

五亭一塔
◎袁德君

天生一个火锅城

◎李新勇

重庆人有句口头禅：“人生在世，吃吧喝吧用吧，用完了又干嘛。不要等到人在天堂，钱在银行！”一句话就把重庆人火辣外向、豪爽耿直、乐观热情的性格表现出来了。这句话的精华，都浓缩在一个个热辣滚烫的火锅上。

不论是火车站、机场还是汽车站，只要你闯进重庆地界，空气中无处不弥漫着火锅气味。那仿佛是一幅热烈而丰富的味觉画卷，在空气中缓缓展开。那是一种混合了麻辣鲜香、浓郁醇厚的复杂香气，刚靠近便能感受到一股热烈的气息扑面而来，如同山城独有的热情与活力。牛油与各种香料完美融合，在滚烫的铜锅中翻腾跳跃，释放出令人垂涎欲滴的诱人香味，既有辣椒的热烈奔放，又有花椒的麻爽刺激，还夹杂着姜蒜的醇厚与葱花的清新。随着蒸汽袅袅升起，空气中弥漫开来的，是一种无法抗拒的、直击灵魂深处的诱惑，让人不自觉地吞咽口水，心驰神往。仿佛在这一瞬间，所有的寒冷与疲惫都被这股温暖而热烈的气息所融化，只留下对美食无尽的向往与期待。

重庆火锅如同一团熊熊燃烧的火焰，红得热烈而耀眼，铜锅中翻滚的红汤色泽鮮艳，散发着诱人的光泽与温度。锅边围满了各式各样的食材，宛如一场五彩斑斓的盛宴：翠绿的蔬菜、鲜红的肉片、金黄的豆皮、洁白的鱼丸……它们整齐排列，静待着被那滚烫的红汤赋予新的生命与风味。这些食材的丰富多样，不仅满足了视觉上的享受，更让味蕾期待着即将展开的奇妙旅程。

而一旁的蘸料调料区则是一场精致的艺术展览。小巧的瓷碗中分别盛放着各式各样的调料：蒜蓉、香菜、葱花、花生碎、芝麻酱、辣椒油……每一种调料都经过精心调配，色泽鲜亮，香气扑鼻。食客们可以根据自己的喜好自由搭配，创造出属于自己的独特风味。这不仅仅是对食物味道的探索，更是一场关于味觉美学的实践，让每一次品尝都成为一次精致而细腻的享受。

重庆火锅起源民间，带着浓重的码头文化。这座被群山环抱、江河湍急的城市，既被誉为山城、水城，亦因炎热而被称为火城，其气候潮湿多雨，川江上的船

工们常年在风雨中劳作，火锅中的辣椒与花椒恰好有助于驱散体内湿气，而富含脂肪的牛油则能为他们提供必要的热量；若还能佐以烈酒，火辣与热烈在舌尖交织，仿佛点燃了全身的激情与欢乐，让人忘却尘世烦恼，沉醉于这份酣畅无比的快哉情状之中。

从文化角度看，重庆独特的地理环境塑造了巴人勇敢、直率、乐观的性格，这种性格特质至今仍深深影响着当代重庆人。重庆火锅的麻辣浓郁、热烈滚烫，正是重庆人这种性格的生动写照。

由于火锅源自民间，许多重庆火锅店保留了传统的老灶风格，以木质板凳和简约的布局营造出一种质朴亲切的氛围。与讲究情调的西餐或正式庄严的传统中餐相比，重庆火锅的用餐方式更加随意，人数灵活，座次随意，这反映了重庆人的生活方式和价值取向，因此，重庆火锅在重庆地区广受欢迎，成为这座城市的一张亮丽名片。在很多城市，都能见到重庆火锅的身影。

在洪崖洞一网红打卡火锅店，服务员上了两笼包子，每笼4个，两个酱肉两个鲜肉。食客问服务员：“哪两个是酱肉、哪两个是鲜肉？”那矮墩墩的服务员是个50多岁的大姐，脸上带着16岁的顽皮和嬉笑，朗声答道：“吃到鲜肉就是鲜肉，吃到酱肉就是酱肉！”一句随心所欲、任性率真的话，把一桌人都逗笑了。

重庆火锅招牌相当大胆热烈，充满创意与个性。除了长江号子火锅、排队等火锅、山顶洞火锅这些中规中矩但富有特色的名字外，更有一些离经叛道的火锅店名令人印象深刻。比如“重庆1949大剧院火锅”，这家火锅店的招牌与现代化超大型钢结构建筑“重庆1949大剧院”相得益彰，银色金属材质的招牌在红墙黄瓦的映衬下显得格外醒目，仿佛将历史的厚重与现代的活力完美相融。

又如“一四一火锅”，这个老字号火锅店诞生于20世纪30年代，其招牌设计以新老结合的方式，采用了现代汉字字体及全英文字体，并结合传统元素及色调，呈现出一种经历时代的磨砺感，在新时代破晓而出的新希望。再如“码头会火锅”，其招牌以原有老建筑场地风貌作背景，结合山

城特有的下行巷道特色，结构上借鉴巴蜀建筑经典的立面结构，纳本地拆房老料为底，再用传统工艺复旧，通过设计字体和专用颜色，重点突出品牌名以及文化个性，整体再辅以灯效及绿植点缀，与周边的环境形成了有趣的视觉呼应。

此外，芝根芝底火锅、袍哥人家火锅、爱就得滚烫火锅、茅草棚火锅等——走在重庆大街上，你会发现重庆人脑洞真大，给自家的商铺取名字，是真够聪明、大胆、热烈，比如隆江猪脚板、遇见饭团、懒汉楼院子、土匪炒猪肝……店名独特也就算了，装修用上黑瓦青砖，一副晚清码头模样。都到这个份儿上了，还自谦说“环境不够，味道凑”，那味道，各家有各家的特色，各家有各家的绝招，让人过目难忘的不仅仅是那些离经叛道的招牌，而是那一道道令人记忆深刻的味道。

有人问：“到重庆，你最想干一件什么事？”“吃火锅！”十个人至少有九个这么回答。火锅在重庆是一种生活方式。人们围坐在火锅旁边吃边聊，享受美食的同时，也增进了彼此之间的感情；火锅在重庆是一种社交方式和文化象征，还是一种经济推动力，不仅促进了重庆的餐饮业发展，还吸引了众多游客前来体验，从而推动了重庆的旅游业和城市经济的发展。当然，重庆火锅更是一种情感寄托，对漂泊在外的川渝人，每当想起家乡的火锅，都会涌起一股浓浓的思乡之情。

漫步在重庆这座天生就适合吃火锅的城市，每一处转角都可能邂逅一场味蕾的奇遇。从那些大胆热烈、充满创意的火锅店名，到店内那质朴亲切的老灶风格，再到那一锅锅翻滚着红浪、散发着诱人香气的火锅，无一不在诉说着重庆火锅的传奇故事。

重庆人以一种近乎艺术的方式将火锅融入生活，使之成为这座城市的文化符号和骄傲。当夜幕降临，华灯初上，重庆的大街小巷弥漫着火锅的香气，那是属于重庆人的独特记忆，也是让无数游客心驰神往的味觉天堂。在这里，每个人都能找到属于自己的那份热辣与欢畅，让心灵在火锅的热烈与醇厚中得到最纯粹的释放与满足。



老站长的胸怀

◎施晓伟 洪善宽

1949年12月26日，李茂松在启东市五效河畔的一个小茅房内呱呱落地。

上学时他刻苦勤奋，以优异成绩考取了中师，享受国家助学金。1968年8月，李茂松走上了教育岗位，迅速成长为一名优秀的人民教师。1976年，惠萍乡广播站急需一名通信报道员，自办节目编播员，经过学校领导的推荐，他依依不舍地离开了三尺讲台，在新闻报道这个新天地里纵横驰骋。白天采访，晚上写稿，早上播出。惠萍的父老乡亲一到时间，就要聆听那熟悉的声音。1991年，李茂松担任了惠萍广播站站长。在他的带领下，惠萍广播站为惠萍的文化事业发展作出了重要贡献，多次被评为各级文明单位。

老李退休后，非常乐意发挥余热。20年来，他先后接受了启东市司法局、市关工委、惠萍镇关工委、镇老科协等部门单位交办的各项任务，还完成了当地党委政府交办的镇史馆、农村文化遗产名录、红色地名录等文字编撰任务。

2019年4月，惠萍镇将编写以朱惠萍烈士事迹为主的红色书籍任务交给了李茂松。他以高度的历史使命感和责任担当，先后十多次赴朱惠萍出生工作过的地方，对有关烈士的知情人、后人等130多人进行了长达3个多月的采访。2021年10月，江苏凤凰文艺出版社正式出版了《惠萍人民永远怀念你》一书。

早在2012年6月，老李担任所在村关工委第四分站站长。暑期里的第一次活动就在他家中进行，14名学生挤在一个20多平方米的客厅内，十分拥挤。经村委会同意后，他自掏腰包，花费一万多元，建成了一个30多平方米的活动室。他把家中的3000多册藏书全部拿出来供孩子们进行课外阅读。有一个叫李佳的学生，因为父母都在外打工，每个双休日，老李不但指导孩子学习，还管孩子吃饭。

2016年，李茂松应聘担任了启东市关工委秘书。他负责关心下一代工作情况交流简报的编辑工作。前后6年时间里，他往返10万里路程，收集素材，现场采访，潜心写作，精细编报。为了胜任这项新工作，他起早贪黑，从学习电脑打字开始，逐步学会掌握了其他技术。6年中，情况交流刊发38期、100多万字。许多文章被上级媒体录用。

2022年12月，在南通市关工委基层干部培训班的经验交流大会上，一位两鬓斑白、身材消瘦的老人正在以洪亮的声音，向与会者讲述着他的十年关工路、悠悠关爱情。“3600多个日日夜夜，我总觉得为关心下一代工作所做的每一件事情都值得回忆、值得欣慰、值得骄傲。”李茂松的话语掷地有声。

“人生的价值在于对社会的奉献。我和共和国同龄，就要以实际行动报答党和祖国母亲的恩情。”这是李茂松同志在新中国成立75周年之际的感言。他像一棵茂盛的青松，永远生机勃勃。



邮箱:wyhappy781@163.com
电话:13862740669