

“重庆火锅”与重庆的城市文化

邓 晓

(重庆师范大学历史与文博学院;重庆 400047)

【摘要】火锅是中华民族传统的饮食方式，但饮食方式能对一座城市的文化产生如此深刻影响的，非重庆火锅莫属。重庆火锅源于重庆的码头，是地地道道的俗文化。但在不到一百年的时间里，它却进入了上层社会，如今更创造了风靡全国乃至走向世界的奇迹，并在某种程度上成为了重庆的城市名片。

【关键词】重庆火锅;起源;民风;文化

火锅是特色鲜明的区域性饮食方式，是重庆一张响亮的城市名片。因此，曾有不少文章谈到重庆火锅，但探讨的内容大多停留在它的味道和起源上，更深层面的讨论并不多见。火锅毕竟是重庆特色饮食的代表，它有着相当深厚的历史底蕴和文化内涵，在重庆致力于打造“美食之都”的今天，讨论它的起源与发展、它与重庆民俗的关系、它的主要特色乃至它所展示出来的大众文化价值，无疑具有重大的现实意义。

一、“起源”与社会下层相关

自从人类的祖先学会了制陶，便有了在火上架盛器煮食的习惯。不论那盛器，叫高也好、叫鼎也好，都是借火力将生食在盛器中煮为熟食。而这种在“锅”中煮食，进而以之煮肚的方式，都可以将之取名为“吃火锅”或“烫火锅”。较为具体介绍古人类似火锅吃法的史料为南宋人林洪提及的“拨霞供”：“向游武夷六曲，访止止师，遇雪天，得一兔，无庖人可制。师云：‘山间只用薄批酒酱椒料沃之，以风炉安座上，用水少半挑，候汤响，一杯后各分以箸，令自夹人汤，摆熟啖之，乃随宜各以汁供。’因用其法，不独易行，且有团奕热暖之乐。越五六年，来京师，乃复于杨泳斋伯禹席上见此，恍然去武夷如隔一世。杨勋家，嗜古学而清苦者，宜此山家之趣。因诗之：‘浪涌晴江雪，风翻晚照霞。’末云：‘醉忆山中味，都忘贵客来。’猪羊皆可。《本草》云：兔肉补中益气，不可同鸡食。”^[1]它包含了煮、涮、沾（佐料）、咬等程序。概言之，“火锅”二字大抵有三种含义：一曰以锅煮食，二曰锅中之物，三曰一种饮食方式，而这三种含义往往混在一起，很少有人认真计较；而就其吃法而言，又含煮、烫、涮于一体，这类“火锅”概念真可谓“放之四海而皆准”。但倘以此“泛火锅论”视角看待重庆火锅，便没有讨论的必要了。重庆火锅是重庆地区特有的一种饮食方式，它有着自己独特的历史沿革、民俗内涵、品味特色及其赖以产生的文化背景。

重庆火锅源自船工，这几乎是众所周知的。它起源干长江、嘉陵江边，是船工纤夫的餐饮方式。他们以木船为家，一口铁锅、几副碗筷就是全部炊具，烹煮食物流行“连锅闹”，即把各种吃的一锅煮，然后围而食之。^[2]重庆自古是水码头，来往船只甚众，在供应城市的货物中，自然不乏零零总总的菜品及调料。船工们或在船尾、或在河滩，将运剩的垫舱菜、买来的菜和着葱、姜、海椒、花椒一锅煮，再撒上咸盐。这至少可以是味道不错的一餐，如果再“奢侈”一点，弄点骨头熬汤、买些动物“下水”等一锅煮食，则称得上是一顿美味佳肴。就泛义的重庆火锅而言，人们实难认定它的产生年代。但有一点可以确定，它的流行与清末川江航运的发展、重庆码头的繁荣相关。但作为重庆火锅代表的“毛肚火锅”，其兴盛起来的大致年代，还有蛛丝马迹可寻。

19 世纪 40 年代，李颌人曾在《风土什志》中细致地描述了他眼中的重庆火锅：“吃水牛毛肚的火锅，则发源于重庆对岸的江北。最初一般挑担子零卖贩子将水牛内脏买得，洗净煮一煮，而后将肝子、肚子等切成小块，于担头置泥炉一具，炉上置分

格的大洋铁盆一只，盆内翻煎倒滚着一种又辣又麻又咸的卤汁。于是河边、桥头的一般卖劳力的朋友，便围着担子受用起来。各人认定一格，且烫且吃，吃若干块，算若干钱，既经济，又能增加热量。一直到民国二十三年，重庆城内才有一家小饭店将它高尚化了，从担头移到桌上，泥炉依然，只是将分格铁盆换成了赤铜小锅，卤汁、蘸汁也改由食客自行配合，以求干净而适合人的口味。”他甚至认定四川火锅发源于重庆。

按文中李领人所述往前推，重庆民间毛肚火锅的吃法至少应产生于 19 世纪 30 年代以前。毛肚火锅以“水八块”为主，所谓“水八块”是指牛下水(毛肚、肝、腰和牛血旺等)，卖家将其生切成薄片摆在八个不同的碟子里。

另一种说法源于对市中区“宰房巷”(俗称宰牛巷)的调查。据载“清末，市区川道拐(今南纪门)有一家供应回民牛肉的宰牛场。到 1936 年，发展成宰牛屠场 16 家、宰羊屠场 3 家……一些有眼光的餐食摊主，便以苦力、贫民等下层市民为对象，开办了最初的简易火锅店。”而“宰房巷”就在南纪门外。是昔日市中区“川道拐街”与“一字街”相连接处的一条岔巷，由东南向西北斜行上接南区路。其中，一字街“因此街道较直而得名”，宰房巷“原名宰房街，因从清末起，此处是牛羊屠宰房。1982 年改为现名”。川道拐街则“原名川道拐正街，因清末此处是通往成都中大道的拐弯处”。具体地点在今长江大桥北桥头东侧坎下，现因拓修上下公路而不复存在。

由上，可以得出这样的结论：第一，重庆火锅起源于重庆的码头；第二，它以毛肚火锅最具特色；第三，火锅的吃法由来已久，毛肚火锅产生的时间则不早于 19 世纪 20 年代。

二、“发展”贴近时代的脉络

重庆火锅的第一次兴盛，是在抗日战争时期。当时重庆的大街小巷都开起了火锅店，既有专业的，也有兼营的；店内设施，普通的因陋就简，高档的陈设雅致。1941 年，美国生活周刊的战地记者 Carl Mydans 曾拍摄了两幅该时期火锅小店的照片，这是迄今为止看到最早的反映重庆火锅的摄影作品，它们记录了普通火锅店经营的场景。从照片上看，其吃法与当时童谣里所唱的差不多：“街头小巷子，开个么店子。一张方桌子，中间挖洞子。洞里生炉子，炉上摆锅子。锅里熬汤子，食客动筷子。或烫肉片子，或烫菜叶子。吃上一肚子，香你一辈子。”当时著名的火锅店有：“云龙园火锅店”、“述园火锅店”、“一四一火锅店”、“不醉无归火锅店”、“桥头火锅店”，等等。在这些高档火锅店里，有专人制作卤汁，管理炉火；桌上镶有瓷面，锅是用铜做的，并配有金边瓷菜盘和茶壶、茶杯。当时的火锅还与名人们结下了不解之缘。1942 年，郭沫若 50 大寿时，曾在天官府以火锅宴请夏衍、胡绳以及当时戏剧界的名流于伶，并在席上讲了一个自己“考证”的重庆火锅的来历，他把火锅产生的历史上推到了南宋恭王赵悼时代。^[3]该时期火锅的广告还频频出现在报纸上。

到 19 世纪 50 年代，由于实行计划经济，人们“吃馆子”的机会大大减少，但火锅的魅力仍未消失。据宰牛巷的原住居民回忆，当时“牛贩子从川黔大路赶运菜牛到重庆，在南岸过夜，第二天一早过江，将牛赶到宰牛巷宰杀。屠宰场占地四五百平方米，有一栋两层青砖房，每天要杀二十多头牛”。因为“牛内脏难烹制，量大价贱，于是附近居民纷纷开起大大小小的火锅馆，买来牛下水放花椒、辣椒、姜、盐一锅同煮，既果腹又祛寒。浓郁的香味把解放碑食客也‘勾引’了下来。”^[4]到了“文革”时期，因为物资特别是肉食品匮乏，火锅店纷纷转向经营普通食品但民间至冬季仍然保持着吃火锅的习俗，只是变成了以熬筒子骨汤、烫蔬菜为主的素火锅。

重庆火锅的再次兴起是在 19 世纪 80 年代。随着社会生活的好转，火锅店又如雨后春笋般地出现。重庆老艺术家张尚元在他的曲艺作品中对当时人们吃火锅的场面曾有过细腻的描述：

(白)开堂罗！/(唱)有个姑娘办法多，/街边开店卖火锅，/塑料布蓬蓬搭一座，/三张桌，三炉火，/三炉火上三口锅，/三口锅内翻天涨，/热气腾腾香味扑鼻窝，/过往行人停住脚。

新鲜的鳊鱼刚刚剖，/嫩嫩的豆腐自己磨，/脆生生的白菜盘中搁，/葱蒜苗摆一桌，/还有那朝天椒豆母子，/花椒面面姜颗颗，/哟！猪肝腰片切得像纸薄！^[5]

莫发呆，莫要涯，/选一家火锅馆儿坐下来，/毛肚儿趁热烫几块，/晕一杯烧老二大曲茅台，/重庆城的龙门阵边吃边摆，/大禹王，巴曼子，赵子龙，张献忠从远古直到未来。月卜火锅麻噜麻噜、辣呼辣呼，/又鲜又脆，正宗川味，叫你一辈子难忘怀，/二天还要来。^[6]

从这些文字里，我们能够真切地感受到当时万物复苏、人心舒畅的社会环境。

由上，又可以得出以下结论：第一，19世纪40年代重庆毛肚火锅十分兴盛；第二，它被不同地域、不同阶层的人所喜好；第三，火锅业的兴衰与重庆经济发展程度相关。

三、“民风”透着热情与豪放

火锅代表着重庆的饮食特色，在重庆人的心中，自然就有着许多耳熟能详的火锅店名。如今，大型的火锅店已将连锁店开到了全国各地，乃至海外。而更多的火锅店则与中低收入人的普通市民群体结下了不解之缘。火锅对于这座城市的意义，可以从以下数据中看出：据重庆市商委提供的资料，到2006年底，重庆市共有火锅店5万多家，占到全市餐饮网点的622%；火锅餐饮年营业收入达到78亿元，从业人员43万人；全市有10家火锅企业获得中国驰名商标和著名商标，有14家火锅企业进入全国餐饮百强。

火锅符合重庆人热情、豪放、直爽和喜好群聚的民风。码头上的船工和下力人最早钟情于这种“美食”，是因为它符合其“价廉”、“物美”和“饱肚”的需求。至于毛肚火锅得以从码头、陋巷登上大雅之堂的原因至少有三个：味美实惠、用料讲究、氛围和谐。撇开前两条不论，仅这氛围和谐一条便能充分展现火锅与民俗的关系。重庆火锅为食客提供了一个特殊的时间和空间一小范围和长时间。亲朋好友围炉而坐，在热辣辣的气氛中开怀畅叙，其乐融融。

正由于以上原因，重庆火锅便由船头到码头，由席地坐吃到挑担围炉，进而步入城市街巷了。到19世纪30、40年代，重庆城内已经出现不少经营火锅的店堂。在1985年9月，重庆“雾季艺术节”期间，几位老艺术家应邀回到重庆，在火锅宴上，张瑞芳曾满怀深情地回忆起抗战时期在渝吃火锅的情景：“年轻时呆在重庆，像毛肚火锅这样的风味小吃，留下了深刻印象。”^[7]进入19世纪90年代后，重庆火锅便以迅猛发展的势态在全国普及开来。到20世纪初，有人甚至这样写到：“在金陵有名有姓够档次的火锅店就达1200余家，使当地人发出了火锅‘烧透’石头城的感慨”。^[8]

从文化的角度上讲，重庆火锅蕴涵着健康、平等、和谐、包容的理性，而这一切又为美味所吸引、为热闹所包容，这正是它最吸引人的地方。难怪有作者这样写道：“每到夜幕降临、华灯初放，街边小吃摊、小火锅、火锅城人声鼎沸，熙熙攘攘，杯盘相碰，猜拳行令，欢声笑语。从这些狂吃海喝的人们身上，能够感受到整个城市的奔放和热烈。”^[9]

对重庆火锅与众生像的描述，魏仲云先生讲得细腻而精彩：“昔日的老火锅馆内，特制高大的桌凳，铁铜质的锅下，炭火熊熊燃烧，锅里汤汁沸沸翻滚。食客居高临下，各自守锅内用木片隔开的格子，火光映红了大汗淋漓的脸，虎视眈眈盯着锅中飘浮的菜品。尤其是盛夏临锅，在炉火熏烤中汗流浹背，边挥扇，边烫食，吃得起劲时，叉开双腿，脱掉上衣，赤膊上阵。”他还引用了四川老作家车辐在《赞重庆毛肚火锅》中的话：“吃到来劲时，拉开武松打虎，怒斩华雄的架势；个中不少女中豪杰，也拉开架势，颇有梁夫人出鼓战金山之慨。其他地区的火锅吃得不温不火，无法与重庆人吃火锅的豪放和气势山河之势相比。”魏先生进而指出“这正是巴渝饮食，食俗文化的体现，是古老巴民族勇武豪放性格和饮食文化心理的表现”。^[10]

由是，又得出结论：第一，火锅反映出了典型的重庆民风；第二，火锅与重庆热烈、豪放的城市性格相通；第三，它从内涵上

较具吸引力，在外延上较具感染力。

四、“特色”美味与健康结合

重庆火锅的特色有如下由内涵到外延的总结：

一是热烫。火锅中的卤汁一直处于滚沸状态，人们边烫边吃，所挟烫的食物刚从锅中离开，又立即放入味碟，充分发挥了“一热当三鲜”的优势。

二是鲜香。火锅讲究现做现吃，汤汁中，鸡、鱼、棒子骨，含有多谷氨酸和核苷酸，再加以上乘调料如醒糟汁、花椒、豆瓣、料酒等，使其鲜味更浓。

三是适众。重庆火锅以麻辣为基础并辅以众多味型，数量多达 30 余种，而与之相配的味碟也花样繁多，以其广泛的适应性，解决了“众口难调”的难题。

四是料广。重庆火锅选料广泛，采用的材料，从最早的牛内脏发展到了鸡、鸭、猪、鱼、狗、虾、蛇等各类肉食，各种蔬菜也品种繁多，总共不下百余种。

五是求精。重庆火锅除选料上乘、刀工讲究外，摆桌面还追求主次分明：先烫食的菜品离锅近些，反之远些，大小盘子，围住火锅，状如众星拱月。

六是共乐。重庆火锅四季皆宜，亲朋好友围锅相聚，尽享“团圆之乐”。在冬季烫，身心暖融融的；即便在炎热的夏季，大汗一出，神清气爽，若羽化登仙。

七是养生。重庆火锅选料注意营养，且直接烫食高温消毒，一熟便起的吃法，使食物主要营养未失，既鲜嫩可口，又益于健康。而药膳火锅，自不待言。

八是方便。重庆火锅卤汁可随意选择；味碟可随意调配；配料可荤、素随意挑选，火力大、小可根据需要自己调节。

九是疗病。除药膳火锅外，普通的火锅，也能使略感小恙的食客在大汗出后症状减轻；使关节病患者，缓解疼痛麻木感；使食欲不振者，胃口大开。^[11]

重庆火锅是健康的，细心分析其基本调料，辣椒、花椒、豆豉、老姜、大蒜均有益于人体：医书记载：“川椒辛热，祛邪逐寒，明目杀虫，温而不猛。”其所含麻味素能刺激唾液分泌，有助于消化和杀菌，使汗腺畅通，起到开胃健脾的作用。干辣椒则富含维生素 C 和 A，其辣椒素可以促进人的血液循环。“大蒜辛温，化肉消谷，解毒散痈”内服可治痢疾、泄泻、咳嗽等。豆豉有消食化滞，发汗解肌，除顺平喘，驱风散寒的作用。老姜则味辛性温，入肺、脾、胃经，有发汗、驱风、散寒等作用。其它调味品如醒糟、豆瓣、绍酒等都具有通血脉、助消化，增食欲的功能。^[12]

如今的重庆火锅更注重“五味”的和谐。它具有辣而不燥、麻而不烈、进口味浓、回味绵长的特点。对此，有两个方面十分讲究：一是原料。精选原料是厨师制作火锅汤卤的基础。二是色、香、味。干辣椒、花椒和老姜均有去腥、除异味，提色、增香以及增鲜的作用，它们与盐、豆瓣等调料混合可形成麻辣醇厚的复合味；豆瓣酱可以增加鲜香味，令汤汁醇和、浓稠红亮；而适量的豆豉，可以增加汤卤的咸香味、醇风味；川盐则起着定味、调味、提鲜和解腻去腥的作用；冰糖被用来减缓辣味刺激，使汤味略带回甜；黄酒可使味道变得浓醇绵厚；牛油是传统的毛肚火锅重要原料，其受热脂化后能产生独特的香味，被看作是川味

火锅中的重要标志之一，同时牛油在火锅中还能起浓稠火锅卤汁，上味增香的作用。^[13]正是以上特点，使重庆火锅赢得了天南海北食客的青睐。

由是，得出结论：第一，味美是重庆火锅的诱人之处；第二，健康是重庆火锅的品质保障；第三，重庆火锅满足了不同人群的需求，因而也受到普遍欢迎。

五、“文化”被当作城市名片

由于重庆火锅有悠久的历史与倾城的食客，重庆人便举办了火锅节。

2004年10月巧日，重庆首届火锅文化节与“第五届中国美食节”同时开幕。当晚8点，“相聚在火锅之都”大型文艺演出在南滨路音乐广场上演。参加“两节”活动的有美国、德国、日本、韩国等20个国家、地区以及11个国际行业组织的代表137人，有来自北京、天津、四川、内蒙古等20多个省(自治区、直辖市)的近800家餐饮企业。“万人品尝重庆火锅”活动于2004年10月16日点火。68家企业在海棠晓月至四海公路间摆开了一公里多长，约810张餐桌的“火锅长龙”。

第二届中国重庆火锅美食文化节于2006年10月13日在南滨路开幕，共有30万人参加，其中约有10万人品尝了正宗的重庆火锅。本次火锅节共有64家企业参加，1006张桌子摆了两公里多长，当晚的营业额便达到240万元以上。

第三届中国重庆火锅美食文化节于2007年3月20日在重庆北滨路开幕，开幕式上，中国烹饪协会正式命名重庆为“中国火锅之都”。3月23日晚8点，“浓情似火香两江文艺晚会”拉开了帷幕，晚会充满了浓郁的重庆地方特色。在为时3天的“万人火锅宴”期间，到场的市民、糖酒会客商高达143万人次，总销售收入达1140万元。

三次火锅节，短短4年时间，从万人、十万人到百万人参与，从八百桌、一千桌到赢得“火锅之都”的称号，火锅终于成了这座城市一张响亮的名片。火锅节在重庆的巨大成功，使人振奋亦令人深思。

思考之一：火锅符合人们对美好生活的追求。重庆火锅短短百余年的发展历程，能有这般辉煌的结果，堪称奇迹。究其原因，起初确与重庆的地理、气候环境相关；但继后的发展与推广，除了火锅自身的上述特色外，还与重庆厨师的思变、包容和用心相关。同时，火锅成为这座城市无论男女老少，无论何种阶层，进而成为外乡嘉宾共同喜爱的餐饮方式，也说明了一个道理：对“美”的追求是人类所共有的。

思考之二：火锅有了越来越多的文化内涵。火锅因节日的举办越来越火，节日本身也因火锅的走红而日臻成熟。为办好第三届中国重庆火锅美食文化节，美食节组委会向全国公开征集会徽、会歌、吉祥物、张贴画、主题语，营造节日氛围。期间，共收到全国28个省市的应征作品1821件。根据网友和市民投票以及专家意见，确定了本届火锅美食文化节的会徽、会歌、吉祥物各1件，招贴画5幅，主题语10句。

思考之三：火锅促进了文化与经济的互动。一方面是文化宣传大大促进了火锅行业的发展，进而拉动了周边市场。据重庆火锅协会统计，20世纪初，本市火锅连锁企业每年消耗干辣椒5万吨以上、花椒1万吨以上。仅此便足以引起供求市场的波动。2006年，中国经济网上一篇名为“逐鹿中原”的调查文章对贵州、河南、河北、陕西、山西等省在重庆争夺辣椒市场作过深入的报告。另一方面则是市场调节着重庆的火锅业：2006年底，全国辣椒、花椒减产，干辣椒收购价由2005年的6元/千克价格，涨到了14元/千克。2007年初当外来辣椒普遍涨价之时，重庆火锅的锅底价纷纷上扬10元，进而引起了一场参与面颇广的大讨论。

由是，得出结论：第一，火锅业的发展带动了重庆餐饮业的进步；第二，火锅节捧红了火锅，也深化了重庆的饮食文化；第三，

有文化的饮食才是具有生命力的。

重庆火锅作为重庆地方的特色饮食，有着深厚的历史底蕴，渗透着浓重的地方民俗，它随着近代川江航运业的繁荣而兴起，以其特有的美味和蕴涵的文化底气从码头迅速地步入了都市的核心，并越来越多地吸引着天南海北的食客，如今它已成为重庆城市文化的一张响亮的名片。

参考文献

- [1]林洪撰：《山家清供(中国烹饪古籍丛刊)》，中国商业出版社，1985 年
- [2]余德庄：《重庆火锅的由来》，《中国食品》2001 年第 2 期，第 40-41 页
- [3][7]张老侃：《巴渝食趣》，重庆出版社，2001 年
- [4]《毛肚火锅在宰牛巷里诞生》，《重庆晚报》2009 年 2 月 21 日，第 19 版
- [5][6]张尚元：《张尚元曲艺作品选》，重庆大学出版社，2008 年
- [8]邓开荣：《重庆风味火锅》，重庆出版社，2002 年
- [9]杨爱平等：《重庆民俗风情》，重庆出版社，2001 年
- [10]魏仲云：《重庆名胜风情录》，重庆出版社，1993 年，第 192-193 页
- [11]《连锁与特许》编辑部：《品味重庆火锅》，《连锁与特许》2005 年第 4 期，第 12~16 页
- [12]北京中医学院中药方剂 1 教研组：《药性歌括四百味白话解》，人民卫生出版社，1962 年，第 128、131、133、134 页
- [13]邓开荣：《制作重庆火锅的诀窍在哪里?》，《四川烹饪》1999 年第 9 期，第 26-27 页