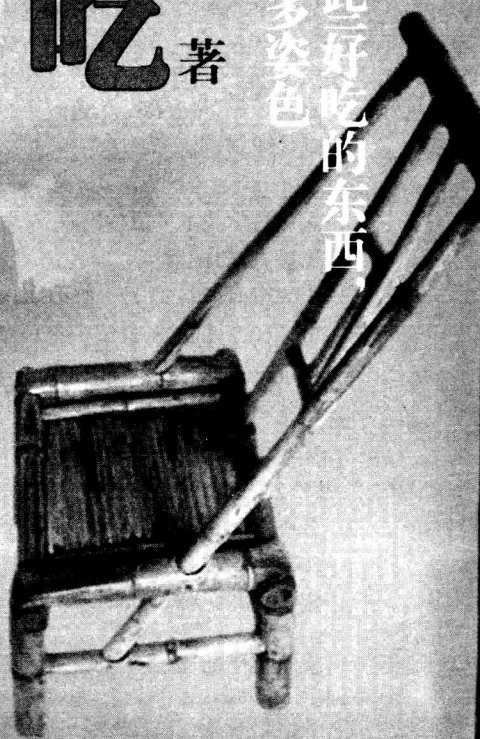
如果山水风光中没有那些好吃的东西，
山水风光也就失去了许多姿色

◆ 高虹 著

边走边吃

眼花缭乱
的麻辣烫

天津科学技术出版社



四川风味小吃

图书在版编目(CIP)数据

川中吃:眼花缭乱的麻辣烫/高虹著. —天津:天津科学技术出版社, 2009.5

(边走边吃)

ISBN 978-7-5308-5091-6

I. 川… II. 高… III. 食谱—四川省 IV. TS972.142.71

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2009)第 041263 号

责任编辑:张 颖

责任印制:王 莹

天津科学技术出版社出版

出版人:胡振泰

天津市西康路 35 号 邮编 300051

电话(022)23332372(编辑室) 23332393(发行部)

网址:www.tjkjbs.com.cn

新华书店经销

北京世纪雨田印刷有限公司印刷

开本 850×1168 1/32 印张 45 字数 900 000

2009 年 5 月第 1 版第 1 次印刷

定价:(共九册)90.00 元

酷驴理念

——人们对旅游的前理解，就是打开心灵和感官，拥抱即将到来的新鲜事物。如果山水风光让心灵得以满足的话，最大的感官享受，莫过于当地的美食小吃了。一首诗这样写道：没有山水之间的一日三餐，就没有山水本身。

所以，千万不要错过各地的特色小吃，有了它，一路活色生香，美不胜收。

名人观点

张大千

——吃是人生最高艺术。

陆文夫

——饮食是一种文化，而且是一种大文化。所谓大文化，是因为饮食和地理、历史、物产、种族、习俗和社会科学、自然科学的各个方面都有关联。我们简直可以从饮食着手来研究人类社会经济与文明的发展。

贾平凹

——依我小子之见，吃也是一种艺术。中国的饭菜注重色、形、味，这不是同中国画有一样的功能吗？当物质的一番滋味泛在口中，而精神的一番滋味泛在心头，这又是多么于人生有实益的事情啊！

目录

BIANZOUBIANCHI

边走边吃

·川中吃·

川味经典 1

一、香郁麻辣的川菜 1

二、沸腾中国的火锅 7

三、不弃不离的泡菜 14

经典川菜名小吃 18

传说趣闻/一教就会/小贴士·

友情提示

韩包子 18

夫妻肺片 21

钟水饺 24

珍珠圆子 26

赖汤圆 29

龙抄手 34

附：桥头堡鸡汤抄手 37

担担面 39

宫保鸡丁 42

回锅肉 45

陈麻婆豆腐 48

附：郫县豆瓣 51

蒜泥白肉 53

廖排骨 56

万春卤肉 58

棒棒鸡 62

东坡肘子 65

走进乐山

跷脚牛肉 69

西坝豆腐 71

走进洛带

樟茶鸭 76

折耳根 79

客家伤心粉 82

白家肥肠粉 85

宜宾燃面 88

李庄白肉 91

老妈兔头 95

附：宣兔头 97

叶儿粑 100

附：怀远三绝 102

渣渣面 103

走进都江堰

白果炖鸡 106

附：青城三绝 108

剑门豆腐 109

阆中蒸馍 113

张飞牛肉 116

保宁醋 118

河舒豆腐 119

走进遂宁

川北凉粉 123

宋嫂面 126

三大炮 130

邛崃奶汤面 133

连锅汤 136

富顺豆花 138

水煮牛肉 142

开水白菜 146

大蒜鲢鱼 149

砂锅雅鱼 152



川味经典

一、香郁麻辣的川菜

在我个人的行文中，历来习惯于将我国四大菜系称之为“鲁扬粤川”，有人发现后曾经发问这有什么考究吗？当时笑着摇摇头：“没有，国人习惯于论资排辈，官场上的序列排位从来就是大事，但不至于将菜们也弄来排排队吧！”但下来细想，这一习惯还是有着深层的心理因素的，那就是出于本人的历史感。

出于同样的原因，我对“川菜历史悠久”的说法一直半信半疑，那些语气坚定或随意地认为川菜的起源可以追溯到上古的春秋战国或秦汉，我总觉得现有的文献中还不能形成一条证据链。是的，现代川菜中必不可少的花椒早在《诗经》中就已经出现，而《吕氏春秋》里又有蜀姜在当时已经驰名的记载，但是，那时无论是用姜还是花椒，在中国烹饪中都是共通的，也就是说那时的中国在饮食上尚呈现出一种共性，不能成为追溯川菜的源头。比如东晋葛洪的《神仙传》里说到是吴国的孙权要用做鱼来招待客人，而煮鱼要用蜀姜做作料才好，于是派使者前去购买；花椒更是一个奇怪的现象，据文献记载，花椒是我国古代祭祀神的贡饭中的香料，所以本来烹调史上有重要的地位，而且在全国许多地方都有栽种，所以菜肴里使用花椒的现象在中国南北也很普遍，只是不同地方种植的花椒的香味和麻味差异极大。“蜀多美椒”，现在除了川菜其他菜系的品味里，已经没有“麻”的概念了。至于现代川菜不离不弃的辣椒，那更是在清朝时期才出现在菜品中。

为了避免无谓的争执，且将川菜分为“古典川菜”与“现代川菜”，所有的面目不清、概念模糊都留给那个已经无法考证的古典川菜吧，而现代川菜，即具备着我们这个年代正吃着的川菜的特点和雏形的川菜，应该是发轫于清朝咸丰及同治时期。

各大菜系的发育、发展、成熟、繁荣的脉络，是与本地政治经济文化的大形势分不开的。鸦片战争以后，全国的工商贸易中心转向了沿海大城市，广州的经济地位越来越重要，城市的兴盛逐渐取代了扬州的繁华，粤菜也随之在中国饮食业称雄一百年。直到这时，现代川菜才开始了自己兼集南北之秀、吸取各地精华，包纳万象、立足本土的驰名之路，它与粤菜分庭抗礼，到上个世纪的二三十年代，川菜已经走出盆地，向全国发展了。

川菜的特点

各大菜系各有所长，而且越是发展到以后，所取得的成就越丰富，所形成的特色也越来越鲜明，互相之间也就越不能替代。所以，应该说每一菜系都是中华民族的珍奇瑰宝，值得每个中国人珍惜爱护。

川菜的特点从取材上说，其用料特别丰富且又容易取得。物产丰富是因为四川自古以来就被誉为“天府之国”，天府之土，高祖因之以成帝业，那是因为四川土地肥腴，气候湿润，岁无水旱之忧，因而出产丰饶。民既殷实，当然可作国之仓禀。于是盆地之内，几乎没有什么物种不可在此安家落户，畜牧放养、农耕种植、野生物种，品类浩繁，这就为饮食所需的各种原料提供了充足的保证。上天如此慷慨地为这方土地捧出了众多的食物资源，加之川人富足闲适的生活态度，便一步步将饮食之道发扬光大，川菜早已是闻名遐迩。

四川一是水好，二是土质肥沃，三是气候温暖。这些自然条件十分适合万物生长，田园时蔬四季不断，而且品种繁多。四川境内江河纵横，水系发达，山地林野，四季常青，无一不是出产烹饪原料的好地方。既有江河里的蟹鳌鱼虾，又有山区的野味山珍；既有四季不断的多种新鲜蔬菜和笋菌，又有肥嫩味美的各类禽畜；还有品种繁多、质地优良的种植调味品和酿造调味品，如郫县豆瓣、永川豆豉、叙府芽菜、南充冬菜、夹江豆腐乳、资中冬菜、保宁醋等，尤其是成都地处省会，全省各地知名的作料都会聚于此，仅拿酱油来说吧，很有名气的酱油便有犀浦酱油、德阳酱油、中坝口蘑酱油、成都太和酱油、白豆油、

甜红酱油等十多种;热菜、凉菜不同菜肴的烹制是要用不同的酱油来匹配的。

因为取材方便可行,使川菜有着十分突出的家常特性、平民特性。高档酒楼里的菜肴,平常人家也可一做,而出现在平常人家餐桌上的东西,也可能入选高档餐馆。

川菜的特点之二,是善用各种调料。这一特点是与历史悠久的“尚滋味、好辛香”的当地食俗联系在一起的。“尚滋味、好辛香”是东晋时候的《华阳国志》里对蜀人的评价,可见川人的“能吃会做”有着源远流长的历史积累。饮食文化的发展在相当程度上依赖于人们的风俗习惯。史学家考证,古代巴蜀人无论是贵族豪门还是平常百姓,嫁娶良辰、待客会友,都要摆“厨膳”、“野宴”,只是前者的规格标准当然高多了,而且他们还有“猎宴”、“船宴”、“游宴”等名目繁多的筵宴,而民间的婚丧寿庆,也普遍筹办“家宴”、“田席”、“上马宴”、“下马宴”等等,因而造就了一大批精于烹饪的专门人才,使川菜烹饪技艺世代相传,长盛不衰。

据史学家考证,早在公元前 316 年前,秦统一“六国”夺取蜀国时,姜、花椒等辛香调味品,就已成了巴蜀地区的风味特产。《吕氏春秋·本味篇》曾有“和之美者,阳补之姜”的记载;《蜀督赋》中亦有“魔芋酱流誉于番禺乡”的描述;《华阳国志·蜀志》曰:“其辰值未,故好滋味,德在少昊,故尚辛香”,以阴阳五行之说来解释蜀人“好滋味,尚辛香”的原因。四川盆地气候温热潮湿,生活在这种气候和自然环境中的,从生理需求和味觉需求上,都会对辛辣芳香的食物产生一种自然的需要,所以很自然地在饮食中偏重于味觉刺激,无论巴蜀原有的姜、花椒、葱、韭,还是以后引进的大蒜、辣椒,都分别具有散寒去湿、通窍活血、避辛解毒、祛寒解表、调味通阳之功效。

川菜较少突出原料的本味,更多的是以调味烹饪为原则。但是,现代川菜绝不是不突出原料本味的“鲜”的,各种调料的加入只是为了提出原料本味的鲜来。当然,没有吃惯川菜的人,也许会觉得比较细腻的“鲜”容易淹没和流失在各种作料里面,但对于四川人来说,却是能够从众多调料中尝出那份鲜

来的。比如只有在四川才大行其道的豌豆苗,加入汤菜十分清新鲜嫩。单独炒制成一只小菜时,其他各大菜系想必都不会用辣椒花椒,但是由川厨操作的红锅小炒豌豆苗,则可能加上花椒辣椒(当然具体操作上还大有讲究)而不会失其清香鲜嫩。各种配料,在四川的厨房里哪怕是家庭主妇手中,也运用得十分娴熟,红油、麻辣、椒麻、糖醋、蒜泥、芥末、怪味、姜汁、白油……种种滋味调配得得心应手。

川菜的特点之三,是在有着自己基本味型的基础上,变化多端,可以说是层出不穷。川菜的基本味型为麻、辣、甜、咸、酸、苦6种,在6种基本味型的基础上,又可以调配变为多种复合味型。川菜的复合味型有数十种,主要有麻辣味、酸辣味、鱼香味、咸鲜味、白油味、椒盐味、家常味、怪味等等,其中当然以麻辣味著称于世。麻辣的秘诀在于巧用辣椒制作调料,如鱼香肉丝非用泡红辣椒,因为泡红辣椒除了含有丰富的辣椒素外,还具有四川泡菜的特殊风味,与姜葱配合,自然地散发出鱼香味来;而做家常海参则用郫县豆瓣,豆瓣一经炒制并烹汁烧煮,会显出微辣而味道纯正的鲜香;制作宫保鸡丁、陈皮牛肉则必须用鲜红的干辣椒,因其味香辣,炆入主料之后,有辣而不烈、富有回味的特点;爆红油鸡片则全靠辣椒红油,一保其色泽红亮,微辣香腻;至于麻婆豆腐,则需要郫县豆瓣和辣椒并用,集麻辣、油、烫、咸、嫩、滑于一菜。正因为善用辣椒,所以高手烹调的麻辣川菜,辣得爽口,辣得有余韵,且能够分出微辣、香辣、麻辣、咸辣、冲辣等各种辣型和层次。

尤其是近年来,似乎这二十多种复合味型还做不到川菜号称的“百菜百味”,现在的创新川菜,在调味章法上更加开放灵活,不仅粤菜的蚝油、虾油、海鲜酱,连山野农家的泡菜盐水、水豆豉、小米辣、烤(烧)青椒、松花皮蛋等,都被派上了合适的用场。的确,只要能调出受食客欢迎的好味道,现代川菜是不管鲁扬粤川还是古今中外,怎样好吃就怎样调味,一些眼界开阔、思想活路的厨师,既可以用日本芥末,也可以用泰国咖喱,既可以用北欧奶油,也可以用美国起司。现代的川菜厨师们已经将蚝油、豉油、美极鲜、鱼露、鲍鱼汁、沙姜粉、芥末膏

等调味料用得如同家常了，而且还特别擅长别出心裁，搞花样翻新。

麻辣是标志，但不足以概括川菜

确实，一说到川菜，就不能避开麻辣二字。稍稍清点四川各家餐馆的名牌菜肴和拿得出手的看家特色菜，也可见出有好多都是麻辣味型的，什么麻婆豆腐、香辣回锅肉、菜根老坛子、老坎泼辣鱼、香辣仔鸡、辣子脆肠、水煮鳝段、干煸牛肉丝……尤其是近年川菜中的风头正健的自贡盐帮菜，更是将麻辣推向了一个新的高度。当然，麻辣之最还少不了四川火锅，油面上漂满辣椒的红锅一经端出，那就是一场麻辣盛宴的开幕！

即便如此，川菜还是不能以麻辣二字概括。如果你说麻辣是川菜的特点的话，那你还不完全了解川菜。麻辣味只是川菜的特点之一，川菜中还有一系列滋味各异的烧、烤、炒、煨、炖、蒸及汤菜，其中不麻也不辣的不在少数。比如经典川菜“开水白菜”、“东坡肘子”，那是一点辣椒都不能用的。

而且要谈嗜辣，全国善食辣椒的地方还很多，不是有“湖北人不怕辣、湖南人辣不怕、四川人怕不辣”的说法吗？贵州、云南、陕西等地也是普遍食用辣椒的，北方好多地方也有吃得辣的。

但是要说把辣椒吃得花样繁多，把辣味调得那么丰富而艺术，那还真得算四川。四川的辣味随便一数便有许多种：干辣椒、鲜辣椒、青椒、红椒、泡辣椒、辣椒面、糊辣子、刀口辣椒、红油辣椒、辣椒酱以及各种带辣椒的豆瓣酱等等，加上其他调料则又可以有酸辣味、麻辣味、糟辣味、青椒麻香味、青椒海鲜味、青椒芥末酱味。拿川味中的常味型来说，在一个川厨手中，就可能做成青椒家常味、剁椒家常味、泡椒家常味、辣椒家常味、水豆豉家常味。

总之嗜辣南北都有，东西皆然，真还不好说成是川菜的标志。只是川菜的辣，辣得有艺术，辣得更讲究，它必须混合着鲜、香、麻而臻化境，上口的第一感觉还并非是辣。如果第一口感就辣的话，那是干辣，是直辣，辣得太轻浮太燥热。川菜的辣

应该辣得沉郁，辣得丰腴，它埋藏在鲜香无比中隐隐冲击你的味觉。

麻辣经常相提并论，辣椒花椒即两椒在四川盛行。诚如上面所言，辣椒并不止于流行四川，而花椒才是离了四川、离了川菜就不会有更好的用武之地。其实麻才是川人所独有的味觉特征，是其他菜系所没有的基本味道。不少外地人说，川菜辣还能接受还能理解，而麻却怎么也接受不了而且想明白了——它整个是让舌头变得麻木不仁，让味蕾处于麻痹状态，恰恰是影响人们品尝玩味的大敌，怎么反倒成了川菜的佐料？辣椒刺激味觉，花椒麻痹味觉，这两个宝贝放在一起算是怎么回事？

面对如此逻辑贯通、理论清晰、有理性又有感性的诘问，真还不是说道理能够回答上来的。川菜在这里理屈词穷但死不悔改——因为川人就好这一口啊！麻辣组合，就是有一种特殊的诱惑。这种组合区别于湖南的燥辣、贵州的酸辣，能够形成一种难以描述的独特味觉感受。善用二椒的川厨将之配合使用，一般来说都是以辣为主，以麻为辅，麻、辣、烫、鲜、香诸味谐和一体，瞬间可令人感受痛快淋漓的刺激、荡气回肠的酣畅。

且麻辣配合这一招也是外地人学不像取不去的，因为只有四川的花椒才是花椒，其他地方的花椒完全没有花椒应有的鲜香气息，充其量相当于被四川人叫作“狗椒”或“臭椒”的。四川产出的花椒尤其是汉源所产的大红袍花椒，色泽紫红，颗粒饱满，气味浓厚而清香，它能够除异味、去腥解膻及解腻，与辣椒一起使用可以调和辣味，让充满了火药与挑战因子的辣，也变得醇厚而可以回味。川菜中也时常单独使用花椒，花椒肉丝是很多川人心中的至爱。那是在花椒收获季节时的一品时令菜肴，不当时令不得食，用鲜花椒炒出的肉丝带着清香鲜爽，那幽幽的麻香真令食者别有一种滋味在心头。

对川菜有深刻爱好和深切体会者，几乎都认为麻辣不足以概括川菜的特点，如果非要用一二字来对川菜进行概括的话，恐怕他们愿意用一个“香”字。是的，川菜太香了，一道普通



的鱼香肉丝、宫保鸡丁可以在还未出锅之前，其香气先声夺人，勾魂摄魄。而且你翻看川菜菜谱，说到味型时，“咸鲜香辣”、“椒麻辛香”、“蒜香味浓”、“陈皮芳香”、“酱香浓郁”等众多词汇里面，多有一个“香”字，川厨在烹饪过程中下意识中就会将香字放在首当其冲的位置，豆瓣要下锅炒香，葱花要用油炸香，花椒更是取其清香，川菜中连无声无息的凉拌菜都会有油辣子在其中香气扑鼻。

但是，一个香字真的又能概括川菜吗？恐怕也是挂一漏万吧！最好还是到四川来，多品尝川菜，然后，每个人自会有属于自己那份独特的感受的。

二、沸腾中国的火锅

四川火锅是中国餐饮界的一个奇迹，一个已然实现的神话。它以迅猛之势占领了大江南北、长城内外，那一把熊熊的火在全国迅速窜红，那一阵麻辣鲜香的气息弥漫了许多城市，不管那个城市是冷还是热，那里的人嗜甜还是爱酸，说起四川火锅，“地球人都知道！”

在四川本地，火锅店自是多如牛毛，大街小巷处处炉火熊熊；四川以外，从北极村的漠河到世界屋脊的拉萨，无不有四川火锅的身影在。1998年，成都举办了第一届“火锅文化节”，上至名家名馆下至特色小店，无一不是万人攒动，热闹非凡，火锅广告铺天盖地，蔚为壮观。互联网上赫然有个红红火火的“中国火锅网”，山城重庆还俨然有一个火锅研究所——从古至今，没有任何一款菜肴能造出如此浩大的声势，没有哪一种饮食能铺排出这么喧闹的场景，除了四川火锅。

所以应有兴趣对火锅这一奇特的现象做一番正本清源的厘清和非学术性的解析。

从词义上说，“火锅”一词可是身兼数职。

第一它是食品的名称，其中包括从涮羊肉到烫毛肚等各色内容。涮羊肉是北方人的所爱，从冬至那天晚上就开始涮上了，数九寒天，一九一涮，九九时节涮两涮，凑成了十全大涮，

一个冬也就过去了。菊花锅有日本力士钟情，尤其是相扑力士，一口菊花火锅是他们增加体重补充能量的制胜法宝。鸡鱼牛肉，什么东西高蛋白就往里面煮什么，不论味道，讲的是营养，吃得体重大增，摄取大量能量，就是菊花火锅的功效了。苏杭一带的菊花火锅与日本的菊花火锅不是一回事情，它走的是清香爽神的路子。广东的海鲜火锅味美汤鲜，云南的滇味火锅饶有风味，湘西的狗肉火锅素有“狗肉滚三滚，神仙站不稳”之美誉，杭州的三鲜火锅、东北的白肉火锅、香港的牛肉火锅、重庆的毛肚火锅……说的都是火锅这一种食品。

其次，“火锅”又是指一种炊具，紫铜火锅、陶制砂锅、白铁双耳锅等等，可以用铁、用铜、用陶、用铝制成，有耳的无耳的，有的还锅炉连体。最早的火锅应该说约在三千多年前就出现了，老祖宗发明的一种容器“鼎”就是最早的火锅，用生铁铸成，为什么说“鼎”不是一般的锅而是火锅，就在于它有三足或四足，要进行祭祀活动或者举行什么庆典时，“击钟列鼎”，将牛、羊肉通通都放入鼎中，然后在鼎的底部生火把食物煮熟，分而食之，这就是最古老的火锅了。请不要小看这只“鼎”，“民以食为天”就是它的最好注释。那时还没有“印”这种代表权力的抽象物出现，而直接将“鼎”拿来作为最高政治权力的象征，因为吃饭事大，执政柄权者就是将一口锅掌握在手上的人。成语中有“问鼎中原”、文物中有大量的鼎的模制品，都表现出人类处于非常质朴阶段时，权力之争不过是一口锅之争，吃饭果腹之争，起码的生存之争。人类进步了，人的野心也发展了，今人的权力之争已经远远不是争一口饭的问题了，火锅当然没有政治权力的意义而只有实用性了。还保留有一定审美价值的要数北方涮羊肉用的紫铜火锅，炉、锅一体，线条圆润而流畅，造型浑朴而仪态古拙。四川火锅现在大体采用不锈钢盆，中间一大S形隔板，一边煮红汤油一边煮白汤名之鸳鸯锅，好用倒是十分的好用了，却明晃晃亮光光的了无情趣。

第三，“火锅”一词还特指一种饮食方法，北方称为“涮锅”，广东称为“打边炉”，江南一带则称之“食暖锅”，四川人习惯说“烫火锅”，一涮一打，一食一烫，前面动词所涉都是一个

如何吃的方法问题。虽然容器或铜或铁、调味或鲜或辣,但基本方式是以火(电)烧锅,以水(汤)导热,煮涮(烫)食物。

通过以上对火锅一词的释义,我们从中发现了一个问题,那就是时不论古今,地不分南北,火锅其实远非四川所独有,它既是最古老的容器,也是最原始的一种饮食方法,通行天南地北,贯穿古今中外。殷商时代祭祀上,祖宗将大量牛羊肉往“鼎”里送,点火煮熟后分而食之,就是火锅的雏形;生铁铸就的鼎未免太笨重太不方便,西周时代就有了用陶瓷做“斗”,放在火盆中,以炭火温食,类似于今人的砂锅,东汉文物中已有“镬斗”出现。和砂锅一样,“斗”传热太慢,于是在北齐的时候,先民又发明了“铜鼎”,它是大口宽腰,既薄又轻,易热快熟,更类似于现今的紫铜火锅了。翻读史书人们发现,三国时代魏文帝曾提到过一种“王熟釜”,锅中分五格,可调和五种不同的味道,用以煮各种不同的食物,这与现今的“鸳鸯锅”可说是异曲同工之妙。到了南北朝,铜器所制的各种形状的锅就成了最普遍的器皿。唐朝时火锅又被称为“暖锅”,唐代诗人白居易诗《问刘十九》:“绿蚁新醅酒,红泥小火炉。晚来天欲雪,能饮一杯无?”就惟妙惟肖地描述了当时食火锅的情景。至宋代,南宋人林洪的《山家清供》中更有与友人同吃火锅的生动情景。他游名山,访师道,在雪地里得一兔子,但无厨师烹制。“师云,山间只用薄批,酒、酱、椒料沃之。以风炉安桌上,用水半铍,候汤响一杯后,各分以箸,令自夹入汤摆熟,啖之,乃随意各以汁供随意沾食。”以现代汉语名之,这就是“涮兔肉火锅”无疑了,而林洪以一个更有诗意的名字称之“拨霞供”,这是指火锅炉内烟火如霞吧!火锅古时还有“古董羹”的名称,又是因投料入沸水时发出的“咕咚”声而得名。接下来,元代的蒙古将领们用火锅来煮牛羊肉,就是我们完全能够想象的场景了,而至清代,火锅不仅在民间盛行,还登高堂入皇室,成了一道著名的“宫廷菜”。清宫御膳食谱上已有“野味火锅”出现,乾隆皇帝对火锅特别上瘾,据说几下江南,必有精品火锅一旁侍候。《清代档案史料丛编》中记载,乾隆四十八年正月初十,他办了530桌火锅宴,应邀品尝者达5000余人;1796年,清嘉庆皇帝登基

时曾摆“千叟宴”，所用火锅达到 1 550 个，其规模堪称登峰造极，令人惊叹。

但是不管乾隆还是嘉庆，所食用的都不是现在我们所说的四川火锅，那时四川火锅还没有发明出来呢！虽然早在西晋时代，左思就在他的《蜀都赋》中写道：“金垒中坐，肴隔四阵。觞以清醑，鲜以紫鳞。”这是火锅在四川最早的历史记载，历史至少可以追溯到 1 700 年以前。但《蜀都赋》中所述火锅与其他地方以至全国火锅并无二致，并非今人所特指的四川火锅。现在闹得十分红火的四川火锅，特指那种用海椒、花椒、老姜、郫县豆瓣、醪糟汁、豆豉、川盐、牛油、肉汤等料，调出麻辣鲜香的汤汁，再在里面烫食毛肚、鸭肠、鳝鱼、豆腐、猪血、鲜肉、苕粉丝、蘑菇、青笋等各种食品。它发源于重庆，据考证，大概出现在清末民初。著名作家李劫人于 1947 年在成都出版的《风土杂志》上发表文章，对重庆火锅做了可信的考证。文章是这样说的：“吃水牛的毛肚火锅，发源于重庆对岸的江北。最初一般挑担子零卖贩子将水牛内脏买得，洗净煮一煮，而后将肝子、肚子等切成小块，于担头置泥炉一具，炉上置分格的大洋铁盆一只，盆内翻倒滚着一种又辣又麻又咸的卤汁。于是河边、桥头的一般劳力朋友，便围着担子受用起来。各人认定一格，且烫且吃，吃若干块，算若干钱，既经济又能增加热量……直到民国二十三年重庆城内才有一家小饭店把它高尚化了，从担头移至桌上，泥炉依然，只是将分格铁盆换成了赤铜小锅，卤汁、蘸汁，也改由食客自行配合，以求干净而适合各人的口味。”

李劫人不但是四川现当代最杰出的小说家，还是一位对饮食有真知灼见的美食家，他对现代火锅来源的考证大致是正确的，火锅来源于重庆也形成了一种共识。有人更加具体地描述了当时重庆码头和街边下力人吃廉价实惠的“水八块”的场景。所谓“水八块”全是牛的下杂，如毛肚、肝、腰、牛血旺，生切成薄片一盘一盘摆在摊子上，砂锅里煮着麻辣牛油的卤汁，食者自备酒，站在摊前，拈起碟里的生片，且烫且吃。吃后按空碟子计价。价格低廉，经济实惠，花钱不多却吃得又香又热闹，

所以深受码头力夫、贩夫走卒和城市贫民的欢迎。这些粗犷的人们鼓腹而歌，酒足身暖后，扬长而去，而挑担叫卖者继续走街串巷，颤颤悠悠漂泊于重庆府的九门八埠。

后来，终于有人把“水八块”请进了小饭馆定居，登堂入室，修成了正果。毛肚火锅告别了它童年的游牧时代，众食客再也不会为一饱口福而受风雨之苦。据老重庆的回忆，比较地道的毛肚火锅，出现在民国十五年前后，发源地不是江北而是下半城南纪门的宰房街（现长江大桥下）。当年牛贩子多从川黔大路赶运菜牛来渝，在南岸过夜，翌日早过江，将牛赶到宰房街宰杀。有马氏兄弟廉价收购不易售出的牛毛肚和血旺，在下宰房街开了一家以毛肚为主要菜品的、仿市井码头“水八块”的制作和吃法的红汤毛肚火锅馆。将毛肚漂白洗净，去梗，外加一碟芝麻油和蒜泥的味碟。据说，重庆毛肚火锅的起源和得名就在马氏兄弟开的店子。重庆老街坊回忆，直到抗战时期，校场口街边仍有一马姓老嫗开一家专供应毛肚的正宗毛肚火锅，碟中的牛毛肚按片论价，每片二分钱，其制出的毛肚鲜嫩脆香，明显胜于他人，在当时很有名气。

火锅的发祥地在重庆，火锅起源于重庆社会底层的码头工人的说法已成定论。重庆火锅是如何来到成都、到了成都又受到了什么样的待遇和改造，这里又大有趣事，且不得不涉及到两城人的性格特点。

总的说来，重庆人敏捷能干，热情好动，特别善于发现发明，一旦有了发现发明，又特别擅长兴风作浪，将之轰轰烈烈地推广开来。在巴山蜀水的饮食业界，总是由重庆人掀起一波又一波的新潮，让别人跟在后面一浪一浪地赶，什么酸菜鱼、啤酒鸭、烧鸡公、泉水鸡等等江湖菜无一不是重庆人的发明。

但是重庆人生性粗枝大叶，饮食上也显出粗犷有余、精细不足。要想让这些窜红一时的江湖菜，成为上得了台面的经典菜肴，就要靠精细而温良的成都人来加工改造，拾遗补缺了。成都人是最精明的改良主义者，他们将重庆人的发明去粗取精、由表及里加以改良，最后居然上档换代，面目全非，虽然出生于码头江湖，却也登上了大雅之堂，让重庆人完全认不出那

本是自己生的崽了。比如酸菜鱼在重庆兴起时，酸菜是整棵整棵地在锅里熬着，一条大鱼的骨头架子“啪啪”剁成三两段，丢进锅里熬着。这鱼菜是要用面盆大小的器具或者干脆就是搪瓷洗脸盆盛上来。但是一到成都，酸菜已经切成了细细的丝，一片一片雪白的鱼肉飘浮其上，那鱼雷般的骨头架子是绝不会让食客看见的了，熬汤以后早被厨房捞出。最后，用了细瓷汤盆装好，体面地登堂入室。

重庆火锅初来到成都，带着其特有的麻辣香烫，还带着一整套傻大粗黑的灶具，黑铁锅，铁漏勺锅瓢，锅底的作料峥嵘毕露：整个儿的红辣椒厚厚一层浮在锅面上，花椒满勺满勺往里舀，生姜是大块大块的连拍破一下都不肯。成都人让其保留了麻辣鲜香烫，但是绝不用那些傻大黑粗的锅勺，他们换上了明晃晃亮晶晶的不锈钢锅餐具，各种作料也显得不那么粗犷而无节制，尤其现在的成都火锅，清亮亮的一锅能照见人影的红油，熬出味道以后，作料早已被打捞清除干净了，只在上桌前撒一些新辣椒和鲜花椒进去。

重庆火锅最初常备一种十字架格子，在成都人看来那简直是不可思议的东西，首当其冲地被挡在城门以外。其实那才是重庆火锅早年特有的人文景观：素昧平生的食客可同桌共用一锅，锅中扔个十字架形的格子，四面就座的生张熟李各等客人——他们多半互不相识的——却在同一只锅进食，但只管经营面对自己的那一格，自己点的什么菜就放在面对自己的那一格里烫熟。

但那十字架格子有点像官样文章，仅具形式而已——它漂浮在汤面上，底下却是“公海”，并无国界。就有毛肚黄喉从这个格子丢下去，一不小心从那个格子冒了出来，对面客人打捞起来，一看自己并未点这道菜，便自觉用筷子送了回来：“这是你的，跑过来了。”这边的客人慷慨道：“不客气，你吃就是！”——不等火锅吃完，两人已称兄道弟哥俩好了。这种粗放豪爽是成都人绝没有的，成都火锅也从来不可能与素不相识的人共用一锅。

面对成都人对它的种种改造，重庆火锅一概持接受容纳