
浅析重庆火锅对重庆人豪爽性格的构造

毛群梅

【摘要】重庆因火锅而出名，火锅是重庆的一张宣传名片，所以历来关于重庆火锅的文章数不胜数，但大多数文章只着重于探讨重庆火锅的起源和味道独特的层面，而更深层次的研究却不太多见。本文试从重庆火锅的起源、原料、菜品和吃法四个方面对重庆火锅进行深层次的解析，从而找出重庆火锅与重庆人豪爽性格之间的内在联系。

【关键词】重庆火锅；豪爽；性格

一、引言

重庆因火锅而闻名，火锅因重庆而富有生气。“到重庆没吃过火锅，那就等于没到过重庆！”同样，重庆人也因其“南人北相、豪爽自率”的性格特点而远近闻名。重庆人爱吃火锅，上至七八十岁的老人，下至五六岁的小孩，无一不对火锅情有独钟。

笔者认为重庆人的豪爽性格与重庆火锅密不可分。

《现代汉语词典》(修订本)对“豪爽”一词的解释为：“豪放自爽。豪放：气魄大而无拘束。自爽：心地坦白，言语、行动没有顾忌，心里怎么想的，嘴上就怎么说。”^[1]重庆火锅究竟是怎样塑造了重庆人这种豪放自爽性格呢？要回答这个问题，首先必须弄清楚食物与性格的联系。

二、饮食与性格的关系

什么是性格？在彼得罗夫斯基主编的《普通心理学》中，把性格定义为“人的独特的心理特征的总和”^[2]。那么重庆人的性格作为一个群体而言，笔者认为应该是重庆人在对自己、对他人、对事情的态度和所采取的言行上表现出来的比较稳定的心理特征。

近年来有关专家通过对营养与健康关系的不断深入研究后指出：食物可以改变人的性格，并指出：有些不良性格的人可以经日常饮食调节—有意识地选择相应的食物来加以改变。例如：爱唠叨的人应多吃些糙米、豆类、花生、十果、白菜、芹菜以及动物肝、心、肾等食物。^[3]《礼记·礼运》中也说：“夫礼之初，始于饮食。”以上论断都足以说明食物与人的性格之间的紧密联系。

三、重庆火锅对重庆人豪爽性格的构造

都说“一方水土养一方人”，那么火锅作为重庆最有名的食物，它究竟是如何构造重庆人豪爽性格的呢？本文将从以下几个方面来分析。

(一)从重庆火锅的起源来看

重庆火锅，也称做“毛肚火锅”或“麻辣火锅”。现在学者们普遍赞成的一个观点是：“重庆火锅起源于清朝初年重庆嘉陵江畔、朝天门等码头的船工纤夫的粗放餐饮方式。”^[4]四川作家李顺人也在其所著的《风土什志》中写道：“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，而后将引一子、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。”^[5]也就是说，重庆火锅的起源与社会下层相关。

随着人们生活水平的逐渐提高和重庆火锅口味的不断提升，重庆火锅出现了德庄、刘一手、小天鹅、秦妈、苏大姐、奇火锅等大型知名品牌企业，并逐渐享誉全国。

重庆火锅起源于江边船夫、零卖贩子的生活，他们是社会基层人们的代表。基层民众生活更加真实，说话不拐弯抹角，有着其善良率自的天性，不同于玩弄权术的达官显贵那么心思镇密，也不同于舞文弄墨的文人骚客那么婉转含蓄。他们所关心的只是每日生活所需的柴米油盐，是实实在在的生活所需。

(二)从重庆火锅的原料来看

重庆火锅的主要原料是:十辣椒、花椒、生姜、大蒜、八角、三奈、郫县豆瓣、小茵、桂皮、草果、香叶、公丁香、荜拔、牛油、色拉油、生菜油。在制作重庆火锅的底料上，先将牛油放入滚烫的锅中熬化，再把豆瓣剁碎倒入锅中，待熬成浆糊状后，加入炒香的花椒和胡椒，然后掺入牛肉原汤，最后再加入舂茸的豆豉和拍碎的冰糖、老姜，加川盐、糟和小辣椒等熬制。至此，一锅传统的红色锅底底料就熬制而成。

分析重庆火锅的原料，首先可以看出重庆火锅的口味主要以“辣”和“麻”为主。“麻辣”也是重庆人性格的代表，重庆女孩就曾有“辣妹子”之称。辣椒让重庆人“坦诚相见”，在重庆吃火锅，经常可以看到这样的场景:在烈日炎炎的夏天，重庆人背吹着电扇，一群人被辣的汗流侠背，却依然吃得津津有味，吃到尽兴处甚至会脱掉外套继续吃。现代科学实验表明，不同的味型，对人的性格是有一定影响的。例如，“长期嗜甜的人，其性格大都温馨，柔和。而嗜酸辣的人，则多呈现火热、泼辣和激情”^[6]

另一方面，用以上原料熬制的火锅底料，主要以“红色”锅底为主。众所周知，红色属于暖色系，代表着热情。江苏卫视主持人乐嘉作为 FPA(Four-colorsPersonalityAnalysis, 性格色彩创始人)曾说:“红色的性格优势是‘真诚、热情洋溢、活力和天真’。”^[7]他认为，“红色是令人愉快的伙伴，而且他们的活力与热情具有感染力，能够辐射到周围，和这样的人相处，总会充满乐趣而且容易被他们活泼的精神所感动”。从性格上看，红色意味着“火”或“血”，这种颜色偏好的人个性坚强、精力充沛、活泼异常、感情丰富、性格外向，总是准备论争或取进攻的意识，说话做事快而不加思考。^[8]色彩能强有力地表达情感，色彩对人有强烈的心理、生理作用，并能在一定的程度上反映出人的性格，这一事实是毋庸置疑的。

“豪爽”在重庆人日中正是“耿自”“正自”“真诚”“活泼热情”“果断”“公正”以及“不虚伪”“不做作”等意思的代名词，这些意思均源自于重庆人性格豪爽自率、乐观豁达、刚自重义、坚韧忠勇、吃苦耐劳、活泼热情的秉性。

(三)从重庆火锅的菜品来看

正宗的重庆火锅的主要菜品是:鲜毛肚、鸭肠、猪黄喉、鸭血、鸡肝、鸡菌、肥肠、脑花等动物内脏。就毛肚而言，重庆本地每月所吃掉的毛肚便数以吨计，多么惊人的数字，由此可见重庆人多么推崇毛肚。《重庆晚报》公众调查中心曾经就“该不该取消毛肚鸭肠”这一问题，随后对 50 名网友进行了 QQ 在线调查。当被问及“若把毛肚、鸭肠从火锅菜单上去掉，您是否同意”时，81%的受访者表示反对，认为“毛肚和鸭肠是吃火锅必不可少的菜品，没了它们吃火锅不过瘾”。5%的网友则同意这一做法，觉得“不卫生，吃了对人体不好”。另有 14%的选择“中立，难以取舍”。^[9]

一提到吃动物内脏，大多数人都会觉得动物内脏腥味过重，自接煮食，难以下咽，因此很多人都认为重庆像一个还没过渡到文明社会的野生动物部落，说重庆人是野人。其实毛肚在辣椒等原料熬制而成的锅内中煮食，不但没有腥味，反而味道鲜美。

重庆人喜爱毛肚、鸭肠无非是喜爱它的“脆”，吃起来爽日，这是重庆人真性情的一种体现。重庆人不会因为毛肚等动物内脏的外表或是其他一些固有观念而不喜欢它们，而是通过自己的一些方法将其为己所用，重庆人这种敢作敢为、为人坦荡的性格也由来已久。当年蒙古铁骑横扫欧亚，元军下四川，准备攻夺重庆然后顺江而下一举灭掉南宋时，却不料在重庆打了足足36年，屡攻不下，被称为欧洲人“上帝之鞭”的大汗蒙哥，在钓鱼城含恨战死。^[10]

(四)从重庆火锅的吃法上来看

重庆火锅的吃法不同于传统中餐，不是将已烹调好的菜肴端到桌上即可食用，而是把一些半成品的菜品端到桌上，由食客自己亲手烹饪，自烫自食，真正体现了“自己动手，丰衣足食”的观念。重庆火锅在吃法上可谓独具风格：一间装修简朴大方的老火锅馆内，特制的高大的木式桌凳，亮闪闪的铁铜质锅下炉火熊熊，锅里鲜红色汤汁翻滚，食客居高临下，虎视眈眈地盯着锅中的菜品，举杯挥箸，觥筹交存。

重庆，地处中国内陆的西南，属中亚热带季风气候，夏日阳光炙热，故有“火炉”之称，每年夏季最高温度几乎都要超过40℃，最高极限气温达43.8℃，酷暑难耐，即使在闷热的空气中夹杂着些许微风，那也不是凉风，而是热风。当外地人开玩笑说可借此机会到重庆免费蒸桑拿享受纯天然日光浴之时，重庆人却兴致勃勃地吃起了火锅。

在对重庆火锅与众生像的描述中，四川老作家车辐在《赞重庆毛肚火锅》中描绘得最淋漓尽致：“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吞山河势相比。”^[11]外地人总以为这种“赤膊上阵”的吃法不雅，而重庆人则不以为然。客观上讲，进食时衣服湿透很不舒服，但重庆人宁愿舍弃绅士风度而求得洒脱爽快。对此魏仲云先生指出：“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。”的确，重庆人吃火锅的豪放与气吞山河之势是其他地区无法相比的，这也正是重庆人豪放性格最淋漓尽致的一种体现。

另一方面，由于重庆火锅不是已煮好的食物，而是需要现煮现吃。有的菜如毛肚、鸭肠甚至需要自己涮即将食物用筷子夹好，在锅中烫熟后马上使用才可以保证食物的鲜美。由于这种特殊的食法，重庆火锅为食客们提供了一个长时间的饮食范围，在等候食物煮熟的过程中也正好给重庆人创造了一种交流内心、坦诚心扉的机会。一边等候锅内的美味，一边和朋友大声畅谈工作、家庭，如若再配上几瓶山城啤酒，那真是人生一大快事！所以，在重庆的火锅店中，很远就能听到划拳、拼酒的喧闹之声，待到几杯酒下肚，又是一番肺腑之言。

四、结语

火锅来源于民间，升华于庙堂。在重庆，上至官员，下到百姓，无一不对火锅情有独钟。“一方水土养一方人”，笔者认为，从重庆火锅可以看出山城人豪爽的性格特征，他们绝不属于不温不火的一类人，而是属于棱角分明、耿自率真的人。重庆火锅铸就了重庆人豪爽的性格，火锅是重庆人的荣誉，重庆人的象征，重庆人的灵魂！

参考文献：

[1] 吕叔湘、丁声树主编：《现代汉语词典》（修订本），商务印书馆2000年版，第502-503页。

[2] 刘国贤：《试论性格及其形成的因素》，《云梦学刊》1985年第1期。

[3] 参见陈日益《食物可以改变人的性格》，《中华养生保健》2007年第7期。

[4]重庆火锅, 百度百科(<http://baike.baidu.com/view/7u945.html>).

[5]重庆火锅的吃法, 百度文库(<http://wenku.baidu.com/view/ea31Af25ccbff121dd36A39c.html>).

[6]赵健民:《齐鲁饮食和山东人的性格》,《走向世界》1998年第4期。

[7]乐嘉主编:《色眼识人:FPA性格色彩解读》,文汇出版社2006年版,第44页。

[8]参见刘名《颜色与性格》,《应用心理学》1989年第2期。

[9]参见《重庆火锅要发展须舍弃毛肚鸭肠?》,《重庆晚报》2009年10月6日。

[10]参见《辣火朝天的重庆人》,百度文库(<http://wenku.baidu.com/view/a5ubc69466ecu975F465e24e.html>).

[11]邓晓:《“重庆火锅”与重庆的城市文化》,《重庆社会科学》2009年第6期。