



那些年,火锅中的有趣事儿

□卢郎



重庆火锅尽管起源早,但真正在全国乃至世界扬名,却是改革开放以来的新时期,这才是重庆火锅的大发展时期。

那时的重庆火锅,不论经营方式、烹饪手法以及食材,都与现今有诸多的不同。大多数老板是初创业,大多数客人是初品尝,大家都在摸着石头过河,市井气重,烟火味浓。

回首那段历史,既亲切,又恍若隔世。

1 那时,吃火锅是没有油碟的

火锅诞生初期,没有油碟。20世纪30年代,重庆火锅迎来发展的高峰。当时,天南地北的人们来到重庆,喜欢上了这麻辣鲜香烫的“水中盆景”,出现了碗里盛麻油的油碟,以照顾喜吃火锅却不嗜辣的外地人。给油碟的理由是:麻油可清热散火。于是,油碟开始盛行。

20世纪80年代前后,重庆火锅大发展之初,却没有沿袭这一传统,没有油碟!原因也挺简单,那时买肉要肉票,买油要油票,即使是国营火锅店,油和肉每天也有指标,私营火锅店连指标都没有,哪来的油?按人头定量配给的菜油票和猪肉票,都买了油熬炼火锅底料了,没油就不用油碟!以致不少老重庆人在回忆时经常会发出感慨:20世纪80年代的火锅牛油味重,现在的火锅差矣!皆因为那时的牛油不凭票,于是火锅汤汁里只有多放牛油提味!

至20世纪80年代中后期,肉票和油票取消,油碟才陆续在重庆城内的火锅店出现。

2 下锅食材,重庆人最爱“老三篇”

那时的火锅食材很简单。虽然也有毛肚,但重庆一天能宰多少牛?一些火锅店,可能开张一年都没有卖过一盘毛肚,菜品主打的是黄鳝、泥鳅,不是论份卖,而是论斤卖。“老板,来一斤黄鳝、半斤泥鳅,再来一份包包白!”这是客人进店常说的话。

那时的泥鳅,与黄鳝一样,也是从背部划开,剔骨去肠,烫食特别鲜嫩。可能太费力了吧,没多久,不少火锅店就改为只剖腹取肠后售卖,吃时食客自己啃肉去骨。后来,青蛙进来了,午餐肉罐头进来了,血旺进来了,豆腐皮也进来了……素菜多以时令的蒜苗、菠菜、白菜和黄豆芽等为主。取消肉票后,猪肉才开始大量进入火锅店,进入20世纪90年代,海产品也陆续走进了重庆人的火锅里。

大约从1981年开始,重庆有了专门在全国各地收购毛肚、鸭肠和黄喉的商人,这批人以江北龙兴的农民为主,承包了全国数百家屠宰场的毛肚、黄喉的收购和加工业务,也有人到江浙地区收购鸭肠。那时还没有冷冻车,他们将收来的食材码盐脱水,然后一层食材一层盐装在小木箱里,运回重庆。这些脱水的食材,毛肚如干抹布,鸭肠如细绳,黄喉也萎缩难看,必须用水泡发才脆嫩,也才能去掉盐味。这就催生了泡发毛肚、鸭肠和黄喉的专业户,重庆火锅才有了充足的毛肚、鸭肠、黄喉供应,重庆人也能在火锅店里大快朵颐这三样东西,重庆人诙谐地称其为火锅“老三篇”!

3 那时吃法,大家一起干“大锅饭”

那时,国营餐馆经营的火锅有桌子,小炉子放在桌上,客人可以围着桌子烫食。而私人经营的火锅店,大多数是汽油桶砌的大火炉,或油漆桶砌的小火炉,把铁锅放在上面,没有九宫格,常常是一口大锅,围着十来人吃,大家嫌九宫格碍事!

吃着吃着,有客人高声喊:“老板,加点海椒!”

“来了,来了!”老板回应着,从柜台旁的大笊箕里,抓起一把剪成段的干红辣椒,刷地甩进锅里。

看见一大把红辣椒下锅,另一客人却嚷了起来:“恁个辣了,加不得了,加不得了!”

喊加辣椒的客人就说:“你怕辣,那就换个锅嘛。不辣,算啥子火锅?”

老板则会说:“来,换到这锅来吃,这锅不辣。”然后殷勤地帮着客人端起菜,转移到另一口锅旁:“对不起,镶一个,镶个不吃大辣的。”于是,围着吃火锅的人,就挪动凳子,移出一个空位,让这人镶进去了。

这时,喊加辣椒客人的旁边那位,抹抹满头的汗水高声叫起来:“不要再加了哈,恁个辣了,我都是饭蚊子陪着夜蚊子在熬夜,再加我也要换锅了。”

“那就加点花椒牛油嘛?”另一客人说。

一个火锅店,时常响起食客的喊声:“老板,加点牛油!”“老板,加点花椒!海椒!”

4 那时的涮法,是烫而不是煮

现在吃火锅,哪怕一个人,也独占一张桌和一口锅!但那时却没有这么奢华和夸张,大多数的店是一口大锅,挤麻麻围着十来人,都是素不相识的,大家用筷子夹着自己的食材,放进锅里,筷子夹紧,烫熟了才放进自己碗里,或抿口白酒,或灌口啤酒,再张嘴享用。烫时得全神贯注,稍一松筷,筷上的食材滑脱,赶紧用筷子在锅里划动,想要寻着捞回,往往是遍寻不着。

“哈哈,这是哪个的黄鳝,跑到我筷子上来了!”对面一客人拈起一块鳝鱼,夸张地说着,然后塞进自己嘴里。

丢鳝鱼的只能苦笑:“算你娃运气好。”火锅店有约定俗成的规矩:脱手的東西,谁捞到谁享用!

往往,这些素不相识的人,就会围着运气的好与不好展开话题。张三说着某人挡都挡不住的好运,李四说着某人霉运接踵而至的笑话。其乐融融,欢声笑语不断,彼此分享着人世间的酸辣甘甜。

那时,烫菜的方式也和现在不一样。那时吃火锅,那才真叫“烫”,筷子夹菜送进翻滚的红汤里,眼巴巴估算着时间,然后再拈起来吃;而现在的吃法,除毛肚鸭肠外,其他东西,大多数是一股脑儿地倒进锅里,任它随沸腾的汤汁沉浮,哪怕食材煮得把软毫无鲜味,照吃不误!可见,现在的人们享用火锅,大多数是煮,而不是烫!

龙门阵也不再是随便和陌生人胡吹海吹了,而是自己一桌人自己摆。

5 黄豆芽,那个时候是不要钱的

重庆火锅食材中,黄豆芽不算钱,有些莫名其妙。

那时火锅食材不多,素菜只有时令蔬菜,品种少,黄豆芽还算打主力的素菜!但不知怎么的,那时的重庆人烫食火锅,不喜欢吃黄豆芽。喜欢吃的是蒜苗、菠菜、包包白、豌豆尖和藤藤菜等。或许是某老板觉得这东西吃的人不多,为招揽客人,索性不算钱,送给客人吃。有一家店这样做了,其他的有样学样,眼着也白送不收钱。这仿佛成了火锅店约定俗成的规矩:任何人开火锅店,黄豆芽都不收钱,送客人吃!

不算钱的黄豆芽,吃时也很随意。走进火锅店,点菜后,老板会送上满满一盘黄豆芽来,吃完了还可以叫老板再添。在一些简陋的火锅店,黄豆芽就放在一旁的笊箕里,要吃,自己去抓。

曾有人与老板开玩笑:“我可以不花一分钱,吃你一顿火锅?”老板当然不信。这人说:“好吧,拿点黄豆芽来,我先尝尝你这火锅的味道。”老板端来一盘黄豆芽,这人烫食两口说:“有点咸,舀点饭来。”一旁的服务员舀来一碗饭,这人就用黄豆芽下饭。饭菜吃完,起身问老板:“我没用油碟,饭和黄豆芽不要钱,你说我这顿火锅是不是不该收钱?”老板目瞪口呆了好一阵,才悻悻回答:“没人会像你这样来吃呀。”

黄豆芽取消免费要收钱,大约是2003年。那年高考期间,我回重庆参加母亲八十大寿,离开重庆前,在石油路与朋友吃火锅,黄豆芽要收钱了!我大为惊讶:“我回重庆前在川维吃的火锅,黄豆芽都不收钱,这才几天嘛,就收钱了!”

老板回答:“他们都收钱了,我们也只能收。”

我说:“他们是哪个,未必你们开会发了通知的,突然就收钱了?”

老板说:“那倒没有,但别个火锅店都收了,我们才收的。”

6 姜煮啤酒,那年那月的桌上标配

20世纪90年代初,突然间,吃火锅要喝煮啤酒了!

将一瓶啤酒,倒进一只茶壶里,加入切成片的老姜,再添些枸杞,放在炉上煮,然后将滚烫的啤酒送上桌,由客人自己将热气腾腾的姜煮啤酒,倒进杯子里喝。这种喝法,一些店论瓶、一些店则论壶算钱。滚烫的火锅,滚烫的啤酒,竟然成了时髦!没提供煮啤酒的火锅店,只能巴巴地望着有此服务的店高朋满座,喧哗之声不绝于耳。

谁发明的?无从考证!估计是冬天喝啤酒感觉太凉了,于是想喝暖一点的,老板索性将啤酒倒进壶里烧开了送来;也有可能是老板别出心裁,为了生意绞尽脑汁想出来的奇招!

这种加了温的啤酒很合一些人的口味,高温将啤酒的苦涩味去掉了,滚烫的啤酒里又有了姜的辛辣香味,虽是淡淡的,却给啤酒增添了味的厚度,如同喝着别具一格的热饮料般爽口。

遗憾的是,这姜煮的啤酒,昙花一现,来得匆匆,去也匆匆!随着天气热起来,人们不再喜欢这热热的啤酒,煮啤也就此从火锅店消失了。来年冬天来临,可能觉得麻烦,不少火锅店不提供这姜煮啤酒了。再以后,煮啤也就消失了。

从1979年,重庆出现个体火锅店算起,新时期重庆火锅的发展已走过四十多年历史。经历过那段历史的人,吃着火锅,眼前常会浮现昔日吃火锅的场景,再看看如今的火锅店,反倒觉得有些无趣了。

重庆火锅那些充满市井气息,一桌一烟火的蓬勃情趣,也已一去不复返了。(作者单位:重庆古川菜研究院)

