

川渝火锅:业界常青树 满是烟火气

我市网红外来餐饮店探寻 系列报道之三

每到寒冬,不少食客会想起白居易的诗句“绿蚁新醅酒,红泥小火炉”。火锅两字,道出多少人间烟火气。我国最火的锅,莫过于火锅之都重庆为代表的川渝火锅。

我市大街小巷中的川渝火锅、大渝火锅、蜀九侠火锅等带有蜀、渝、巴、川字眼的火锅店,不论老板是否为川渝人士,但口味绝对透出浓浓的川渝味。我国的火锅派系不少,但为啥就川渝火锅如常青树,在我市长盛不衰?近日,记者作了一番探访。



紫微中路上新开的川渝火锅店。

记者 舒姿

看中我市商机开出火锅店

城区紫微中路 川渝人家 重庆老火锅店赶着入冬后的销售旺季开业了。这是一家正宗重庆人开的连锁品牌火锅店,隶属于聚川渝餐饮有限公司。该公司品牌运营主管王伦环告诉记者,他们在浙江的第一家店开在温州,再开到金华、义乌。此后,考察永康市场时,发现餐饮业旺盛,火锅店不少,看中商机后,马上找店面着手开店。

说起火锅,王伦环一脸骄傲地说,要吃肯定就吃重庆火锅,重庆可是近现代火锅的发源地。2007年,在第三届中国(重庆)火锅美食文化节开幕式上,中国烹饪协会正式授予重庆市“中国火锅之都”称号。

记者了解到,我国最早的火锅虽不出自重庆,但把火锅文化发扬光大的非重庆人莫属。重庆火锅来源于民间,升华于庙堂,其消费群体涵盖之广、人均消费次数之大,都是其他省市望尘莫及的。火锅已成为重庆美食的代表和城市名片。

重庆火锅起源于两江交汇的码头文化,从当年江北码头船工们自创的陶炉煮汤料烹制毛肚开始,到小贩们担着挑子沿街叫卖的水八块、简易火锅,直至正式进入饭店,逐渐成为主食。重庆最大的火锅店有960张桌子,而重庆举办的万人火锅宴,摆放火锅餐桌1000桌以上,绵延1.3公里,30多万市民集聚现场,10多万人就餐,可谓场面宏大、世界罕见。

重庆火锅传统的毛肚火锅,以牛的毛肚为主。如今,重庆火锅发展迅速,火锅选料包罗万象,菜品发展到几百种。在毛肚火锅的基础上,发展到清汤火锅、鸳鸯火锅、肥牛火锅等,还有为外国人准备的西洋火锅。调味类型则出现了清油碟、麻油碟、蒜油碟、茶油碟等。

为了重庆火锅能保持应有的水准,重庆火锅协会制订了重庆火锅的制作标准,从业者必须严格遵守。

城区巴黎街、高圳商业区、步行街等繁华街区分布了不少川渝火锅,其中有重庆的,也有四川的。当重庆火锅碰到四川火锅的时候,自然会有比较。虽不如足球的渝川情结那样直观火爆,但于无声处,却有各自的特色和独特味道。

重庆火锅归根到底属于八大菜系中的川菜,重庆火锅、四川火锅也算一脉相承。成都人喜欢新鲜事物,因此也就有了层出不穷花样翻新的各式火锅变种和衍生物,比如,串串香。这种烧烤与火锅结合产下的混血儿仿佛是一把短小而射速奇快的微型冲锋枪,一度把重庆火锅打得措手不及。



店里摆放的各式调味品。

火锅最终是用来吃的,口味非常重要。对于大多数巴蜀以外的食客来说,很难在看似一模一样的麻辣烫之中找出什么差异。但事实上,重庆火锅、四川火锅在口味上差

异还是有的。记者了解到,重庆火锅起源较早,口味较重,以麻辣见长,属酱香型。四川火锅汤汁中名堂很多,即使最普遍的红味火锅,也以鸡、鱼、牛棒骨熬汤。总体感觉,重庆火锅味道偏重、偏辣,成都火锅相对较淡,追求麻辣均衡。

相关数据显示,渝蓉两地每年各有100亿元以上的市场份额被火锅占据,如果再加上正在升温的全国乃至海外市场,简直难以想象。因此,两地的政府和业内人士对此都没有等闲视之,加大了宣传力度。

正式有了川渝火锅在全国响当当的名号,近些年来,我市的川渝火锅店越开越多、越开越旺。

川渝火锅远渡重洋落户海外



步行街上一家串串香火锅店。

若在众多中华美食中选择一种来代表国民的饮食追求,各地食客恐怕只能在一种美食上达成共识,那就是火锅。究其原因,首先,这些年全国范围内火锅生意特别好,带起了很多不同的火锅品牌,这些牌子都会去做连锁生意;其次,火锅店对烹饪的技艺要求不高,主要讲求食材新鲜;再者,火锅店适合聚餐,气氛好,价格又不贵。因此,这种业态迅速占领市场。

现在,北至东北,南到广州,西入川滇,东达江浙,都能看到街边宾客盈门的火锅招牌。火锅发展至今已演化出6大派系30多个品种。比如,麻辣劲爆的川渝火锅、融合山珍野味和酸辣口感的贵派火锅、以海鲜清汤为特色的粤式火锅,以铜锅、炭火和涮羊肉为代表的北派火锅,清淡滋补的江浙火锅,还有随性惬意的台式小火锅,都让天南海北的食客为之倾倒。