

---

# 地方重庆火锅的文化透析

杨欣

“火锅”又叫“暖锅”，一般由紫铜、白铜、银、不锈钢、瓷器等制成。由于火锅有炊、餐合一的特殊性能，发展到后来，在烹调上又派生成为指某种特定的烹调方法。如火锅狗肉、火锅鸡，如同红烧狗肉、红烧鸡一样。同时火锅又可作为食品的代名词。

在我国的烹饪史上，火锅是一种传统饮食方式。最早的人类过着“茹毛饮血”的生活，火的发现与运用使生食变为熟食成为可能，而真正意义上的烹饪是在“鼎”出现后才开始的。鼎是灶和锅的结合，是我国古代最早烹制菜的器具。鼎广泛使用的时期也就是烹熟的时期。商周时期鼎已广泛使用，故我国的烹饪在商周时日渐成熟，到了汉、三国时期，由于“五熟釜”等器具的出现，火锅开始成熟，到唐、宋时期，由于经济发展、人类饮食活动增加，烹饪也随之有了快步发展，“火锅”也得到了丰富和改良。明清时期火锅开始盛行，不但重视内容，也注意形式。发展到当代，火锅更是花样翻新。<sup>[1]</sup>

真正有记载的是宋代火锅。宋人林洪在其《山家清供》中提到吃火锅之事。明、清火锅兴盛起来后，记载增多。重庆火锅出现较晚，大约是在清代道光年间，重庆的筵席上才开始有了火锅。四川作家李吉力人在其所著的《风土什志》中说，四川火锅发源于重庆。<sup>[2]</sup>

重庆火锅据说起源于长江、嘉陵江上的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，因此烹煮食物流行“连锅闹”，即把各种吃的一锅煮，然后围而食之。这实际上是古代鼎烹而食的餐饮方式的继续和简化。<sup>[3]</sup>从现在重庆火锅以毛肚、鸭肠为食料来看，说重庆火锅起源于船工纤夫的餐饮方式是有道理的。余德庄先生通过查访，得知上个世纪三四十年代叶荣昌与李文俊是近代重庆火锅业的开山鼻祖。

重庆 20 世纪 80 年代就开始试做火锅宴席，从餐桌餐椅的配制，汤卤、油碟的制作，菜品、餐具的搭配，装盘、上桌的艺术，席间服务的规范，环境卫生的改进等等各个方面逐渐积累了经验，终于总结出一套既符合宴会的各项标准，又独具特色的办宴要诀——筵席设计讲究品味，菜品盛盘讲究美观，斟酒换碟讲究雅致，服务态度讲究亲切，服务用语讲究规范……<sup>[4]</sup>今天火锅行业已蔚为大观，其目的已不仅仅是满足人们的口腹之欲，还有更为深刻的文化内涵。

重庆火锅虽然调味突出辣与麻，但它很注意：“五味”的和谐，从而具有辣而不燥、麻而不烈、进口味浓、回味绵长的特点。

首先，其原料上颇有讲究。主要原料有干辣椒、花椒、郫县豆瓣、豆豉、老姜、冰糖、黄酒、牛油、素油（色拉油或菜籽油）等。其中每一种原料质量的好坏都影响着火锅的味道。故精选原料是制作火锅汤卤的基础。如调料中的两个主角——辣椒与花椒，从季节上讲，每年 7-8 月出产的花椒（称伏椒）就比十月出产的秋椒品质好；从产地上看，陕西出产的花椒，四川富顺、西昌、茂汶出产的花椒都麻味十足，且香气浓郁品质较好。选花椒一般都选色气油润，颗粒均匀，椒目少（即花椒中小黑籽少），枝杆少，香味浓郁持久，用牙咬破后麻味足的花椒为好。干辣椒从品种上分有长辣椒、二金条、朝天椒、七星椒及云南小米辣等，二金条干辣椒色气好、香味正、辣味柔和，而朝天椒、七星椒、小米辣则个头小而尖，辛辣无比。辣椒产地广泛，且品种很多。选干辣椒一般应选那种色红艳、肉头厚、水气少、香辣味正的为佳。豆瓣酱以四川郫县出产的为正宗，豆豉以永川陈年豆豉为好，其它的如冰糖、黄酒、老姜等在购买时也同样要选质量好的为佳。<sup>[5]</sup>

其次，重庆火锅讲究色、香、味。每种调料的性味是厨师考虑的重点。如干辣椒，具有去腥解腻，祛除异味，增加火锅汤卤的香辣味以及提色的作用；花椒，不仅能压腥增香，还能与辣椒、盐、豆瓣等调料混合形成一种麻辣醇厚的复合味；豆瓣酱

---

用在火锅汤卤中能增加鲜香味，并使汤卤具有醇和的辣味，令汤汁浓稠红亮；豆豉，火锅汤卤中使用适量的豆豉，会增添汤卤的咸香味醇风味；川盐，在调味中起着定味、调味、提鲜和解腻去腥的作用；冰糖，具有减缓辣味刺激，使汤味变得味道更醇且略带回甜的作用；黄酒，具有除腥去异、增香提鲜的作用，可使味道变得浓醇绵厚；老姜，是火锅烹调中不可缺少的原料，因为它能有效地去腥压臊，故具有调味增鲜，除去异味的作用；牛油，是重庆传统毛肚火锅中不可缺少的重要原料。由于牛油受热脂化后能产生一种独特的香味，因此被看作是川味火锅中的重要标志之一。牛油在火锅中能起浓稠火锅卤汁，上味增香的作用。<sup>[6]</sup>

初次品尝重庆火锅的人往往难以适应辣椒、花椒的较大刺激，但若经过几次麻辣的“洗礼”后，就会觉得辣中带香、麻中带甜，回味无穷。这就是重庆火锅师傅的高妙所在。他们在熬制汤卤时加入适量的冰糖、黄酒和陈年豆豉茸以抑制干辣、干麻，效果很好。

另外，重庆火锅还佐以油碟，既增加菜的香味又减少麻辣味引起的燥热。油碟中的油通常是上好香油，色泽黄亮，香味扑鼻，望一眼就不禁两颊生津、食欲大开。香油再配以蒜泥或葱花儿，其色彩令人赏心悦目。

重庆火锅汤卤的讲究非同寻常，各家火锅店都有自己的“看家功夫”。每当新开一家火锅店总有不少人趋之若鹜。当然，技高一筹者必然会变得门庭冷落。重庆火锅师傅必须深谙调味的辩证法方可胜出。

这个辩证法简而言之就是“五味调和”，如此四字说来容易做起来难，稍一不慎，则食客尽失。“五味”主要指甜、麻、辣、苦、咸。火锅汤卤中咸鲜是主要的，甜味是衬托主味的，加糖的目的是使汤卤的滋味醇厚绵长。

美味的重庆火锅不仅与山城老百姓的生活密切相关而且与包括企业文化在内的社会文化关系紧密。

昔日的船工在劳作一天后，就着火锅喝二两烧酒，疲惫便会随着热腾腾的水汽溜走；三五街坊围炉而坐，谈古论今，煞是热闹。重庆火锅与文人也结下了不解之缘。当年抗战时期，寓居重庆的郭沫若、老舍、茅盾、梁实秋、翦伯赞、梁漱溟等大学者与文豪都曾在火锅旁流连忘返。

俗有“火炉”之称的重庆在炎炎夏日中火锅生意依然兴隆不衰，特别是“夜火锅”店更是火爆。“夜火锅”的食客非常丰富：有谈情说爱的小青年，有傍晚出来散步的休闲者，……众人围坐在煤气炉旁，有的大声说笑，有的沉默不语，其乐融融，其韵悠悠。由于重庆气温太高，未吃火锅前已是汗流浹背。

因此，男士吃火锅常常“赤膊上阵”。外地人总以为不雅，而重庆人则不以为然。客观上讲，进食时衣服湿透很不舒服。重庆人宁愿舍弃绅士风度而求得洒脱爽快。

从审美文化渊源上看，重庆火锅起源于船工纤夫的饮食方式，重庆人对露胸裸背习以为常，或许还带着欣赏的眼光面对充满力度之美的肌肉呢！从文化社会学的角度看，所谓社会禁忌是一定社会生活圈子的人所约定俗成的规则，具有内趋性。这或许正是重庆人依然我行我素的深层原因所在。

笔者认为，这种饮食方式对重庆人的性格有着潜移默化的影响。初到重庆的外地人，看见重庆人挥汗如雨、划拳行令，一派豪气，立即就有了对巴人的感性认识。文化正是在这种行为中逐渐积淀下来的。重庆人的豪爽、耿直性格在这种生活方式的濡染下形成了。

今天，美味的重庆火锅不仅在饮食文化中一枝独秀，而且强化了企业文化中的社会价值内涵。如“苏大姐老火锅”——一个从三千元资金、四张方桌、十六条板凳发展到拥有上亿元资产，遍迹全国 29 个省市，拥有全国 300 多家连锁加盟店，在职员

---

工 12000 余人，集餐饮、培训、策划、物流配送为一体的饮食文化公司。2000 年 11 月，“苏大姐”获得重庆市著名商标认证，成为享誉全国的知名品牌。目前公司年营业额超过 3.8 亿元，2000 年向国家缴纳税金 2100 多万元。“苏大姐老火锅”先后被认定为“中国名火锅”、“中华餐饮名店”、“中国十佳火锅店”、“全国绿色餐饮企业”、“重庆十大名火锅”，获第四届中国美食节金鼎奖。2004 年 4 月被全国总工会授予“再就业示范基地”。<sup>[7]</sup>全国妇联主席彭佩云为其题写的“自强不息、乐于助人”八个字揭示了其深刻的企业文化。

说重庆火锅与老百姓的生活联系紧密还远不止以上这些。如今生活好了，人们更关注自己的健康了。重庆人的脑子转得就是快！什么“滋补火锅”、“保健火锅”、“药火锅”，如雨后春笋般冒出来。精明的店主时刻不忘企业文化理念。位于重庆市中区的一家占地不足 30 平米的火锅店，店正中却挂着一幅醒目的对联：

药火锅山城绝唱，

九珍鸭渝州新汤。

中国药膳历史悠久，古代素有“医圣”、“药王”之称的孙思邈曾说：“凡欲治疗，必先食疗”，“衣食同源”早已是一切药膳的金科玉律。当然，怎样处理药膳之药的比例是一个非常重要的问题。

这家药火锅店的老板是两位药师、医师，他们由于是行家里手，将医药与火锅嫁接自然技高一筹。中央芭蕾舞团红色娘子军剧组来渝演出，吃了药火锅赞不绝口，著名电影艺术家孙道临来渝故地重游，吃了药火锅挥毫题词。“人们更难想小小的火锅把祖国优秀的医药文化与饮食文化天衣无缝地结合起来。

重庆火锅在人们追求时尚的今天算不得新奇的事物，但她就像唐代仕女的雍容华贵曾让人们痴迷，重庆火锅蕴含的文化因子同样应引起人们的关注。

众所周知，日本是爱好茶道的国度。日本人把品茶的过程看作是调节心理、感悟人生哲理的一种流程。在我看来，淡而幽远的茶香喻示着人生的平平淡淡才是美；舒缓的添水、倒茶的动作象征着获得人生成功的理性与秩序化。余德庄先生在采访时曾遇到一个 30 多人的日本旅游团在重庆火锅店订餐，每 6 人一桌，每人 350 元（不含酒水），每一桌不包括小吃和水果，下锅的素菜菜肴达 40 余种。排除这些日本人对这些美味菜肴的强烈食欲不论，他们对进食火锅的程式一定是向往之至！谁都知道日本料理非常有名，具有特定的程式。他们进食生鱼片恰与火锅油浪翻滚中烫熟食物而食形成鲜明对照。大凡人们对不同的东西感兴趣。

笔者认为，从重庆火锅可以看出山城人的性格特征，他们绝不属于不温不火的一类人，而是棱角分明、耿直率真的人；他们具有巨大的包容性，就像他们吃火锅一样，天上飞的，地上跑的，水里游的，来者不拒；他们具有极强的韧性，就像“江姐”一样，百折不挠。

可以说，重庆火锅折射着重庆人的文化之光。换句话说，一地的饮食文化不仅仅反映着该地的饮食特征，我们还能从中窥见更多的文化底蕴。

#### 参考文献：

[1] 吕懋国主编：《川味火锅 85 款》，四川科学技术出版社，2002 年版，第 1-2 页。

[2][7] 《连锁与特许》编辑部：《品味重庆火锅》，载《连锁与特许》2005 年第 4 期。

---

[3][4][9]余德庄：《重庆火锅的由来》，《中国食品》2001年第2期。

[5][6]邓开荣：《制作重庆火锅的诀窍在哪里?》，载《四川烹饪》1999年第9期。

[8]崔戈：《世界添新秀—访重庆药火锅》，载《四川烹饪》1994年第5期。