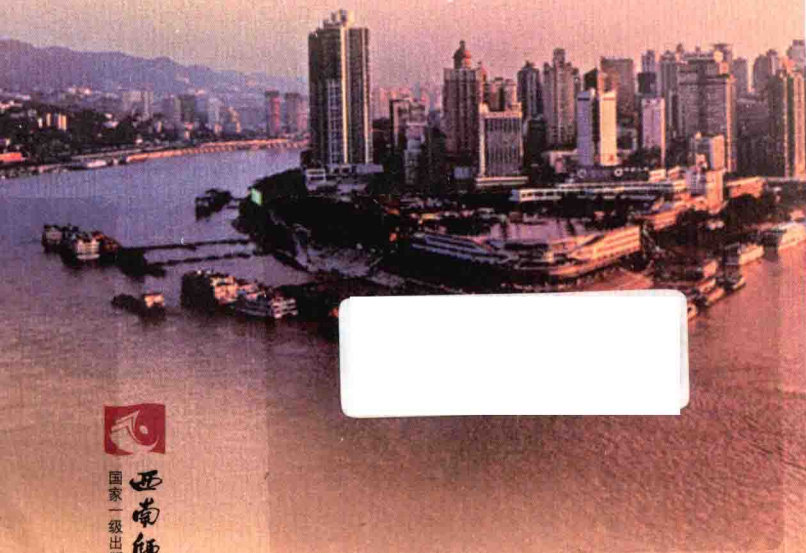


重庆文化符号研究课题组 编著

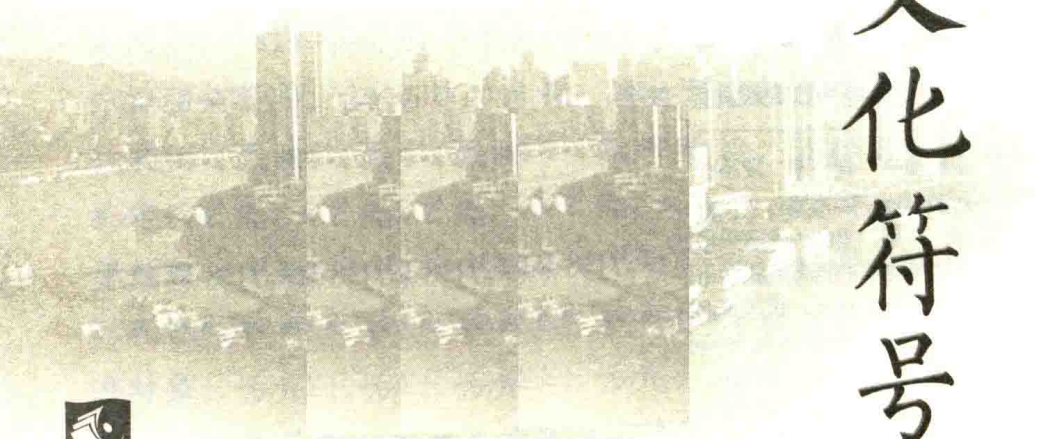
重庆十大文化符号



西南师范大学出版社
国家一级出版社 全国百佳图书出版单位

重庆文化符号研究课题组 编著

重庆十大文化符号



西南师范大学出版社
国家一级出版社 全国百佳图书出版单位

图书在版编目(CIP)数据

重庆十大文化符号 / 重庆文化符号研究课题组编著

— 重庆 : 西南师范大学出版社, 2016. 1

ISBN 978-7-5621-7724-1

I. ①重… II. ①重… III. ①地方文化—介绍—重庆市 IV. ①G127. 719

中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第017963号

CHONGQING SHIDA WENHUA FUHAO

重庆十大文化符号

重庆文化符号研究课题组 编著

责任编辑: 黄 璜 段小佳

封面设计: 戴永曦

排 版: 重庆大雅数码印刷有限公司·文明清

出版发行: 西南师范大学出版社

地址: 重庆市北碚区天生路2号

网址: www.xscbs.com

邮编: 400715

经 销: 全国新华书店

印 刷: 重庆升光电力印务有限公司

开 本: 890mm×1240mm 1/32

印 张: 3.375

字 数: 100千

版 次: 2016年3月 第1版

印 次: 2016年3月 第1次印刷

书 号: ISBN 978-7-5621-7724-1

定 价: 20.00元

序 言

2014年3月，根据谭家玲副市长的批示精神，由重庆市文化艺术研究院召集相关专家学者组成课题组，开展重庆文化符号研究。课题组成员主要有文研院院长刘德奉、研究员段明、文研院副院长谭小兵、重庆工商大学教授熊笃、重庆大学教授袁恩培、四川美术学院教授王天祥、西南大学副教授余云华、重庆社会科学院助理研究员张永恒等11名同志。2014年6月，研究工作正式启动。并着手收集各方面相关资料。2014年9月底，共收集包括巴渝文化、抗战文化、民族文化、三峡文化、饮食文化、江桥文化、传统建筑文化、文化名人等八大类型的重庆文化符号102个。课题组按照知名度、美誉度、代表性、独特性、地域性、时代性的标准和原则，遴选出了20个“重庆文化符号”候选对象。为充分体现“重庆文化符号”研究的社会性，把专业研究与社会广泛参与有机结合起来，课题组以华龙网为平台，开展了社会公开评选工作。从20个“重庆文化符号”候选对象中票选出10个最具代表性的“重庆文化符号”。2015年3月，课题组综合网络票选情况，最终确定了十大“重庆文化符号”。依照得票数量多少先后排序，分别是重庆

火锅、朝天门、解放碑、长江三峡、大足石刻、人民大礼堂、合川钓鱼城、巫山猿人、铜梁龙舞、红岩村。十大重庆文化符号确定后，课题组成员分别对其进行了深入细致的研究，并撰写专题文章进行具体解读。

研究中，课题组认为，及时推出“重庆十大文化符号”具有重大意义。主要体现在三个方面。

一是提升重庆文化形象。重庆文化符号研究项目通过专家学者的深入研究论证，以及广泛征求群众意见，从重庆漫漫历史长河和现今纷繁广袤的社会生活中撷取并选定十个最能代表重庆文化特色、具有丰富意义指向和内在蕴意的文化符号，使重庆的文化内涵、城市特色、历史风貌等，凝固为一个个能以小见大、鲜活可感的意象意境和形象化符号，这有助于提升重庆的文化形象。

二是增强重庆文化认同。通过对重庆文化符号的评选与研究，同时借助网络、平面等多媒体宣传手段，用大众喜闻乐见的图文形式，形象传达、宣传重庆文化最精粹璀璨、最引人遐想深思的精华，将使悠远厚重的重庆历史文化传统呈现较容易把握领略的灵动形象，从而吸引大众深入关注本土历史文化，拉近历史和现实的距离，引导大众走近、触及真切的历史，也能从更开阔的角度观照现实，更好地展望未来，增强全市人民的重庆文化认同。

三是助推重庆发展。对重庆文化符号的评选与研究，能够有效关照本土文化、激活重庆文化想象、传播重庆文化、提升重庆城市形象。同时有助于明晰重庆文化资源，设计创新发展路径，对促进文化繁荣与社会和谐，对助推重庆全面发展，具有重要的指导意义。

本书的出版意在宣传推介“重庆十大文化符号”，让更多的重庆人，让更多关注重庆发展的人加深对重庆的了解和认识。由于编著水平有限，文中可能存在这样那样的问题，敬请读者批评指正。

重庆文化符号研究课题组

2015年7月

目 录

- 山城的味道——重庆火锅····· 魏 锦 // 1
- 两江交汇的著名古埠雄关——朝天门····· 刘德奉 // 11
- 从抗战精神堡垒、抗战胜利纪功碑到人民解放纪念碑——解放碑
····· 李 竹 王天祥 // 21
- 人文胜地——长江三峡····· 张永恒 // 29
- 中国南方伟大精湛的石刻艺术——大足石刻····· 袁恩培 // 41
- 山城之东方建筑明珠——人民大礼堂····· 赵云雪 // 53
- 震惊东半球的著名古战场——合川钓鱼城····· 侯 路 // 61
- 东方人类的始祖——巫山猿人····· 熊 笃 // 72
- 从天安门走出国门的“非遗”品牌——铜梁龙舞····· 余云华 // 81
- 红色文化的圣地——红岩村····· 郭 亮 谭小兵 刘 英 // 91

山城的味道——重庆火锅



魏 锦

重庆：火锅之都

一提到火锅，人们自然而然就想到了重庆，就像一提到重庆，人们自然而然就想到了火锅一样。对重庆人而言，尽管重庆美食遍地，丰富多样的菜品享誉天下，但没有哪一样能替代火锅不可动摇的地位——麻辣鲜香的火锅，是重庆人的最爱。对外界而言，重庆火锅影响甚广，不仅香飘国内大中城市、边陲小镇，而且作为川菜烹饪文化远渡重洋，在世界各地落户。火锅俨然成为重庆的美食代表和城市名片。重庆与火锅的关系以至于斯，“中国火锅之都”的盛名重庆当之无愧。



以麻辣味道著称的重庆火锅（魏锦 / 摄）

重庆地处亚热带季风气候区，冬季潮冷，加上重庆山地地形，使得巴渝多湿润雾雨。因此，为除湿祛寒，重庆人日常饮食中喜食辣椒、花椒、姜等辛辣食物，并逐渐形成了以“麻辣”味著称的饮食特色，火锅尤以“麻辣”著称，因此重庆的火锅被称作“麻辣火锅”。因毛肚是重庆火锅的必食菜品，所以重庆火锅也称“毛肚火锅”。2009年9月，重庆市人民政府公布重庆火锅为第二批市级非物质文化遗产名录项目。

重庆火锅是巴山渝水和巴渝文化孕育出的极具地域特性的饮食文化。重庆火锅原始、粗犷，同时也蕴含精细和厚重，彰显了重庆人热情奔放、勇猛刚毅和爱憎分明的人格与重庆的城市之魂。重庆火锅是重庆的骄傲，是重庆人生活的一个重要组成部分，是祖辈传承下来的宝贵非物质文化遗产，在国内外享有极高的声誉。

源流：来自水码头的美味

重庆城由长江、嘉陵江两江环抱，自古以来就是长江上游最大的商埠和物资集散地，1891年开埠后，更是一个四方辐辏、商贾云集、千帆竞发的通商大码头。嘉陵江畔、朝天门等码头上的船工、纤夫们以木船为家，一口铁锅、几副碗筷就是全部炊具。据说以前长江边上的船工跑船常宿于小米滩，停船即生火做饭驱寒。他们用简陋的锅灶，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，用以果腹。如果再“奢侈”一点，煎些牛油，弄点牛骨头熬汤，将无人问津的牛下水和蔬菜一股脑倒入锅里，烫而食之，称得上是一顿美味佳肴。这种“连锅闹”的饮食既可驱寒除湿，也能满足生活在社会底层的这些船工、纤夫们大量消耗体力之后的能量需求和口腹之欲，美不可言。这即是重庆火锅的雏形。

民国初，随着重庆城人口的增加和商贸活动的频繁，餐饮业开始逐渐发展。聪明的小贩灵机一动，将船工的这种吃法与北方火锅涮煮的方法嫁接起来。通常是担着挑子沿街叫卖，遇到食客就地停下架起

简易的锅具，将廉价的牛下水、牛油渣等切成块片加入麻辣卤汁锅底中烫食。因这吃法来自水上，价格大约是一个铜板八片牛肉，所以这种简易的火锅当时号称“水八块”。当然它的主顾还是苦力、船工、小商人和在较场坝混迹的江湖客。民国十五年（1926年），宰房街（今南纪门城内一带）的马氏兄弟正式把火锅经营进饭店，使重庆火锅的形态经由担上、摊上进而登堂入室到了桌上，食客也遍及普通市民。甚至有富家小姐、太太也抵挡不住美味的诱惑，令下人购买回家偷偷品尝。19世纪40年代，作家李颀人曾在《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……直到民国二十三年（1934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。”这家店就是出现在较场口的重庆第一家毛肚火锅店——白乐天。

抗日战争时期至新中国成立前，重庆的火锅特别兴旺。作为抗战大后方，为保障来渝的政府机构公教人员、流离失所的难民等的吃饭问题，肩负“国难还同济，私娱会故人”使命的餐馆大量涌现，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，就连一些冷饮店、大餐厅也经营起火锅业务来。火锅的广告还频频出现在报纸上。比如专营咖啡的“汉宫”商店，打广告招徕云：“日暮汉宫吃毛肚，家家扶得醉人归。”火锅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卡尔·迈当斯（Carl Mydans）曾拍摄了两幅当时火锅小店的照片，这恐怕是迄今可见的最早反映重庆火锅的摄影作品。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。”其时最有名的火锅店是临江门杨海林开的“云龙园火锅店”、杨述林开的“述园火锅店”、保安路兰树云开的“一四一火锅店”和五四路杨建臣开的“不醉无归火锅店”，还有开在南岸海棠溪桥头的“桥头火锅店”。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。

军政要人宴客多以火锅为席上珍肴。如国民党军统头目戴笠就曾摆过五百人的火锅宴以示阔绰。一些金融巨头宴客也不到大餐馆，而上火锅店，认为吃火锅既能开胃又很时尚。当时文化界的名流（作家、演员、画家）也成了火锅店的座上客。如电影界的名导演谢添就是一个爱吃火锅的“老饕”。1942年，郭沫若五十大寿时，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追溯到南宋恭王赵惇时代（1180—1189年）。

许多外省人也爱上了火锅，有的人甚至吃上了瘾。抗战时期一些曾在重庆居住后移居到台湾的同胞，在离开重庆数十年后，仍然忘不了重庆的火锅。他们常在报刊上发表怀念重庆火锅的专文，有的称当年由怕麻辣到习惯麻辣再到喜欢麻辣是重庆火锅入门的“三部曲”。有人还写下一首小诗流行于当时：“朝天门、枇杷山，火锅小吃店，伴我八年度磨难，饭菜麻辣香，雾都印记难消散！”几十年都还念念不忘抗战时期的重庆火锅，可见火锅的吸引力是多么大。

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。”

“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。

20世纪70年代末80年代初，伴随着改革开放的推进，重庆火锅进入鼎盛发展时期。不相识的人仍可坐在一起烫食，毛肚仍是烫食的主菜。而最大的变化，在于对桌椅及器具形式的改造：桌子由方木桌子改为了砖砌柱脚，台面为混凝土，表面贴瓷砖，条凳也改为了矮条凳；烫食形式由过去在桌面放小炉子，改为在桌面挖孔洞，将小炉子放于孔洞下，大铁锅直接置于孔洞上。这样既方便了食客烫食，又便于食客面对面交流，一颦一笑皆了然于心，增强了聚会的人情味与交流的氛围感。与全国其他火锅形式相较，这是一次人性化与合理化的重大进步。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）开堂啰！（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。

新鲜的鳝鱼刚刚剖，嫩嫩的豆腐自己磨，脆生生的白菜盘中搁，葱子蒜苗摆一桌，还有那朝天椒豆母子，花椒面面姜肝腰片切得像纸薄！

莫发呆，莫要捱（拖拉），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。那火锅麻噜麻噜、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。

从上述文字里，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。

20世纪90年代以后，重庆火锅进入扩张期。先后有桥头、一四一、三耳、小天鹅、苏大姐、奇火锅、秦妈、德庄、刘一手等品牌火锅出现，为重庆人民送上了不同口感与品味的重庆火锅。这时的火锅，仍以麻辣鲜香的红汤为主。越是麻辣，越刺激味蕾，越增强食欲，也越有食客。在夏天，哪怕辣得汗流浹背，麻得双脚跳或男食客们光着膀子也要过把瘾。

而百余年来，发展至今，重庆火锅在竞争中也不断发展创新。经过无数火锅人的改进完善，如今重庆火锅在制卤、用料、菜品、吃法等方面都得到了极大的发展与丰富。早期火锅菜品主要是牛毛肚、猪黄喉、鸭肠、牛血旺等。现在重庆火锅的菜品已扩大到家禽、水产、海鲜、野味、动物内脏、各类蔬菜和干鲜菌果等，几乎囊括了食物王国里所有可食用之物。火锅汤由传统的麻辣锅发展到清汤锅、鸳鸯锅、海鲜锅、药膳锅、全牛锅、全羊锅、狗肉锅、鱼头锅、鸭火锅、鸡火锅、山珍锅、粥底锅和冷火锅等，品种不下百种。调味则出现了清油碟、麻油碟、干油碟、蒜油碟、茶油碟、蛋清碟等。



菜品丰富的重庆火锅（魏锦 / 摄）

文化：重庆火锅之道

烹之道

古代中国早就有了火锅的烹调形式。与西方的盘文化相比，东方的锅文化历史更为悠久。在中国，火锅的烹调形式甚至可以追溯到原始社会。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，叫鬲也好、叫鼎也好，都是借火力将生食在盛器中煮为熟食。用火烧锅，煮（涮）食物。这种烹调方法实际上就是“火锅”。在商周时期的祭祀或庆典上，要“击钟列鼎”而食，即众人围在鼎四周，将牛羊肉等放入鼎中煮熟分食，也算得上是早期的“火锅”了。后来人们还用“钟鸣鼎食”来形容富贵人家的奢华生活。清人袁枚《随园食单》中记载：当时除民间食用火锅外，从规模、设备、场面来看，以清皇室的宫廷火锅为最气派。清帝王的冬季食单上有：野味火锅、羊肉火锅、生肉火锅、菊花火锅等。锅具形式已有双环方形火锅、蛋丸鱼圆火锅、分隔圆形火锅等。清乾隆四十八年（1783年）正月初十，乾隆皇帝办了530桌宫廷火锅。1796年，清嘉庆皇帝登基时，曾摆“千叟宴”，所用火锅达1550个！

历史仅百余年的重庆火锅之所以能独立于以北方火锅为代表的其他火锅之外，最大的原因不在吃法，而是在于对锅底的改造，即在汤卤中添加了麻辣的辣椒、花椒，其次还加入了如牛油、豆豉、老姜及豆瓣等调料。重庆火锅自开始将辣椒、花椒作为基本调味品之后，大量呈辣、呈麻的品种如雨后春笋般涌现，人们对麻辣味道由惧嗜、试嗜到喜嗜，厨师在麻辣味感的基础上也逐步演变出了红油麻辣、怪味、家常、糊辣、荔枝辣香、椒麻等多个常用味型，还视其麻辣的程度分为了极辣、较辣、微辣、香辣、酸辣、清辣和鲜辣等七种味感。它是对传统清汤火锅的一次红色“洗礼”，更是对人们传统味觉彻头彻尾地“侵略”与“颠覆式创造”，是前无古人，

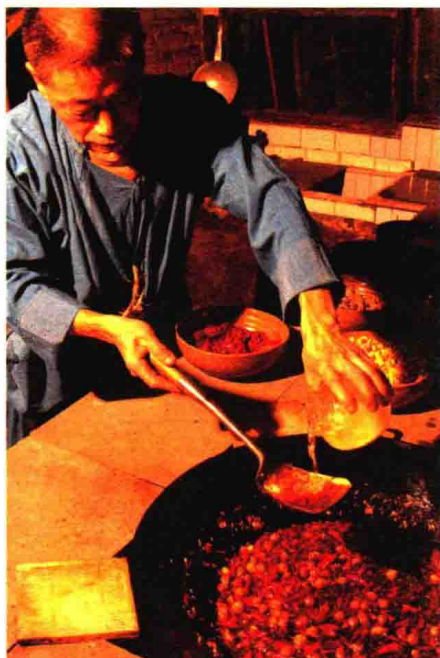
后无来者的红汤革命。于是，一场“惊艳”的“双娇（椒）会”和“麻辣革命”在巴渝大地展开，至今不衰。



重庆火锅常用配料（周冠宇 / 摄）



翻炒过的辣椒（赵云雪 / 摄）



炒火锅底料（周冠宇 / 摄）

重庆火锅的炊具经历了“脸盆火锅”“镶火锅”等演变过程。锅、炉分体，也是重庆火锅对锅炉一体的传统火锅颇具“革命”性的改造：由于减去了中筒，就自然扩大了容量，便于多人就食；由于炉子成为单一的炉子，火力增强，便缩短了烹调时间，满足了人们特别是底层劳动者希望快捷就餐的愿望。

食之道

在重庆，人们一般不说吃火锅，而叫烫火锅。重庆有“火炉”之称，夏日酷热难当，火锅却照吃不误，甚至越热越吃。招待首次来重庆的外地客人，烫火锅也是必选，首先会教朋友烫火锅的方法，并亲自为朋友烫上一块毛肚，一箸鸭肠。

重庆火锅至今延续着分格烫食的进食之道，即使不相识的人也可在锅中所放八格或九格的木格子中自认一格，选择烫自己要吃的东西，这叫“镶一桌”。在人民并不富裕的年代，重庆人要想吃火锅，就算一个人，也可以一饱口福。如果嫌自己所属“领地”火太小，也可到锅中间的“公海”烫食，因为这里相较其他“领地”，火势较猛，易于烫熟菜品。

对重庆火锅与众生相的描述，魏仲云先生在其《重庆名胜风情录》中讲得细腻而精彩：“昔日的老火锅馆内，特制高大的桌凳，铁铜质的锅下，岚炭火熊熊燃烧，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，也拉开架式，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之势相比。”这正是巴渝饮食文化的体现，是古老巴民族勇武豪放性格和饮食文化心理的表现。

人之道

重庆人烫火锅总是大块吃肉，大口喝酒，大声说话。荤菜块大片厚，白菜用手撕，鲫鱼活蹦乱跳。有的可以从深夜吃到凌晨，甚至通宵。吃到高潮处，男人多会袒胸露背，划拳行令；喜欢声音大、言子多、节奏感强，赢了拳的手舞足蹈，输了拳的开怀畅饮。《重庆民俗风情》中有这样的描述：“每到夜幕降临、华灯初上，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。”



位于重庆洪崖洞的火锅雕塑（魏锦 / 摄）

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。抛开前两条不论，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——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。

因此，在重庆，火锅不仅是一种饮食，还是一种生活方式，是一种习惯，是一种无法切割的情感，是一道难以描述的风景，是渗透到骨子里的城市味道，更是一种文化现象——火锅烫出来的，正是重庆人鲜明张扬的性格：热情似火、勇猛刚烈、粗犷豪爽。

这就是重庆火锅和它所代言的城市精神气质。