



diǎo sī

# 屌丝气质 火锅味

2013年元旦期间,合肥第一家海底捞就要开张了,这个消息爆出以来,持续占据且诱惑着一帮吃货们的心,以及带给另一些久闻海底捞“变态”服务的食客们期待。

微博上流传了很多老段子:一私家车在海底捞门口乱停车,妨碍客人通行,海底捞员工们便把那辆车抬起来调整了位置;海底捞等台的客人们可以折叠千纸鹤,叠一只五毛钱;等待的客人们还可以摇奖,奖品则是店内菜肴;客人抱怨没有冰激凌,员工赶忙从附近买来……他们把服务做到客户预期之外,别家做不到的,海底捞做到了。这真是一家神奇的火锅店。也正源于此,海底捞凭借着并不出众的口味,却赢得了那么多“捞粉”们的心。

这个在中国火锅天地摸爬滚打了八年的品牌,估计是目前最能配得上“出奇的服务”、“意外的幸福感”等评价了。很多人认为火锅再出色再美味,也只是登不上大雅之堂的“一锅熟”。都说咖啡有咖啡的优雅,火锅只能和烧烤一样,图个乐趣和美味。吃了火锅,若是不换身衣裳,第二天上班都会被人猜出来,全身上下散发出那一股子“屌丝”气质,不信你试试。

然而火锅绝对算得上中国传统食谱了。据说四川的火锅早在左思的《三都赋》中就有记载,历史至少在1700年以上,而且还有“日暮汉宫吃毛肚,家家扶得醉人归”的火锅章句。

说到“现代火锅”起源,网上流传着说是出现在冬季。“20世纪初的嘉陵江畔,冬日里天寒地冻,朔风凛凛,有小贩便发明了一特制的挑子,挑着它走街串巷地叫卖。挑子的一头是一座红泥小火炉,上置一只带‘#’字格的洋铁盒,里面翻滚着黑不溜秋、麻辣成鲜的卤汁;另一头则是盛装牛杂、调料、碗筷、板凳的货架。要吃的时候便每人一格,将牛杂往卤汁中涮一涮,蘸着调料大快朵颐,等到美味穿肠过,整个身子在辣和热的双重呵护下也变得暖和起来了。当时以涮水牛毛肚的为多,别有一种鲜嫩水灵、快爽脆利的齿感,因此重庆火锅最初被称为毛肚火锅。”

海底捞也正是起源于四川简阳,火锅之乡。想起葛优在《让子弹飞》里坐在马车上“吃着火锅唱着歌”,别有一番情趣。