



张佳玮

自由撰稿人

Free Lancer

杂食动物

虽然大家爱说重庆火锅，但如果论“牛油锅底的，上毛肚鹅肠郡花黄喉的，吃到最后要来份芽菜炒饭和冰粉收尾的”火锅，重庆人也不天天吃，通常一周一次，差不多了。

许多店也有了单格火锅，容一个人吃。我听一位服务生说，现在年轻人都爱这样：想吃火锅，又聚不起或懒得聚一堆人，那索性就一个人来吃火锅。要个九宫格，左右屏风一挡，自己放开吃，也好。日本漫画家新久千映有个短篇，其中店主说：“现在年轻姑娘也流行独自来喝烧酌了，年轻人也好一个人去吃烤肉了；对单纯爱吃又不想攒局的人，这也许是个好时代啊。”——火锅同理，对单纯爱吃又不想攒局的人，这也许是个好时代啊。

但广义的锅，家常各种吃法，很容易归到汤锅涮烫：贵州夺夺粉，渣渣牛肉，翘脚牛肉，只要荤汤香锅，都可以“顺便涮点其他吧”。一锅烩所有。

我猜想过，川渝这里几乎人人能下厨（虽然不一定人人肯下厨），与日常汤锅息息相关：大家都熟悉食材由生到熟的流程，对食材新鲜与否、刀工如何、正确火候、菌菇怎么洗、肉的脂肪分布、内脏处理对不对，格外敏感，又熟悉辛香调料的使用，每个人都自己打过油碟蘸碟味碟，所以真要下厨也信手拈来。反过来，在这里开店也竞争激烈。毕竟此地大家嘴都刁，又都懂调味和食材；不好吃的关窍在哪里，老食客吃了眉头一皱，

立刻就知道。

我在重庆吃过最好的炒饭和泡菜，一半在火锅馆，一半在露天烧烤店。我认识一位长辈的理论是：吃完火锅烤脑花，舌尖刺激到最敏感，才显好的炒饭口感。以此类推，最好吃的泡菜在羊肉粉店。

某天，我去吃老火锅，双椒牛肉腌得入味，于是碗炒饭来就涮火锅，有些菜适合配喝，有些菜适合配吃——当家嬢嬢炒了饭，用芹菜碎代替葱段，爽脆。我吃着，听见嬢嬢儿子买菜回来，母子俩开始对着念：要你买芹菜！/

我买了呀。/芹菜，你这是上海青。你呀。/哦那我买错了，我以为青菜。/我还说了芹菜要炒肉的，青菜怎么炒肉！你呀。/莫说咯，有客人。

**对单纯爱吃
又不想攒局的人，
这也许是个
好时代啊。**

那儿子过来问我还要不要别的，我问有没有喝的，他说有，自家熬的酸梅汤。我说好。那儿子拿一杯来，我喝了，说熬得好，炒饭也爽，牛肉也香。那儿子对嬢嬢大声说，客人说你炒得好！嬢嬢高兴了，咧嘴笑嘻嘻，坐下来拍拍围裙边休息着。

那儿子从购物袋里掏掏，掏出个熨斗糕，说妈我给你买的。嬢嬢说我不饿，你么芹菜买不对，熨斗糕倒会买的。那儿子给我上了碟泡菜，说：配炒饭吃哈！邻桌坐了几个古道热肠的大哥，正吃得逸兴遄飞。有一位看到我的炒饭，问我咋样，我说搭配嬢嬢送的腌萝卜，嘿安逸。大哥就嚷老板，来炒个炒饭！嬢嬢答应着，又顺手送了我一碟腌萝卜。🌿