
基于地理学视角的饮食文化研究——以重庆火锅为例

代莉¹ 刘晚婷 胡文婷 张雅娟

饮食文化是人在社会发展过程中对食物需求、制作和消费方面的文化现象进行提炼而得到,不仅涉及到饮食本身,还包括饮食与商业、文学及艺术等的关系,深厚广博。地理学对饮食文化的研究主要从饮食文化的地区差异、地理环境对饮食文化的影响及饮食文化所反映的人地关系等方面进行。

本文在简要综述饮食文化研究的基础上,以重庆火锅为例,着重研究地理环境对重庆火锅形成与发展的影响,分析重庆火锅的特点及蕴含的饮食文化内涵,同时探讨重庆火锅体现的人地关系及其对饮食文化的开发利用问题。

引言

常言道“民以食为天”,可见饮食在人类生存和发展中的重要性。同时“食”也居旅游六要素之首,旅游者在外出旅游离不开美食。因此,挖掘饮食文化内涵来弘扬中国传统文化具有重要的意义。火锅是中华民族传统的饮食方式,重庆火锅更是对重庆这座城市的文化产生了及其深刻的影响。

但目前学术界对重庆火锅的研究大多集中在烹调技巧、火锅的起源与类型、火锅与重庆当代人文精神等方面,鲜有人从地理学的角度来研究重庆火锅,鉴于此本文主要从地理学的角度出发,着眼于重庆火锅的饮食文化内涵来进行研究。

一、饮食文化研究概述

(一) 饮食文化的含义

对于饮食文化的定义,目前尚不统一。典型的是季鸿昆认为:饮食文化是人在社会发展过程中,关于食物需求、生产和消费方面的文化现象,既包括人与自然的关系,又包括人类社会与食物的关系。又如赵荣光认为:饮食文化是指食材开发、食品制作和饮食消费过程的技巧、科学等,和以饮食为基础的传统习俗、理念和哲学等结构组合而成的全部食事的总和。

总之,目前学界对饮食文化的定义缺乏统一标准且观点繁杂。

(二) 饮食文化研究的视角及其主要研究内容

关于饮食文化的研究涉及众多学科,比如历史学、经济学、艺术学、地理学等,但各个学科研究的侧重点和主要内容都有所不同。目前国内大部分文献都集中于研究少数民族饮食文化、饮食文化的影响、饮食文化与营养学等,涉及到社会、化学、营养学等领域,但是从地理学视角进行饮食文化研究的文献还相对比较少。

二、重庆火锅的饮食文化研究

(一) 地理环境对重庆火锅形成与发展的影响

¹作者简介:代莉(1992-),女,四川达州人,西安外国语大学研究生,研究方向:区域文化地理,旅游文化研究。

饮食文化的特色是在特定地理环境因素影响下形成的，了解地理环境因素对重庆火锅的影响，对于挖掘重庆火锅的饮食文化内涵和指导开发饮食文化旅游等具有重要作用。文章主要从自然地理环境和人文地理环境 2 个方面进行分析：

1. 自然地理环境

重庆位于四川盆地东部，境内山多水广，全境属典型的亚热带季风气候，夏季酷暑湿热，而冬季阴冷潮寒，所以无论何时何季重庆区域内都很潮湿，为了驱除湿气，重庆人民在长期的饮食实践中渐渐认识到辣椒的“辣”和花椒的“麻”对驱除湿气有重要功效，于是在烹煮食物时特别爱使用花椒和辣椒作为调料，这样不仅可以达到驱除湿气的效果还能为菜品增鲜配色。因此，这就形成了重庆火锅的主要特色——“麻”和“辣”。

2. 人文地理环境

重庆火锅最初是长江和嘉陵江边船工纤夫的饮食方式，这几乎是众所周知的。重庆自古是水码头，往来船只众多。中日甲午战争后，伴随重庆的正式开埠，中外商贾日增，船工纤夫的数量在山城也增多，但他们的生活条件简单艰苦且体力消耗量大，因此需要食用便宜又相当耐消耗的食物以补充体力，所以火锅的便宜、方便且美味便深受大家喜爱。

伴随重庆经济的发展，人们更关注自己的身体健康。于是，重庆人便应时推出一系列的“滋补火锅”、“药膳火锅”等，这不仅把医药文化与饮食文化完美的融合在一起，同时也增加了重庆火锅的特色。这些人文因素都促进了重庆火锅的形成与发展。

（二）重庆火锅蕴含的饮食文化内涵

目前对饮食文化内涵的研究在各个文献中是众说纷纭，本文研究重庆火锅所蕴含的饮食文化主要借鉴了周尚意、孔翔的《文化地理学》中的内容，主要表现在以下 3 个方面：

1. 食物原料文化

食物原料在任何饮食文化体系中都是最基础的部分，其构成几乎决定了饮食生活的基本面貌、甚至决定了饮食内容和方法及营养结构。重庆火锅的菜品来源甚广，有荤有素、有生有熟、有麻辣也有香甜，它追求同中求异，异中求和，这很好地表达了中国饮食之道蕴含的和谐性，也正因如此重庆火锅能风靡于不同地域、不同阶层的人群。尤其是在民俗风情方面，重庆火锅呈现出一派和谐与酣畅淋漓之景，造就出一种“同心共聚、同享其乐”的文化气氛。

2. 食物烹饪文化

食物加工观念的增强和加工技术的提高，体现了饮食文化的进步，但绝大部分食物经过加工后还必须使用各种烹饪方法加以烹煮才可食用。首先，重庆火锅表达了中国烹饪的包容性。“火锅”本身是炊具的称呼，同时又是吃法、技法与炊具的统一。其次，重庆火锅体现了中国自古追求健康养生的饮食习俗。重庆火锅是水煮火锅，这种非油炸烹饪方式是非常健康的；近年重庆还陆续推出了“保健火锅”、“药膳火锅”等。

3. 餐桌礼仪文化

餐桌礼节文化是中国传统饮食文化的重要体现，同时又是一种社交手段，在用餐过程中，人的修养会通过言行举止表现出来。在重庆，不论是官员还是普通人都很爱吃火锅，且家家都会做，它具有极大的普及性。而每家每户吃火锅时则都是大家围坐在一起，这样就提供了一个特殊的时间和空间去交流与沟通，进而增进彼此的感情和联系。所以重庆火锅体现了中国自古以

来追求的阖家团圆的文化氛围，亲朋好友围“锅”而坐，在火热的气氛中尽情畅饮，和乐融融。

三、重庆火锅饮食体现的重庆文化

（一）重庆火锅表现了重庆人热情与豪放的民风

重庆火锅的主要特点是口味浓、重，以正宗川味的“麻”和“辣”为主，这与重庆人热情、豪放和喜好群聚的性格相同。重庆人不论何时都很爱吃火锅，且吃相很豪放，常常是叉开双腿，赤膊上阵，有气吞山河之势。在重庆通常有这样的景象：不论是街边小吃摊、小火锅，还是高档的火锅城，人们总是围炉而坐，锅里汤汁翻滚沸煮，锅外人人杯盘相碰，欢声笑语，在热烈的氛围中开怀畅饮。从这些胡吃海喝的人们身上，就能够感受到山城人民的热烈和豪爽。

（二）重庆火锅表达了重庆人追求健康与美味结合的生活方式

重庆火锅的基本调料辣椒、花椒、豆豉、老姜、大蒜等均有益于人体。医书记载川椒所含麻味素能刺激唾液分泌，有助于消化和杀菌，起到开胃健脾的作用；食用大蒜可治痢疾、腹泻和咳嗽；豆豉有消食化滞与驱风散寒的作用；老姜则味辛性温，是发汗和祛风的良药。

重庆火锅的烹饪方式也非常健康，所有食物都经高温消毒且一熟便吃，这样既保留了食物的主要营养又鲜嫩可口；此外先烫荤菜再烫素菜的烫食顺序也有利于人们的肠胃健康；随着时代的进步，重庆推出的药膳火锅、滋补火锅等更是美味与健康的结合。综合以上可以看出重庆人民历来都追求健康与美味相结合的生活方式。

四、对重庆火锅饮食文化的开发利用问题

（一）“火锅饮食文化”被当作城市名片

重庆火锅经过上百年的发展，早已从穷苦人才食的大杂烩发展成人人爱吃的美味佳肴。今天，重庆街头一道亮丽的风景线就是遍布大街小巷的火锅馆，以至于人们认为到重庆不尝一尝正宗的重庆火锅就不能算真正到过重庆，就像去西安一定要吃羊肉泡馍、游天津必吃狗不理包子一样。可以看出火锅已成为重庆的代名词，重庆的城市名片，而如何挖掘火锅更深层次的文化内涵，使“中国火锅之都”的城市名片更加响亮、长久则需要政府部门与火锅企业的共同努力。

（二）“火锅饮食文化”被当作旅游资源

随着火锅成为重庆的城市名片，重庆政府开始将火锅这一饮食文化资源与旅游结合起来，发展独具特色的重庆火锅美食文化旅游，这对重庆旅游的发展有很大的促进作用，同时也能促进重庆火锅业的发展。从2004年开始，重庆政府便开始举办火锅文化节，到2007年共举办了3届，在短短3年时间，规模从万人、十万人发展到百万人参与，从八百桌、一千桌发展到赢得“火锅之都”的称号，火锅节在重庆的巨大成功，让人既兴奋又惶恐。火锅因节日的举办串红，节日也因火锅的走红而日益成熟，但发展火锅美食文化旅游还存在诸多问题，比如构建火锅文化旅游发展的良好环境、设计特别的火锅文化旅游产品等，这些都需要旅游部门与火锅企业的通力合作。

五、结语

中华饮食文化历史悠久且内容丰富，自古以来就是中国传统文化的重要组成部分，反应了中国独特的文化底蕴。火锅作为中国一种传统的饮食方式极具代表着中国的饮食文化，而山城重庆的火锅在其独特的自然地理条件和人文地理条件的影响下造

就了麻、辣、鲜、香的独有味道，孕育了深具特色的饮食文化内涵，由此所形成的“火锅文化”更是其独有的城市文化，是其他城市和地区难以模仿的。因此，以火锅作为出发点，充分挖掘其所蕴含的文化内涵，可以弘扬中国传统的饮食文化；再将火锅与旅游完美的结合起来，推出独具特色的火锅文化旅游，又可以增加重庆旅游的特色，使游客在重庆的旅行生活更加丰富，最终提高重庆的知名度。