

© 华夏文丛

重庆火锅文化研究

范春 李爽 杨卫东 著

中国文史出版社

华夏文丛

重庆火锅文化研究

范春 李爽 杨卫东 著



中国文史出版社

图书在版编目(CIP)数据

重庆火锅文化研究/范春,李爽,杨卫东著.-北京:中国文史出版社,2005.12
(华夏文丛)

ISBN 7-5034-1736-6

I.重… II.①范…②李…③杨… III.饮食-文化-研究-重庆市

IV.TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2005)第 136846 号

责任编辑:刘 剑

出版发行:中国文史出版社

社 址:北京太平桥大街 23 号 100081

印 刷:成都新千年印制有限公司 邮编:610000

装 订:成都新千年印制有限公司 邮编:610000

经 销:新华书店北京发行所

开 本:850×1168 毫米 1/32

印 张:5 字数:125 千字

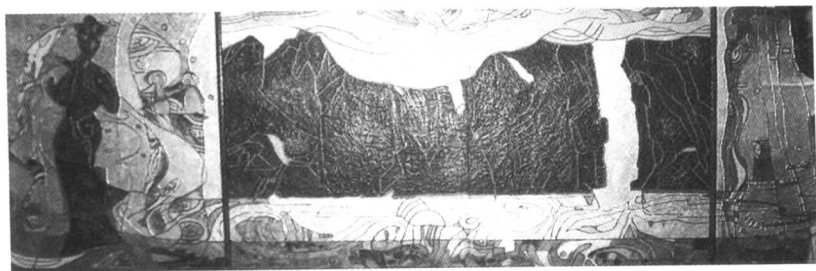
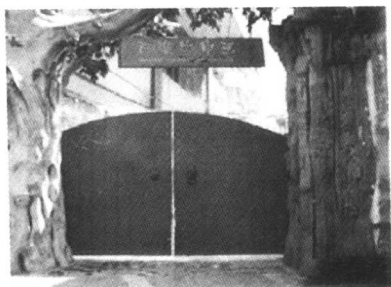
版 次:2005 年 12 月北京第 1 版

印 次:2005 年 12 月第 1 次印刷

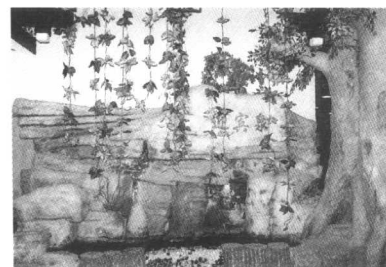
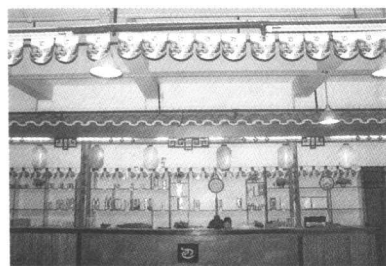
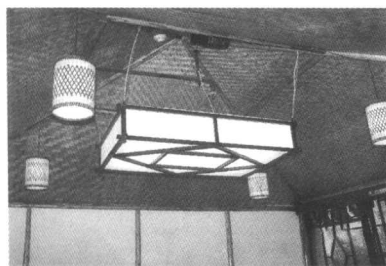
全套定价:200.00 元

文史版图书如有印、装错误,工厂负责退换。

一、火锅店堂门面装饰



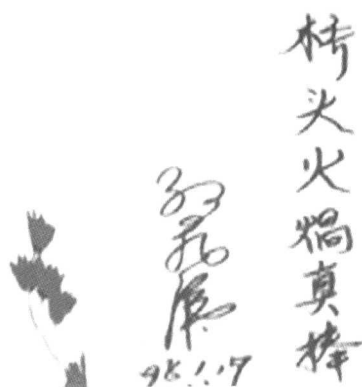
二、火锅大堂装饰与陈设



三、名人与重庆火锅



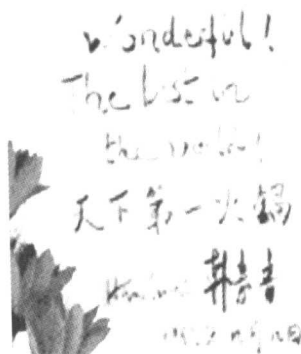
演员古月为重庆火锅题词



演员孙飞虎为重庆火锅题词



演员卢奇为重庆火锅题词



英籍华人韩素音女士为重庆火锅题词



演员范琳琳(左)与火锅店总经理



演员葛存壮在火锅企业



演员达式常(左)与火锅店总经理



演员陈强与重庆火锅



相声演员马季、刘伟在重庆火锅



相声演员冯巩(中)与重庆火锅企业老总合影



诗人梁平(右)与火锅店总经理



作家阿来(右)与火锅店总经理



原中商部部长胡平为重庆火锅题词

前言 重庆是座火锅城

重庆是座火锅城。

火锅，已成为重庆的一大支柱产业，餐饮业的龙头老大。目前，重庆火锅在全国的经营户已达 11200 多家，年创产值达 150 亿元，年上缴利税 8 亿元，解决了 50 多万人的就业问题。

走进这座城市，扑面而来的就是浓烈的火锅香。穿行大街小巷，跃入眼帘的是林立的火锅店，“小天鹅”、“德庄”、“苏大姐”……林林总总，不胜枚举。透过火锅店人声鼎沸的景象，山城的热情与奔放，粗豪和质朴；重庆人的好客和耿直，执着与拼搏，已经显露无遗。

饮食是人类生存的必需。人类饮食，因为创造，打上了鲜明的文化烙印。我们的祖先，长期处于低水平生活状态的农业社会里，在有限的饮食资源面前，他们把自己的聪明才智充分发挥，在吃的方面变出了种种花样。从茹毛饮血，到架火烧煮，再到名目繁多的烹调技法，不断探索追求着种种美味佳肴。其实，就整个人类来看，对美食的追求本身是期望自己生活质量能够提高的表现。

中华美食无数。许多真正的美食，来自于下层劳动人民，往往在不经意间，美食便诞生了。比如烧烤，它的发明者也不知是哪个猎人，在山间狩猎，饿了，便拾掇捕获的野物，取来枯木干

枝，架火烧烤，从此，烧烤的馥郁芬芳传遍人间。关于美食出自于劳动者之手的例子，最生动的诠释莫过重庆火锅。

重庆依山而建，临水而筑。长江与嘉陵江穿城而过，自古水运发达，江上码头活跃着众多的船工、水手、纤夫、力人，他们通过自己的劳动，艰辛地讨着生活。重庆夏季潮湿，冬季阴冷，困顿饥乏的船工水手，把肥肉、廉价的牛下水（内脏）和着菜叶放进锅里煮，再放些辣椒、生姜、大蒜等辛辣之物同煮以去腥提味，这种既果腹充饥又驱寒除湿的大杂烩式的饮食方式，便是重庆火锅的雏形。它的发明者绝对没有想到，日后它竟能风靡大江南北，香飘地球西东，集万千宠爱于一身。

今天的重庆火锅，已远非昔日的草莽模样。不但早已登堂入室，而且在烹调手法上，兼取了江浙菜和广东菜等菜系的一些技法。在传统的麻辣红汤基础之上，有了清汤、鸳鸯、荔枝、三味、四味等多种味型。其菜品也几乎把所有的家禽菜蔬一网打尽，并囊括了北国的山珍，南国的虾兵蟹将等生猛海鲜。在重庆本土，在火锅的基础上，延伸出像来凤鱼、辣子鸡、啤酒鸭等等一系列江湖菜，其以麻辣鲜香为主打的味型，生猛豪放的烹调方式与火锅几乎同出一辙，可以被认为是重庆火锅的不断翻新和创造。

产生于江岸码头的重庆火锅，是对巴人“尚滋味，好辛香”的饮食风格的继承和发扬，它热辣的口味与剽悍、耿直、仗义、粗豪的巴渝民风交相辉映。重庆的文化土壤是火锅的根和灵魂，而重庆人离开了火锅就好像少了自己的个性，没有哪一座城市对一种饮食的偏爱达到像重庆人喜爱火锅的程度。一年四季，无论春夏秋冬，重庆人吃火锅的热情一样，兴致依旧，那种豪迈的气势在炎炎夏日里表现得尤为明显。在盛夏酷暑里，重庆人呼朋唤友，围锅挥箸，一边大汗淋漓，一边谈笑风生，热烈而奔放；吃到酣处，男人们脱去上衣，划拳行令，气吞山河，其张扬外向的人物性格表现得淋漓尽致。

重庆火锅已经成为重庆一张亮丽的城市名片。

不到长城非好汉，到了重庆，不吃火锅，不算来过重庆。火锅，已经成为重庆这座城市的象征。

今天，重庆火锅已凭色味俱佳的内涵走出重庆，飘香神州各地，北京、上海、西安、拉萨、深圳……到处是重庆火锅的身影，据统计，现在全国各地打着重庆火锅的牌子的店堂大小共有5万多家。而国门之外，像日本的东京，美国的华盛顿，俄罗斯的莫斯科，泰国的曼谷，缅甸的仰光，无论是西方发达国家还是第三世界国家，都有了重庆火锅的一席之地。

许多外地人对重庆的印象和了解，最初多半来自于火锅，北京零点调查公司曾做过一次很有意思的调查，问：什么东西最能代表当地特色？回答是：上海的南京路，北京的故宫，对于重庆，90%以上的人回答是火锅。

就某种意义而言，重庆火锅已代表了重庆的城市形象。而去年闹得沸沸扬扬的石蜡事件，以及此前的罂粟壳、潲水油及福尔马林事件，使重庆火锅蒙羞。重庆火锅这块百年金字招牌，需要政府相关部门加大扶持力度，完善相关法规，坚决打击害群之马，而火锅行业要加强自律，诚信经营，共同维护火锅的形象，维护城市的形象。

重庆火锅与重庆这座城市已经紧密地联系在一起。一锅汤，雅俗共赏，洋溢着充分的平等意识；同样是这锅汤，自己动手，丰俭由己，体现的是强烈的参与性，张扬的是人的主体意识；还是这锅汤，其众人围坐烫食的特点，浓缩了人间真情。重庆火锅的最大魅力，也许就在于它浓浓的平民化、大众化与亲情化的色彩，在于它强烈的人际交往的媒介功能。

重庆火锅，是一扇窗口。透过这扇窗，我们感受到的是重庆这座火锅城的精神风貌。火锅精神的实质，是巴渝儿女进取、拼搏以及敢做敢为的人格精神。我们深信，有了这种精神，中国最年轻的直辖市重庆，将以昂扬的姿态大踏步前进，把自己打造成为长江上游的经济中心，西部大都市。

目 录

前 言 重庆是座火锅城·····	(1)
第一章 特殊时空交汇的产物·····	(1)
第一节 巴渝风物 热辣火锅·····	(1)
一、一方水土 一方饮食·····	(1)
二、重庆火锅的特征·····	(9)
第二节 中外火锅面面观 ·····	(10)
一、中外火锅集锦 ·····	(11)
二、重庆火锅大家族 ·····	(14)
第二章 美食文化探微 ·····	(19)
第一节 重庆火锅用料 ·····	(20)
一、重庆火锅调味料的选用 ·····	(20)
二、重庆火锅汤卤的调制 ·····	(30)
三、重庆火锅菜品 ·····	(36)
第二节 重庆火锅基本器具 ·····	(38)
一、火锅锅灶 ·····	(38)

重庆火锅文化

二、火锅刀具	(42)
三、火锅用具	(42)
四、火锅餐具	(42)
第三节 重庆火锅食用方法	(43)
一、重庆火锅烫食技法	(43)
二、重庆火锅菜品食用顺序	(45)
三、重庆火锅食法的其它注意事项	(46)
四、重庆火锅吃法顺口溜	(47)
五、重庆火锅饮食禁忌	(48)
第三章 质朴、平等、开放、拼搏	(54)
第一节 文化造就的重庆火锅	(54)
一、重庆火锅诞生的文化根基——巴文化	(54)
二、码头文化与重庆火锅	(57)
第二节 重庆人的火锅情结	(62)
一、品味火锅众生相	(62)
二、重庆火锅精神	(64)
第四章 最“火爆”城市的名片	(69)
第一节 重庆城市形象概述	(69)
一、城市形象产品类型	(70)
二、重庆城市形象产品类型	(71)
第二节 重庆火锅与重庆城市形象	(73)
一、重庆火锅与重庆城市经济形象	(74)
二、重庆火锅与重庆城市文化形象	(77)
三、重庆火锅与重庆城市精神形象	(79)
第五章 诗意的栖息	(81)
第一节 重庆火锅与文学	(81)

目 录

一、重庆火锅赋	(81)
二、重庆火锅与诗歌	(90)
三、重庆火锅与散文	(93)
第二节 重庆火锅与艺术	(98)
一、重庆火锅与音乐	(98)
二、重庆火锅楹联艺术	(99)
三、重庆火锅店堂装饰、陈设艺术	(102)
四、重庆火锅与电视艺术	(106)
第六章 传统与现代的结合	(108)
第一节 重庆火锅与教育	(108)
一、兴办火锅培训学校	(108)
二、与高等院校合作	(109)
三、大力支持教育事业	(110)
第二节 重庆火锅与科学技术	(110)
一、火锅技术改良与创新	(111)
二、火锅新技术采用	(114)
三、成立火锅研究机构	(117)
四、火锅科学管理	(118)
第七章 创立、关爱与呵护	(122)
第一节 名人创立重庆特色火锅	(122)
一、名人创造火锅史话	(122)
二、名人创立重庆特色火锅	(124)
第二节 名人关爱重庆火锅	(125)
一、体育名人与重庆火锅	(125)
二、政治名人与重庆火锅	(126)
三、演艺名人与重庆火锅	(127)
四、文艺界名流与重庆火锅	(128)

第八章 放眼看世界·····	(130)
第一节 重庆火锅美食文化地图·····	(131)
一、重庆火锅国内饮食文化地图·····	(131)
二、重庆火锅国际饮食文化地图·····	(133)
第二节 重庆火锅的现代转型·····	(134)
一、重庆火锅的地域文化交流·····	(134)
二、重庆火锅的环境伦理·····	(140)
三、重庆火锅的品牌维护·····	(142)
四、现代餐饮消费文化与重庆火锅·····	(144)
参考文献·····	(147)
后 记·····	(149)

第一章 特殊时空交汇的产物

——重庆火锅的起源与发展

一方水土养一方人，一方人又催生出一方饮食，独特的地域环境和风土人情造就出重庆火锅这种饮食文化形态。山城、江城、多雾的地理特征使得早期的船工在不经意而又似乎是必然间奠定了麻辣的重庆火锅基础；历经百年磨练，重庆火锅已经繁衍出一个庞大的火锅家族，透过这个家族，我们看到的是重庆火锅的繁荣兴旺景象。

第一节 巴渝风物 热辣火锅

独特的地域环境，因物产气候关系，对人们的生活方式的影晌是巨大的。这种影响表现在饮食上尤为明显，重庆独特的地域环境，催生出像火锅这种饮食，是极为正常的。

一、一方水土 一方饮食

（一）地域环境下的饮食

“饮食男女，人之大欲存焉”。饮食是人类为了自身的生存、繁衍和营养的必需品。中国在几千年的文明发展长河中，因地域、民族、历史、习俗等的差异和区别，形成了丰富多彩各具鲜明地域特色的饮食文化。这种地域特色从饮食内容、风格到烹调

手法等方面都有显著表现，如北方汉民族，以面食为主食，烹调方式主要为蒸、煮、煎、炸；南方汉民族则以米饭为主食，烹调方式以蒸、煮为主；而西北、东北狩猎、游牧民族则以肉类为主，烹调手法主要是烧烤，这些与地域物产有密切关系。而早在宋代就形成的川、扬、鲁、粤四大菜系，更能生动鲜活地说明各地域饮食的特征和差别。

1. 鲁菜

山东地方风味菜肴的总称，发端于春秋战国时的齐鲁大地，北方菜的主要代表。其饮食风格粗犷豪放，大盘大碗，彰显出山东人的质朴大气性格，善于烹制奶汤、海味，大葱是最常用的调味品，这与山东临海及盛产大葱密切相关，其质朴的饮食之风源于憨厚朴实的齐鲁民风。

2. 扬菜

以今天江苏地区为代表，此处主要属春秋战国时的吴国。这里地处江南水乡，水产丰富、气候适宜、人杰地灵、文人骚客众多，这些地域特色在饮食上表现为风格婉约秀丽，菜肴典雅清淡，艺术性极强。而江南水乡的特点使河鲜、时令蔬菜、家禽成为扬菜最主要的菜肴烹制原料。

3. 粤菜

在以广东为中心的地域流行。这里自古以来，曾有多次中原居民大规模南迁，近代又深受西方影响，所以在烹调手法上兼采中西之长，而菜式上花样众多，取材极其广泛，几乎无所不包。炎热天气使菜肴口味清鲜滑爽，汤菜尤多，而濒海优势，使其海鲜菜独具特色。

4. 川菜

源于上古时期的巴、蜀两地，在今天四川、重庆流行。自古就有“尚滋味，好辛香”的风格。今天川菜有二十四种味型，分为麻辣、辛香、咸鲜酸甜三大类型。最能代表重庆川菜的饮食首推重庆火锅，其麻辣风味和重庆夏季潮湿、冬季阴冷的气候以及

重庆人耿直粗豪的性格极其吻合，成为重庆川菜最具有鲜明地域特色的形象代表。

除四大菜系外，其余各地，包括众少数民族的饮食，无不具备明显的地域特征。如寺院素菜，与佛教不食肉的戒条和清修密切相关；宫廷菜，则极尽豪华奢侈铺张之能事，突出王权政治的至高无上；游牧民族，逐水草而居，流动性强，他们的烹调方式往往粗犷豪放，菜式简单；清真菜不食猪肉，拒绝外荤和血生，则与其宗教信仰禁忌有关等等。由此可见，以一定地域为基础，其地理环境、气候、文化对饮食的影响是非常显著的。

（二）重庆独特的地域环境

重庆地处中国西南部，长江上游，东西长 470 公里，南北宽 450 公里，总面积 8.2 万平方公里，与湖北、湖南、贵州、四川、陕西等省接壤。重庆是一座举世闻名的山城，它最突出的特点是地形起伏有致，立体感强。

重庆辖区主要分布在长江沿线，地形以山地丘陵为主。地势南北高，中间低，向河谷倾斜。境内河流纵横交错，水网密布，除长江及其主要支流嘉陵江、乌江之外，还有流域面积在 3000 平方公里以上的河流 10 条。

重庆市区处于长江与嘉陵江的汇合处，四面环山，江水环绕，城市依山傍水，层叠而上。重庆人爬坡下坎，练就了强健的体魄，形成了乐观向上的奋斗精神。

重庆的气候极具特色。首先，夏季气温高。据重庆市气象局资料，重庆市区多年高于 35 度日数为 35 天，成都为 2 天，武汉为 23 天，南京为 15 天，上海为 7 天，重庆为全国“三大火炉”之首。白天骄阳似火，使人感到闷热难以入睡。其次，雨量大。年均降雨量在 1000~1200 毫米之间，在全国与武汉、南京和上海相当。第三，太阳辐射少，日照时数少。太阳辐射量，重庆为 8749.07 瓦/平方米、武汉为 12621.96 瓦/平方米、上海为 12007.04 瓦/平方米。年日照时数，重庆为 1234 小时、武汉为