



四川究竟有多少种火锅

■ 文 幸菲 辛雯

在大江南北的各地火锅中，以四川火锅最为讨人喜爱且博大精深。翻滚的浓汤里咕嘟着各有滋味的食材，迷离的热气让人感觉温暖。

2010年的考研大军里最流行的一句话是：“我被火锅了”，大概因为考研英语部分的大作文题目中画了一只热气腾腾的火锅，锅内盛满了诸如佛、功夫、老舍、京剧等文化词汇，题面是据此图写出一篇文章。在这道题中，火锅的形象成为了漩涡中的题眼，它仿佛笼着千丈光芒，能将肚内乾坤熔炼成一枚九转仙丹。不过事实也的确如此，火锅由“鼎”发迹，纳红肉白肉蔬菜菌类为一锅，那滚烫的汤汁和蒸腾的热气似有无尽魔力，会引得围坐四周的众人以玩命的精神边吃边侃，乃至“家家扶得醉人归”。

在大江南北的各地火锅中，又以四川火锅最为讨人喜爱且博大精深。无论发明它的是自贡的船工还是重庆的“棒棒”（重庆话，指苦力），自清代以来，

好吃且会吃的蜀地人已把火锅一物演绎得生猛传奇。想想我们为什么会如此钟情于火锅。翻滚的浓汤里咕嘟着各有滋味的食材，迷离的热气让人感觉温暖，你不用提着裙角小心翼翼地坐下然后佯装微笑，推杯换盏、大摆龙门阵，这才是最畅快淋漓的中式盛宴狂欢。

四川和重庆之间关于火锅起源地的争论从未停止过，但对于我们食客来说，知道最香艳热闹的食物产自最懂得生活的地方，这就足够了。

从牛肉到清油，都是香辣的主

1. 牛油火锅

四川人吃火锅由来已久，而牛油锅更是四川火锅的传统。尤其在山城重庆

的街头巷尾，非牛油类火锅几乎无迹可寻。牛油火锅，即是以牛油为主要材质炮制的火锅底料，加入各种蜀地特产的大小辣椒、麻椒、郫县豆瓣、香料，如八角、桂皮、茴香、丁香等共同炒制而成，特征是带有一种动物类脂肪特有的浓香。四川人喜爱在牛油锅里涮毛肚、牛肉、黄豆芽等涮品，有牛油锅之地必定有毛肚。

在四川吃火锅牛油锅底的红油汤是个前提，牛油提香加味，可保持火锅辣而不燥，温和、少上火。观牛油锅底汤色，红亮红亮，诱人食欲。闻锅底之味，浓香四溢，每一个以牛油为底料的四川火锅店外总漂浮着一种氤氲不散的锅底香，这是个川派火锅的标志。牛油锅底来到北方后远不如在四川本地发扬光大，

不讨北方人喜爱的原因无非是味重、吃起来糊口、不够清爽，牛油凝固点太低，稍微冷却即刻冻上，让吃惯了清汤火锅的北方人颇不舒服。又如四川人吃火锅喜配香油小料，牛油加香油倍增的油腻感都让北方人不适。所以更多川派火锅店在北方多以牛油混合入其他油，弥补牛油自身的凝固点低的不足。

北京的牛油锅底火锅以成都耙子火锅和重庆德庄火锅尤为正宗。重庆德庄火锅的牛油底料都来自重庆德庄基地配送，纯正的牛油混合油锅底与德庄独家研制的德庄汤以子母锅形式出现，让喜辣又注重养生的火锅达人颇为追捧。牛油锅底的红汤麻辣鲜香，子锅德庄汤菌香四溢。德庄三宝：德庄毛肚、德庄酒、德庄汤更是引诱了不少思乡的本城重庆人。

一个具巴蜀传统的牛油火锅，各种配料的秘方、火候的掌控都是每一个牛油底料火锅师傅的绝活，炒制前一般都背人悄悄进行，连小徒弟都防着，没有一定亲密关系绝不外传。我们常能在超市买到四川出产的袋装火锅底料也大都以牛油为主，在家制牛油锅可一试。

2. 清油火锅

四川火锅发展至今已历经五代，从最早邛江边吃下水简易火锅的船工，到如今大都市里精品装潢火锅店里的火锅追随者，每一代川味火锅都拥有大批拥趸继而发扬至今。传统四川或重庆火锅店一般都有牛油为主的红油锅，而改良派的四川火锅红油锅底都发展为以更健康的植物类清油为主。

以四川仁火锅为代表的即是紧跟潮流的第五代四川火锅——纯植物油爽香型，从传统的牛油火锅底料演化为清油底料，更注重迎合现代人口感和对健康、就餐便利的要求。主要集中在底料调味

的革命性变化，植物油锅底更健康美味、视觉更亮、口感更爽、更耐煮——表现为锅底红亮清透、无溶解性油脂，不会出现牛油类锅底的凝固和口感上的滞沓。又有出味香高劲爽、辣感圆润厚道、久煮不淡、回口悠长的爽辣特征。纯植物油红油锅底通过无渣处理后，让每次下箸都杜绝带辣椒和花椒一起进底料碗的烦恼，过程更简捷便利。

四川仁火锅并非纯粹来自四川——老板16岁即从四川搬家至东北哈尔滨，所以能以北方人的口感喜好来调整新派爽香型火锅底料。首先是辣度减轻，口感香辣适口，不油腻。其次是红油无渣处理。以四川仁为代表的红油“招牌红汤包”，造就营养型无渣火锅，灯光照耀下，可观汤色油红透亮无杂质，因纯植物油所以杜绝使用回收老油，成为一次性使用锅底，安全卫生。两大特点为：一，红汤久煮不淡，汤味不散不白。二，相对于动物油锅底火锅，无渣植物油锅底气味相对减轻许多，不会渗透衣服纤维带回家去。推荐特色鸳鸯锅，白汤香醇，红汤香辣无渣，中间特制的养生汤健康美味。涮品推荐绿色千层肚、保鲜在6小时以内的新鲜鸭血。

现代派火锅的标志除锅底革命外，还应包含养眼而精良的菜品，现代派的时髦店面装潢，优质管理团队培养的优质服务人员，以上缺一不可。

3. 串串香

串串香火锅号称在成都本地每走5分钟就有一家，受百姓欢迎程度可想而知。千万不要与现在满大街的“北京麻辣烫”相提并论，每个四川人都会跟你急。串串香火锅是以真正的成都鸳鸯锅为底料，涮料为串串穿成，一根根大小竹签，方便计算价格，满火锅交错的签子更有吃火锅的乐趣。

在成都本地吃串串香火锅，多有上百种串串菜品可选。麻辣牛肉、香菜牛肉、麻辣排骨都是首屈一指的经典菜品。可呼朋唤友共围坐一锅，鸳鸯、红油、清汤，锅开烫串串，因其方便实惠更讨年轻人追捧。玉林串串香火锅在本城仅此一家，小店经营，环境简陋，但有成都玉林串串香特派而来的厨师督导出品，所以保证和成都当地口感一致。除三百种常规菜品外，另有独家“井水苕皮”供应。

以鲜为美的火锅鱼

1. 冷锅鱼

冷锅鱼来源于四川宜宾、泸州长江边渔民家里的“片片鱼”，后被引进重庆，不温不火，最后终壮大于成都。所谓“冷锅鱼”，就是锅冷鱼热，将鱼先后放入各种佐料，通过爆、炒、熬等工序，烹制好后连火锅料一起入锅端上，这个锅的“冷”自然是相对温度，现在也大多是上桌时并不开火，所以还是请勿随便伸手去试锅子温度。这种吃法在成都当地一度如火如荼，亦发展出冷锅兔、冷锅鸡等品种：吃完煮好的冷锅里的肉，再加汤开火成为火锅。

冷锅鱼多采用四川长江流域鱼类——鱼肉属各种肉类中的最健康肉类，营养价值丰富，低脂且富含蛋白质，且鱼汤鲜美，所以招徕了不少好鱼食客。冷锅鱼之所以受人追捧，原因还在于鱼肉煮制时易碎，食客不好掌握火候，这种由厨房事先加工好的冷锅鱼，无需食客动手便可享用美味，肉质细嫩可口，故而广受欢迎。另外冷锅鱼的底料炒制和鱼肉成熟后的泼热油工序，都会用到青花椒，在口感上更能体现麻香味。三只耳冷锅鱼初上鱼汤波澜不惊，勺舀锅底却是沸腾状，鱼肉麻辣鲜滑，吃过鱼后再开始加汤进行火锅程序。推荐黄辣

丁、鱼头。

2. 特色河鲜火锅

北京的四川河鲜类火锅较多，多为四川本土的长江、金沙江、岷江、嘉陵江、青衣江等流域江鱼，特质为无污染原生态鲜美肉质，更富含丰富蛋白质和微量矿物元素。将鱼类提前烹饪后加汤上桌，如鸳鸯锅内红汤鱼肉麻辣，白汤鱼肉鲜美，各有优势特长。边吃鱼边下其他菜品，鱼汤浸入菜品更提加鱼香美味。本城多数餐厅从四川直接空运鱼类至北京，保证原料新鲜度。也有从四川取来正品鱼苗，北京周边培植养育，短途即可供应北京城内所需——以新辣道梭边鱼为例，培植基地位于天津。工艺特色为利用自主研发的“全自动电脑煨鱼机”，可根据不同鱼种特点自动计算最佳煨制时间及煨制温度。梭边鱼需20分钟恒温煨制，鱼肉中心温度达到某一特定值加热立即停止。这样既保证鱼肉已经煮熟，又确保鱼肉鲜嫩，恒温煨制还能让底料的香味充分渗透鱼肉。

梭边鱼原野生于四川金沙江流域，性喜温，冬季四川湿冷，梭边鱼本能溜到岸边水浅处晒太阳，因而被当地人戏称为“梭边鱼”，梭边，在川话中有溜边之意。新辣道梭边鱼鱼汤内有三宝：1. 四川自贡出品的小灶井盐，特征百煮纯净无渣。2. 四川古法腌菜，天然绿蔬调味后封缸入土深埋，经六个月发酵而成。3. 纯手工压榨菜子油造就的水晶红油，保证一次性使用。

3. 鱼头火锅

北京赫赫有名的谭鱼头火锅辣而不燥、鲜而不腥、入口留香，主料鱼头选花鲢鱼，特点头大肉肥，肉多刺少。谭鱼头的辣区别于“朝天椒”之特殊辣椒，必种之特殊土壤和海拔高度，每年采摘

期仅七天，采后精选装坛，以特殊的方式储存一年以上才可入锅，火锅辣色鲜艳，辣香浓郁辣感柔和。

4. 鱼杂锅

鱼杂火锅在四川当地也属罕见之物，只因太过讲究工艺技术，满满一锅的鱼杂论选料、处理、配料、火候都颇考验师傅手艺。与清油锅底一起端上桌已丰盛初现：鱼子、鱼肚、鱼泡、鱼白等，鱼子尤其分量足够——这对于喜欢饕餮鱼子的食客来说是个福音。鱼泡也叫鱼胶，由于脂肪低且富含胶原蛋白所以具美容养颜功效，更受女性追捧。为保证美味纯正，一定要按照先后顺序吃鱼杂火锅：锅中鱼杂先吃个痛快，再添汤涮菜——只因鱼子、鱼白都体态轻薄脆弱，一滚锅即刻散架，极易消失锅中而不见，让你失去吃杂的乐趣。吃完鱼杂，就清油锅底再要一份鲜毛肚或精品鳝鱼涮鱼杂汤底，已成许多吃鱼杂火锅的熟客惯例。桥头坞火锅出品毛肚坚持使用四川传统去梗子和底板，专用叶子部分，切成二指宽约10厘米长的块，这样吃来更正宗。

品种丰富的火锅菜

1. 烧鸡公

烧鸡公属于典型的江湖菜，集百姓智慧于一身。无论是它的由来是如传说甲中清朝时张姓太守留宿陶姓人家中偶得，还是如传说乙中一干的士司机用餐于一饭馆中巧遇，故事里讲的都是做饭的人无其他食材可用，只好杀了自家养的公鸡入汤待客。

从故事里我们即可听出些此菜的要點，首先，做烧鸡公的鸡一定要是公鸡，且最好为土公鸡；其次，入菜的鸡一定要现杀现做。鸡块经加料略微炒制后还

要在高压锅里再经熬煮，才可入汤上桌，端上来的锅内汤味醇厚，鸡块飘香。

2. 耙泥鳅

耙泥鳅中的耙字其实是个形容词，形容食物时即为软烂之意。顾名思义，耙泥鳅其实就是指软烂入味的泥鳅。做好的耙泥鳅端上桌后即可开始食用，泥鳅已被煮得骨肉分离、软糯可口，鲜、嫩、麻、香几味俱全，吃过了泥鳅之后若仍意犹未尽，可再点火，加入涮菜。在全中国，最有耐心调理这等吃起来麻烦又没有多少肉的食材的，恐怕也只有四川人了。

3. 连锅

确切地说，四川人口中的连锅是指加料白味锅这一大分类，凡是加入食材煮制成白味火锅底汤，且上桌后先喝汤吃锅底内食物，再涮煮其他菜品的，几乎都可被归为连锅之中。因类别宽广，连锅的种类也格外多，最常见的排骨连锅、老妈蹄花连锅、乌鸡连锅、老鸭连锅等都位列其中。连锅虽清淡，却因保证了食物的原汁原味而格外营养。北京仅有的能吃到连锅的地方只有半江渔火酒楼，不过这里只有连锅鱼可选。

四川也有不辣的锅

1. 羊肉汤锅

与北方涮羊肉先清汤涮肉再喝羊汤的吃法不同，四川的羊肉汤锅是早已把精华融入进底汤中了。熬汤前要先用纱布将鲫鱼包好，然后和猪的棒子骨以及羊腿骨一起下锅，同时下锅的还有羊肉羊杂。待这锅汤熬制滚开之后，把煮熟的羊肉羊杂捞起切片备用，剩下的汤还要关小火继续熬煮。讲究的馆子会把此汤熬制一整天，这样才能出炉雪白浓稠

的底汤。上桌之后的羊肉汤看似底清却味浓得让人大叹，这时先别忙着涮肉，碗底洒上些清亮的葱花和香菜碎，乘进两勺汤，喝一口温暖舒心，这才是最地道的吃法。喝完汤后再依照喜好涮入羊肉、羊杂、羊肚、羊腩等物，再配以萝卜、白菜、豆腐、锅盔，乳白色的汤汁膾炙人口且鲜美爽口，煮熟的羊肉细腻香嫩，这一顿温而不火、香浓热烈的羊肉汤锅吃下去，全身都会洋溢着幸福的热气。

四川人见到麻酱一定会皱眉头，适合羊肉汤锅的蘸碟有两种。一种俗称干碟，是干的辣椒面略加盐和味精组成；另一种是青海椒碟，用切碎的青椒配以豆腐乳和葱、香菜，吃时略加调料再舀入一点羊肉汤调匀即可。

2. 山珍锅

“山珍海味”中的山珍多是指山野林间生长的可食用野生菌类，它们的种类成百上千，肉质细嫩，味道鲜美，且富含多种对人体有益的微量元素，是以坐上了和“海味”平起平坐的台子。处在周边均为高山区的四川盆地中的川人自然不会错过。

如果细究起来，山珍锅应算是连锅的一种，其特别之处在于，这味连锅的底汤熬制中，各菌类立下了汗马功劳，在打扫完锅底开始下涮菜时，菌类也依旧是主力军。山珍锅的口味有许多种，像乌鸡锅和大骨头锅都是比较常见的。以乌鸡锅为例，在吊制底汤时，厨师会先用多种菌类以文火熬煮两个小时以上，煮出香气扑鼻的菌汤，再用这菌汤慢煨处理干净的乌鸡，待乌鸡煮熟散发出香味之后，这一锅香浓的底汤就可以入锅了。

和吃传统的连锅一样，吃山珍锅时一定要先喝一碗刚煮开的底汤。因为是菌类吊制的汤汁，所以汤色略微发黑，

但这头啖汤入口后却是难以抵挡的清香舒顺。喝完汤就可以把待涮的菌类都丢进锅里去了，松茸、羊肚菌、美味牛肝菌、老人头及黄牛肝都是要极力推荐的，涮熟的菌片营养丰富自不用提，其爽滑香脆的口感也会让人心情舒畅。

北京第一家主营野生菌类的餐厅是太婆天府山珍酒楼，距今已有十三年光景。山珍汤底醇香，有二十多种少见菌类供选，蘑菇馅包子、蘑菇辣酱也非常美味。

3. 药膳火锅

药膳火锅的范围比连锅更广，因为凡是锅底加入生药材制成底汤、更强调滋补功效的火锅都可称之为药膳火锅。随着锅中主体的变化，可以衍生出药膳排骨火锅、药膳鸡肉火锅、药膳鱼火锅等等许多同门师兄弟。在呵气成冰的冬

季里，加入中药的火锅能健体驱寒，它一下子就变成了受众人追捧的宝贝。

众所周知通常生药材要经过煎制才能发挥药效，而火锅内的食材也需经过加热煮沸才能食用，药材与食材的结合看起来天经地义。一方面锅底的加热可以煎制中药并煮熟食物，另一方面药材也能起到很好的去膾除腥及调味功效。煮好的药膳火锅带着一股中药特有的清香之气，锅中原有的食材也因此更显鲜美，更重要的是，在你喝下第一口煮沸的汤时，就仿佛吃了一颗安神定心的丸药，它告诉你：喝了我你就会更健康。

蜀正园做了几年的滋补药膳火锅，汤底是清一水的鸳鸯锅，透着股好闻的中草药气息。汤滚时服务员会先帮你盛出一碗，然后打个据说是药引子的鸡蛋进去，一切都有模有样。

(编辑 燕然)

