



中国麻辣火锅的源头在重庆

谁是真正的“第一家”，尚需再深入考证

□林文郁

中国火锅有两种，一种是麻辣火锅，一种是非麻辣火锅。

麻辣火锅，最早叫毛肚火锅，是“一种又辣又麻又咸的卤汁”（李劫人语）的火锅。

它起源于重庆，也称红汤火锅、红油火锅、山城火锅及重庆火锅。故，重庆成为中国麻辣味火锅唯一的起源地及输出地。全中国，凡是以麻辣味为号召的火锅，其前身都来自于重庆火锅，其源头都在重庆，即重庆是中国麻辣火锅的源头坐标。

川渝地区关于麻辣火锅起源地的说法有四种，除重庆源头说以外，尚有成都源头说、自贡源头说及泸州源头说。但纵观四种说法，除重庆源头说早在新中国建立前即有大量史料佐证及大量报道支持外，后三种“源头说”均出现于重庆火锅火热以后，特别是川渝地区行政区划“分家”以后。迄今为止，后三种说法依然没有任何史料可供支持，全部是自说自话。

为此，本文进行一番梳理与考证，以证明重庆源头说是不争的事实。

成都人李劫人 毛肚火锅发源于重庆江北

关于毛肚火锅（麻辣火锅）诞生在重庆，最直接的史料莫过于近代著名文学家、曾在成都开过小雅餐馆、写有《漫谈中国人之衣食住行》的成都人李劫人先生。他曾先后两次撰文，对毛肚火锅诞生于重庆有过详细的考证：一次刊登在1947年的《四川时报》上，一次刊登在1948年的《风土什志》上。

1947年的《四川时报》副刊上，李劫人以笔名“麦乐”所写的《毛肚火锅也滥觞于劳苦大众》（谈中国人的食之二）一文中是这样说的：

除了叫花子鸡外，尚有一样，也是由劳苦大众最基本的吃法逐渐风靡一时、名闻遐迩的四川特殊食品……此食品为何？牛毛肚火锅是也……成都市的人不吃水牛肉，重庆市的人也不吃。不过与重庆一江之隔的江北，则出卖水牛肉的极多……水牛肉既有销路，它的内脏，自应想法出售，于是除了生产者外，还有一般劳苦大众设想，把肝子、肚子之类，略为煮一煮，以免□□，而后切成小块，设摊零卖，售卖商便在街头巷尾，河滩码头上，架上一副担子：一只泥火炉，一具分格的洋铁盒，盒内翻滚煮着又麻又辣的卤水，于是专卖劳力的朋友，乃至讨得几文的乞儿，便围着担头，享受起来。各人认定一格卤汁，且烫且吃，吃若干块，算若干块的钱，既好吃，又经济，据说也卫生。这样的吃法，不知已经过多少年了，直到民国23年，重庆城内一家小饭馆才将它高尚化了，从担头移到桌上，泥炉子依然，只是分格的洋铁盒换成了生铁打的小锅，卤汁原料，也到桌上……

此说法与他后来在《漫谈中国人之衣食住行》中的表述略有不同，但结论一致：毛肚火锅出自重庆。

1948年9月的《风土什志》上，李劫人先生在《漫谈中国人之衣食住行》一文中是这样表述的：

毛肚者，牛之千层肚也……而吃水牛之毛肚火锅，则发源于重庆对岸之江北。最初一般是挑担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盒一只，盒内翻滚煮着一种又辣又麻又咸的卤汁。于是河边的、桥头的，一般卖劳力的朋友，和讨得了几文而欲肉食的乞丐等，便围着担子，受用起来。各人认定一格卤汁，且烫且吃，吃若干块，算若干钱，既经济，而又能增加热量……直到民国23年，重庆城内才有一家小饭馆将它高尚化了，从担头移到桌上。泥炉依然，只将分格洋铁盒换成了赤铜小锅，卤汁蘸料，也改为由食客自行配料，以求干净而适合各人的口味……其后传到成都（民国25年），便渐渐研几板精，而且渐渐踵事增华，反而比重庆做得更为高明。

李劫人说：“而吃水牛之毛肚火锅，则发源于重庆对岸之江北”，即毛肚火锅发源于重庆。他又说，毛肚火锅是“一种又辣又麻又咸的卤汁”的火锅，即毛肚火锅是麻辣“卤汁”的火锅。正因为考证翔实，此文被广泛引用。

关于火锅的报道 最早和下江人有关

其实，早在李劫人先生之前约10年，即有一份移渝报刊于1938年夏以《毛肚子——重庆食品介绍之七》一文，介绍过重庆的毛肚火锅。毛肚子是下江人的说法，即毛肚火锅。文章写道：

老实说，“毛肚子”在本地成为一种特殊的食品，至今还不过十年的历史……这是牛腹内的“毛肚”，取出洗净后，用沸水烫熟，然后再截成细条。配合多种香料，置一火锅（下江叫暖锅），吃时，用箸夹起小条，入锅内香料中稍烫即食，又脆又有味。

这是最早见诸报刊、关于重庆火锅的记载。

而将重庆火锅（毛肚火锅）的起源说得最清楚的，莫过于1949年的一篇标题是《毛肚火锅源流》的文章，它是这样考证的：

在四川馆中找重庆味，那恐怕要推现在最流行的“毛肚火锅”了，而且这口味已风行京沪各地，成了名肴，下江人四川人一致爱好。

毛肚火锅虽然风行，但它的历史却简短，民国10年前是没有“毛肚火锅”这个名字的，只有较场坝……空地的

露天摊子上有卖“水八块”的。所谓“水八块”，即是用洋铁制一个有八格的锅，下面生小炉灶，成了火锅的雏形，吃的每一个人占一格，加作料，烫牛肉……当时讲究吃的是牛肉、牛心、牛肝、牛油渣，并没有毛肚。价格大约为一个铜板八片牛肉，所以称“水八块”。摊子老板一面切肉，一面用制钱计算顾客吃菜的数目，吃完付钱时，只要一看记账的制钱是多少便可一目了然，所以吃“水八块”又称“打钱”。当然它的顾客是苦力、流氓、江湖客在较场坝混日子的朋友。

对于毛肚火锅当时的流行情况，文章继续写道：

但当时的毛肚仍不太风行，只是顾客的地位已经提高到小商人及行庄中的伙友，同时“火锅毛肚”的美名也渐彰扬，那时重庆的女人们是不大上馆子的，稍有身份的老爷少爷也不屑于到较场坝这下流的地方，不过受了宣扬它美味的人诱惑暗中吩咐佣人送“毛肚火锅”进公馆尝试。这样一来“毛肚火锅”渐渐走上运，毛肚店也如雨后天春笋般多起来，不过毛肚店仍不算上流人涉足的馆子，一直到了抗战兴起，才渐渐洋化，许多咖啡馆也改做了毛肚店，以迎顾客嗜好，且吃法更层出不穷。

在该文中，提到了毛肚火锅的雏形是“水八块”。那么，究竟是不是呢？

我们不妨看看另一篇文章是怎么写的。在1942年夏的一篇文章《水八块》中是这样说的：

在街头巷尾，小火炉上放着一个铁锅子，分做八格，里面熬着一些卤汁，很有些像毛肚火锅。周围坐着三五个人，各人占有一格地方，将碟子里的一块块生牛肉片、猪杂碎，放在里面烫着吃，俗称为水八块。

文章说了，铁锅中放置的是八个格子，即重庆火锅的格子最早是八格。

后期发展过程中，人们发现锅中放置的井字格（现九宫格）更容易制作、能容纳更多的客人，烫煮也更为合理，于是大加采用，大行其道。

1946年的八一路 是重庆毛肚火锅的“大本营”

抗战胜利后的重庆，毛肚火锅更是司空见惯，不仅区域扩大，出现了炒房街、较场口、保安路、临江路等毛肚火锅“一条街”或“大本营”，而且品种十分丰富。

此时，除毛肚火锅之外，还出现了猪肉火锅、田鸡火锅、墨鱼火锅、香菌火锅、鲫鱼火锅、鱼生火锅、什锦火锅、菊花火锅以及羊肉火锅（涮羊肉）等，并且许多店家在报刊上刊登有不同的广告，如汉宫火锅、璇宫火锅、四五六火锅、夜光杯火锅及不醉不归火锅等。

1946年冬，一篇《火锅毛肚》的文章，对重庆人烫毛肚火锅的情状和场景予以了介绍，同时也介绍了重庆毛肚火锅最集中的“大本营”——保安路（即现在的渝中区八一一路）：

保安路——是“火锅毛肚”业的“大本营”，估计市内，已有六口家以上、生意较好者，每天可以卖出三几十万，老板的利钱，么师的账项也可观，小菜和鸡血，仅仅是那么一小碟，也要卖两百元，外搭小费，这些都是伙计们的进账，难怪西餐馆也在卖“火锅”！

……

最有趣的是，当时在重庆的《新华日报》也注意到了毛肚火锅在重庆的热度，曾在1946年就以《几种平民小饮食》为标题，介绍过几种重庆特色饮食，其中对毛肚火锅介绍道：

这是重庆目前最流行的时菜，不但一般川味小食店有，就是许多大菜馆子也添设以招徕主顾。火锅烧得滚烫烫的，调味很浓很辣，生片除毛肚外，还有肉片、肝片、腰花、脊髓等，一律百元一盘，现煮现吃，下酒下饭都好，以临江路、中华路一带的馆子做得较好，也最卖得。

由于抗战时期的重庆毛肚火锅给“下江人”留下了深刻的印象，即使到了台湾，那厚重的记忆亦挥之不去。

1960年，出版了新中国建立后最早一批的两本川菜菜谱，分别是国内贸易局编写的《中国名菜谱》（第七辑川菜）及重庆人民出版社出版的《重庆名菜谱》。两本书分别都选有一道毛肚火锅的菜谱。

《中国名菜谱》选用的是重庆云龙园火锅，而《重庆名菜谱》选用的则是重庆桥头火锅。云龙园毛肚火锅能入选《中国名菜谱》，说明代表当时四川地区的火锅是重庆的毛肚火锅。



宰房街回民兄弟 开了重庆“第一家”火锅馆

重庆市著名文史专家魏仲云先生在其《毛肚火锅探源》一文中，不仅考证了毛肚火锅的源头，还首次提到“水八块”为毛肚火锅雏形。

他是根据陈叔敬先生为其提供的信函及交流所写。

陈先生乃1931年5月成立的重庆牛奶场创办者，非常熟悉当时重庆的屠宰行业情况，其信函及交流内容都是自己的所见所闻。我曾有幸见过他写给魏仲云先生的信函，提及川道拐屠宰场的一些情况。

据魏仲云先生说，《毛肚火锅探源》一文发表于1988年，收集在1994年出版的《重庆名胜风情录》一书中。文中写道：

经走访老街坊，据故老们说，毛肚火锅起源于清末民初，重庆码头和街边下力人吃的廉价实惠的街头大众饮食摊上的“水八块”。水八块全是牛的下杂（毛肚、腰片和牛血旺），生切成薄片摆在八个菜品不同的碟子里，食摊泥炉上砂锅里煮起麻辣牛油卤汁，食客自备酒、自选一格，站立摊前，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，吃得方便热络，所以深受码头力夫、贩夫走卒和城市贫民的欢迎。至于纯粹地道的毛肚火锅，据故老们回忆，则出现于民国15年前后，发源地不是江北而是下半城南纪门的宰房街（现街名仍叫下宰房街，长江大桥桥坎下）。当年牛肉供应量很大，牛贩子多从川黔大路赶运菜牛（水牛）来渝，头天多在南岸牛栈房过夜，第二天一早从黄葛渡口过江，赶到宰房街宰杀。宰房多是回民经营，牛的下杂只有牛毛肚和牛血旺不易出售。有回民马氏兄弟，廉价收购各宰房烫灶的毛肚和血旺，在下宰房街口开了一家以毛肚为主要菜品仿市井“水八块”的制作和吃法的红汤毛肚火锅馆。将毛肚漂白洗净，去掉梗子专用叶子，外加一碟只是芝麻酱和蒜泥的调料。据说这就是毛肚火锅的起源和得名。

此文不仅论及“水八块”，还对重庆“第一家”火锅馆马氏兄弟进行了介绍。加之李劫人先生论及的“商业场街一家餐馆”是重庆第一家火锅馆等，因此，关于重庆第一家火锅馆之说，就有多家之言。至于谁是真正的第一家，尚需再深入考证。

以上说明，在民国时期及新中国建立以后，均有大量的史料、档案及考证从发源、形式、特点、食材、品种及字号等方面佐证了重庆毛肚火锅的前世今生与文化密码。

（作者系重庆食文化研究会名誉顾问）