

# 论麻辣烫的发展历史

汪 薇

(西安外国语大学, 陕西 西安 710128)

**摘要:** 现如今, 麻辣烫出现在街头巷尾, 将其称为当代社会受欢迎程度最高的小吃也不为过。麻辣烫起源于四川, 因上世纪 80、90 年代的下海潮、下岗潮而兴盛, 后因城市改革等各种原因逐渐在四川消失。后在东北, 被东北人改良, 之后由东北人发扬光大。近些年, 又出现了许多新式麻辣烫, 可以认为是原四川麻辣烫的升级版。而且中国麻辣烫品牌的两大巨头杨国福麻辣烫和张亮麻辣烫也分别于 2017 年和 2019 年开始开拓海外市场。现如今, 现如今麻辣烫已经遍布亚、欧、北美、大洋洲等地, 特别是在日韩地区, 麻辣烫更是成为一种新的潮流。但是对于麻辣烫的起源问题一直存在争论, 起源于四川, 最后却是由东北人发扬光大。本论将根据各种资料整理其发展历史, 并探究其文化传承以及走向海外的意义。

**关键词:** 饮食; 麻辣烫; 发展历史; 小吃

## 一、麻辣烫概述

近些日, 甘肃天水成为继山东淄博、黑龙江哈尔滨之后, 又一爆火的城市。其中甘肃天水的麻辣烫成为新的城市名片, 不少游客不远万里赶来天水, 只为了吃上一口麻辣烫<sup>[1]</sup>。

百度百科的词条显示, 麻辣烫起源于四川乐山, 经东北改良之后流行于各地, 现如今吃到的麻辣烫大多是由东北人改良的版本。

2017 年 6 月 20 日, 国家质检总局、国家标准化委员会联合发布《公共服务领域英文译写规范》系列国家标准, 将麻辣烫的名词标准翻译为 Spicy Hot Pot, 于 2017 年 12 月 1 日起正式实施。从英文翻译可知, 麻辣烫与火锅相似, 二者起源也是类似, 只是经过多年的发展, 麻辣烫走上了和火锅截然不同的一条路。

## 二、麻辣烫起源——四川麻辣烫

### (一) 发展历史

麻辣烫最早起源于四川, 上世纪 80 年代左右, 麻辣烫作为一种小吃出现在了四川各城市的街头, 90 年代中期发展得如火如荼, 在 90 年代末期却消失在四川的街头。

“麻辣烫”三个字可能早在民国就已经出现, 但在当时它并不是一种小吃, 而是用来形容川菜特色的一组并列的形容词。在《中国名菜谱(四川风味)》一书中, 在水煮牛肉这一菜谱中, 就写着一首诗去称赞水煮牛肉的美味: “麻辣烫鲜香, 浓味溢四方, 片片肉伸展, 滑嫩滋味长<sup>[2]</sup>。”

除了用来描述川菜的特色之外, 它甚至有其引申意义, 用于描述带有「川辣味」的事物。直到 80 年代后期, 「麻辣烫」也没有完全摆脱其

形容词意味。1987 年由张新泉作词、谷建芬作曲的《火锅姑娘》的歌词中, 仍以「麻辣烫」代指重庆火锅的特色。

在纪录片《舌尖上的中国 3》中介绍, 麻辣烫起源于岷江之滨四川省乐山市五通桥区牛华镇。乐山位于三江汇合处, 码头众多, 河边的纤夫自然就随处可见。最初是船工和纤夫创造了麻辣烫这种简便易行而又独特的吃法。休息之余, 他们会在江边叠起石块, 以瓦罐为锅, 以江水为汤底, 以海椒、花椒等为调料, 用树枝生火, 食材则就地取材, 涮而食之, 这样的吃法既可果腹, 又可驱寒、祛湿。这种吃法因其简便易行很快便在江边流传开来<sup>[3]</sup>。

最早的麻辣烫还没有正式门店, 都是推着三轮车或是以路边摊的形式贩卖。麻辣烫最初的形式是将切好片的食材穿在竹签上售卖。旁边支起一口锅, 在麻辣汤底中涮烫烹煮后, 再

**作者简介:** 汪薇(2000-), 女, 硕士在读, 研究方向: 国别区域研究。

蘸料食用，按签收费。

从1984年开始，在中共中央的鼓励下，新中国第一波“下海经商”潮出现，众多年轻人选择经商。在1985年的国有企业改革中，大量国企职工被迫下岗。再加上90年代初期，大量企业倒闭，企业职工下岗，越来越多的人选择加入投资小且见效快的餐饮业。在纪录片《宵夜江湖》中的乐山熊家婆麻辣烫最早的创始人便是那个年代之下，开始做起了餐饮<sup>[4]</sup>。

如今在四川乐山还开着许多麻辣烫的店铺，并且在2016年由乐山市人民政府主办的乐山“十大菜品百道美食”评选活动中，熊家婆麻辣烫、五通桥绿缘麻辣烫、牛华八婆麻辣烫店等店入围，牛华麻辣烫更是成为乐山“十大城市名片”之一。

除了在乐山，麻辣烫也曾经在成都等城市有过一段发展历史。在80年代初期，麻辣烫从最初的发源地乐山逐渐扩展到成都。那个年代下岗职工众多，许多人加入餐饮业，餐饮业竞争激烈，在成都的麻辣烫经营业主们不得不进行创新、升级。便诞生了现如今的串串香、冒菜等食物。成都老字号玉林串串香官网中记载：

“1985年，玉林串串香创始人肖女士经过摸索尝试将原本流行于成都街头巷尾的“麻、辣、烫”的饮食方式加以改良，结合川菜系中的“一菜一格、百菜百味”的风格特点，首创出适合成都大众消费的新派美食，并取名为“串串香”，因第一家店铺设于成都玉林正街58号，“玉林串串香”便由此诞生，风靡蓉城乃至全国。”

由此可推测，其中所说的“麻、辣、烫”的饮食方式指代的就是现在所说的小吃麻辣烫，而且麻辣烫经过改良之后，才有了串串香，这之后，串串香在成都开始大肆扩张。后来又是在90年代加强城市市容管理，加强城管执法的高峰期，开始有部分摊贩找了门店去开店且改名叫串串。在成都，卖麻辣烫的摊贩几乎消失。后来慢慢地，麻辣烫彻底从大部分四川人民的眼中消失<sup>[5]</sup>。

## （二）四川麻辣烫特色

四川的麻辣烫经过多年的发展，已经演变出许多不同种类的食物。现如今仍旧保留着麻辣烫这一小吃的便是四川乐山，乐山的麻辣烫的做法与吃法皆与现在大家所熟知的麻辣烫不同。四川麻辣烫的精髓在于锅底，汤底重油重辣，姜、蒜、豆瓣等二十多种调味料加上菜籽油混合熬成的底料，再混合骨头熬制出来的底汤，往里面加入串好的食材去进行涮烫，便是麻辣烫“烫”的来源。除此以外“麻”和“辣”来源于蘸碟，四川麻辣烫的蘸碟都是由商家自己统一调配，与现在大家所熟知的东北麻辣烫自己放小料的环节不一样。四川麻辣烫的荤菜大多是动物下水，郡肝、鸭肠、毛肚、郡把、兔腰等等。

## 三、麻辣烫的改良——东北麻辣烫

从古至今四川曾出现多次大规模的人口流动，除了大规模移民以外，四川的人口暂时性流动也十分频繁。每一次的人口迁移，都带动了四川与其他地区饮食的融合。

20世纪80年代以后，由于“国民经济”改革、交通条件的改善、

经商潮的出现等各种原因，四川的人口流动越来越强，同时也带动了各个地区的饮食交流。正是那个时期，东北开始出现麻辣烫。

据杨国福麻辣烫与中国中央电视台合作的纪录片《味以和为美》中，杨国福开始做麻辣烫是在2000年的时候，四川麻辣烫已经在东北特别火爆，这便让他产生了卖麻辣烫的念头。由此可以推测，四川麻辣烫传到东北应该至少是在2000年以前，对于四川麻辣烫的接受期应当是上世纪90年代左右。那时候也正好是国内人口流动较强的时期。

上世纪90年代，由于国企改革，“下岗潮”席卷全国，在国营经济占据绝对主导地位的东北地区出现了大量失去工作的下岗工人。他们迫切的寻找解决温饱的机会，而餐饮业作为劳动密集型生产，入门门槛低，资金、技术要求低，因此大部分人选择进军餐饮业，也带动了那个时期东北饮食的发展。

东北下岗工人在资本和技术的积累较少，他们选择从事的餐饮业比较低端，多为烤串、水饺和茶叶蛋之类不需要太多技术的食物。其中麻辣烫的制作方法简单，在掌握汤底配方之后，烹饪要求就是一锅煮，无疑是个不错的选择，因此，麻辣烫开始席卷东北地区<sup>[6]</sup>。

刚进入东北的四川麻辣烫，由于口味过重，不会吃辣的东北人适应不了这种口味，以杨国福为代表的麻辣烫经营者们便对重油重辣的麻辣烫做出了改良。

最初的改良只是对汤底进行减油减辣处理，不少门店还会配上东北人喜欢花生酱、芝麻酱等，增加浓郁香醇的口感，这样东北麻辣烫的“麻”变成了麻酱的“麻”。烹饪方式也从涮烫改成了用大锅骨汤统一

煮熟再分份的形式，之后再根据顾客的口味需求添加调料。那时候的麻辣烫都是固定菜品，有豆芽、菠菜、豆皮、粉皮等。在食材上，来到东北的麻辣烫也和原本在四川的麻辣烫产生了不同。四川麻辣烫的荤菜大多是动物下水，例如郡肝、鸭肠、毛肚、郡把、兔腰等等。到了东北则没有那么多的动物下水，变成了东北人喜欢的肉片和各种丸子。再加上东北盛产大豆，麻辣烫中也开始加入豆制品。这就是东北的老式麻辣烫，也是麻辣烫来到东北经过本地化后改良后最初的形式，同时也是流传最广的形式。

2003年杨国福开了第一家杨记麻辣烫门店，并以“能喝的骨汤麻辣烫”这一招牌为门店特色。杨国福将四川麻辣烫的汤底，换成了东北人喜欢的牛骨汤，并去掉其中的红油，往里面加入牛奶，使其口味更加香醇，汤也可以直接喝。

2009年，杨国福麻辣烫首创“斤式自选”的服务模式，现如今，国内麻辣烫几乎都沿用了这个模式。

#### 四、新式麻辣烫

经过多年的发展，现今的麻辣烫有了各种各样的形式。除了杨国福麻辣烫、张亮麻辣烫这些老牌的东北麻辣烫之外，从2021年下半年起，全国各地涌现出各种浇头麻辣烫、称盘麻辣烫、盘盘麻辣烫等以干拌麻辣

烫为主调的麻辣烫。这些麻辣烫则改良于最初的四川麻辣烫。四川麻辣烫的重点从来不在于喝汤，蘸料的汤底和食材才是其内核。且以干拌、口味麻辣为主，而且选品方式不同于东北麻辣烫的称重，这些新式麻辣烫则是按盘、按份选品，与最初的四川麻辣烫相似。新式麻辣烫可以认为是一直没落已久的四川麻辣烫的“反击”。

#### 五、麻辣烫文化传承的意义

近些年来中餐在海外的传播范围也越来越广。除了中餐的正统菜系之外，中国小吃也渐渐成为中餐海外传播的一大主力。现如今麻辣烫已经遍布亚、欧、北美、大洋洲等地。国内的麻辣烫品牌两大巨头杨国福麻辣烫和张亮麻辣烫也分别于2017年和2019年开始正式走向海外。特别是在日韩地区，麻辣烫也成为一种新的潮流。

麻辣烫菜品选择十分丰富，吃麻辣烫时，食客们可以按照自己的喜好选择各式菜品放入其中，而麻辣烫的味型也几乎不排斥任何菜品。无论你喜欢吃什么菜，麻辣烫都能很好地包容它，并给食客带来不一的味觉享受，同时也反映了海纳百川、兼收并蓄是中国人的传统性格特征。

回顾麻辣烫的发展历史，是在当时的历史背景下的产物，蕴含了一个时代的特征，是祖先们在历史长河中不断实践而形成的。麻辣烫的形成并非一蹴而就，而是随着时代的变化而变化。在那个年代下麻辣烫给人们带来的不仅仅是舌尖上的体验，更是那个年代下经历下岗工人维持生计的一条道路，它见证了那个时代的发展历史，更是新中国发展之下的产物。在新时代的中国，除了传统的美食，更是诞生了许多新式的美食，它们随着新中国的发展一起发展着，新式美食的诞生发展也象征着新中国的诞生发展。麻辣烫之中可以随意放入任何食物，包容万物的麻辣烫也象征着当代中国的包容性，它是新时代中国的体现<sup>[7]</sup>。

优秀的饮食文化在具有时代性和民族性的同时，也具有普适性。在世界文化的交流和传播中，饮食文化发挥着推动文化交流和传播的先驱作用。我们可以看到，在当今中国，越来越多的国外餐饮企业进入市场，同时我们也吸收了国外优秀的餐饮技艺和理念，丰富了中国的饮食文化。与此同时，中餐也越来越面向世界，同时展示着中华民族的民族特色与文化，是我们国家文化软实力的重要体现。

#### 参考文献

- [1] 李子迟, 王志标. 千城记: 白话地方志 - 四川省乐山市: 佛爷峨眉 [M]. 北京: 中国科学文化音像出版社, 2010.
- [2] 杨东起. 中国名菜谱 (四川风味) [M]. 北京: 中国财政经济出版社, 1994.
- [3] 红餐大数据, 红餐品牌研究院. 2023 中国麻辣烫品类发展报告 [R]. 北京: 央广网, 2023.
- [4] 餐饮大数据研究与测评机构 NCB (餐宝典), 中国麻辣烫行业发展研究报告 [R]. 广州: 餐饮大数据研究与测评机构 NCB (餐宝典), 2022.
- [5] 徐长卿. 哈尔滨滨县的麻辣烫江湖 [N]. 市场信息报, 2022-04-13 [2024-01-15].
- [6] 白玮. 中国“水煮菜”地理: 领衔的为什么是麻辣烫? [EB/OL]. (2021-12-16) [2024-01-15].
- [7] 餐饮老板内参. 老品新作的麻辣烫: 是真创新, 还是“炒剩饭”? [EB/OL]. (2022-04-06) [2024-03-22].