



重慶母城文化故事 ——渝中人文探尋之旅

主辦單位：重慶市渝中區文旅委
《重慶晨報》副刊部

解放碑旁鬧市中

藏着一座 300年古寺

□ 龔毅

走遍渝中區大街小巷，你會發現，如今渝中半島僅存兩座佛教寺廟：一座是聞名遐邇的羅漢寺，另一座寺廟就是與解放碑比鄰的能仁寺。

1 身處重慶大都市核心位置

能仁寺所處的位置，堪稱重慶大都市的核心。中華路著名老字號吳抄手店左側，有一條逼仄的小巷，走進去，即可看見能仁寺莊嚴的山門。

能仁寺是重慶規模較大的寺廟，是全市唯一一座“尼眾叢林”寺廟。它原名“三教堂”，早期名叫海雲寺，位於今重慶渝中區中華路92號，主要建築有大雄寶殿、韋馱殿、觀音殿、鐘鼓樓、玉佛殿、菩薩像等。

有人說能仁寺始建於明代，但始建年代及始建人均已無據可考，距今300餘年則有據可查。據《巴縣志》記載：“清康熙四十六年（1707年）改八坊為二十九坊。三教堂歸楊柳坊（今中華路）管轄。”

明代以來，社會流行儒釋道三教合一，1707年以前於此處建三教堂，為能仁寺前身。《巴縣志》廟宇卷載有大山門牌樓落款：“清嘉慶己卯年（1819年）仲夏，住持慧能立。”這證明，佛寺逐漸從三教合一中獨立出來，變三教堂為海雲寺約在慧能任住持前後。史料稱，能仁寺接法於重慶九龍坡華岩寺，屬臨濟宗法脈。

2 重現當年清淨莊嚴的景象

1926年，住持能亮法師為辦學方便，改子孫廟為十方叢林，海雲寺更名為能仁寺，創辦楞嚴學校。受太虛法師大力推行佛教教育的影響，1943年，住持性空法師在能仁寺創辦“佛化尼眾學校”。當年秋季開學，學生30餘人，設國文、算術等課程，志在掃除尼眾文盲，提高尼眾的文化素質和個人修養。1950年，因性空法師回武勝永壽寺，學校停辦。

1951年，遍空法師任能仁寺住持。遍空法師俗名陳卓君，1903年6月18日生於重慶一名門。從樹坤女子中學畢業後，她便潛心向佛。陳卓君最早皈依峨眉山洗象池一位老和尚，先是在華岩佛學院學佛，1935年後到南京、上海參學，後在杭州珍珠庵出家。回到重慶後的遍空法師，除在能仁寺做住持外，還曾擔任重慶佛教協會會長、名譽會長。2006年，遍空法師在能仁寺圓寂，享年103歲。

20世紀六七十年代，寺內佛像被搗毀、殿堂改作他用、佛事活動停止。1976年後不久，由政府出面，歸還了能仁寺寺廟。1984年，重慶市政府批准其對外開放。1985年，該地居士達450人，平時有100至400信教群眾參加活動。1992年，在渝中區政府支持下，能仁寺對危房進行改建，歷經三年，建成一棟四層高樓的玉佛殿。1994年，能仁寺又先後修葺了大殿、觀音殿、禪房等。

1998年，能仁寺重塑佛像六尊：彌勒佛、藥師佛、財



神菩薩、文殊菩薩、普賢菩薩、西方三聖。2000年8月又對大雄寶殿和觀音殿進行修建，將兩殿屋頂小青瓦換成琉璃瓦，能仁寺重現當年的清淨莊嚴、雄偉壯觀、佛音繞梁的景象。

3 小巧玲瓏古剎大隱隱於市

大隱隱於市。在渝中區中心繁華路段，一座小巧玲瓏的古剎寺廟鑲嵌於此，讓過往的遊人驚異不已。

2014年，渝中區決定優化調整能仁寺布局，將能仁寺改造與中華路片區危改工作相結合，整體規劃開發。同年5月，能仁寺修建山門通道，解決了山門前下水道堵水問題。2015年4月，能仁寺維修大山門，保持山門原貌，進行彩繪和加固。前山門坊額“能仁寺”三字，左右門柱雕刻對聯：寶剎重興廣開覺悟，法幢再建普利人天。均黃底紅字，筆力遒勁。山門第一重檐頂部中央最上層是葫蘆雕，下面佛龕供奉大肚彌勒佛，其身後正脊左右各橫臥一條蟠龍。從第一重檐到第二重檐之間，層層疊疊雕有大小不一、色澤艷麗、造型生動的蓮花、獅猴、麒麟以及佛教故事等浮雕。

據渝中區民宗委工作人員介紹，現存能仁寺占地1.44畝，建在由南向北逐級升高的二級台地上，山門、觀音殿、大雄寶殿、玉佛殿由南向北逐次展開，除山門稍向右側外，殿堂均在同一中軸線上，右側為僧寮，左側圍牆將殿堂連接。前山門經20米通道與中華路相接，後山門與八一路相通。寺廟建築保持明清風格，房屋外牆下面小部分為青磚，青磚之間留白漿線條，上部均為紅牆，形成庭院格局。

在寸土寸金的解放碑，能仁寺的建築和布局，小巧精緻而富麗堂皇，堪稱大都市中心城區頗具文化魅力的獨特風景。
(作者系中國通俗文藝研究會會員)

芝麻丸子 香噴噴甜丝丝

□ 羅安會

芝麻丸子，讓人嘴饞。這芝麻丸子，不是一般的芝麻丸子，而是我們江津的一大名產。以前，作為川渝菜“三蒸九扣”里的甜品，它是江津的一道招牌菜，入選了中國菜譜。

芝麻丸子始創於清嘉慶二十年（1815年）前後，前名叫糯米丸子，在江津傳承了200餘年。新中國成立後，江津名廚羅燦榮做了改良：改肉餡、改調料、加芝麻，調整一系列工序，於是糯米丸子改名為芝麻丸子。

當年，羅燦榮50歲出頭，精明幹練、身材瘦削，是江津唯一的川菜特級廚師。我和羅燦榮結緣是在1978年秋，我當知青回城後，被安排到江津縣（今江津區）國營萬人旅館餐廳上班，我與幾位同事拜羅燦榮為師。

拜師那天，羅老師端坐在椅子上，我們6名徒弟一起磕頭叩拜。羅老師對徒弟們要求十分嚴格，時時告誡大家：“做餐飲要把色香味形放在第一位。”他製作的江津肉片、紅綢肉絲、魚糕魚丸、芝麻丸子等佳肴，名冠江津沿江一帶。那時，縣城常住人口只有數萬，全城只有4家國營餐廳，集體餐館不到10家，廚師人數不超出100人。

我工作的“萬人旅館”是縣政府新修的，主要用來舉辦會議接待，接待量比較大。餐廳每天有一定數量的肉食供應食客，回鍋肉、燒白、肉絲、肉片、芝麻丸子……這些當時不多見的好東西，每天賣完就沒有了。

這年冬天，一次接待活動，飲食公司領導特別強調：“大家一定要把伙食办好！代表們喜歡吃的芝麻丸子，每個由1兩增至1.2兩。”

為圓滿完成會務工作，羅老師督陣，眾師兄弟像打仗一樣忙碌起來。

羅老師安排我和師弟羅遠長（羅燦榮的幺兒）負責做芝麻丸子。為保質量，原料必須用秤稱，製作按三道工序：製皮、製餡、制心。幾十年過去了，配比我還記得清楚：做100個丸子，需用雞蛋1.5斤（用蛋清）、肥肉2.5斤、廝米2斤、芝麻1斤、瓜片1斤、紅糖或白糖3斤、炒粉0.5斤、水0.5斤。這樣做出來的丸子，每個重1.2兩。

做芝麻丸子很講究，工序共有10多道，配料10餘種，特別是制心子，須先掌握火候，反復在鍋里翻炒，然後在盆里揉搓捏，使包心緊密黏合在一起，糯糯為準。芝麻丸子做好後上蒸籠，第一次蒸6分鐘，讓丸子定型，冷卻後存放，上桌前再重新蒸12分鐘，出籠的芝麻丸子色澤美觀、油潤香甜。會議期間，我和師弟每天做800個芝麻丸子，形態大小一致，入口油潤香甜，深受與會者好評。

那時候，普通人家要吃上芝麻丸子很不容易，一般在春節團年飯上才有這稀罕物。它象徵著全家人和和美美、團團圓圓，豐收滿滿。

廚師們精心製作的芝麻丸子深受消費者喜愛，名氣也越來越大，先後入選了《四川菜譜》《重慶菜譜》和《中國菜譜》。

改革開放後，個別私營餐館如雨後春筍般湧現，傳統川菜、民間菜、江湖菜、粵菜風起雲湧，豐富著食客們的舌尖。然而，不管各種流派的菜品如何百花爭妍，芝麻丸子仍是食客們追捧的美食，就連農村辦酒席也離不開它。

如今，退休後的師弟羅遠長子承父業，帶著兒子潛心研究芝麻丸子的創新。他將芝麻丸子的糖分減少一半，增加炒粉、芝麻、蜜餞、紅糖、核桃仁、瓜片、玫瑰、花蜜等食材，制作出了一道補腦、補氣、補血、養顏而又軟綿的特色新寵美食。

羅燦榮老師雖已過世，但他的芝麻丸子手藝得以傳承，那一口香甜已飄入街頭巷尾，飄入尋常百姓家，飄入轉轉的烟火日常。

光陰流轉，芝麻丸子依然香甜，讓我心心念念難以忘懷。
(作者系重慶市作協會員)



重慶母城文化故事渝中人文探尋之旅 大型徵文活動啟事

重慶母城渝中，歷史源遠流長，人文積澱厚重，巴渝文化、革命文化、抗戰文化、統戰文化……在人們記憶中印刻成獨特的文化符號。為探尋渝中燦爛人文歷史，大力挖掘、傳承、弘揚母城誠信文化，讓更多人感受母城歷史的厚度，《重慶晨報》副刊部聯合重慶市渝中區文旅委，共同推出“重慶母城文化故事——渝中人文探尋之旅”大型徵文活動。

徵文作品力求突出母城誠信文化內涵，挖掘更多歷史故事，呈現更多文化元素，讲好渝中故事，傳承文化價值。作品以母城渝中的人文、歷史、地理、典故為創作目標，強調紀實性，要求史料紮實、考證準確、故事引人入勝。

徵文以發現和傳承誠信文化為主題，面向社會公開徵稿。稿件字數1000~4000字，配圖作品優先採用。來稿請註明真實姓名、單位或協會、地址、電話、身份證號碼、開戶銀行及賬號等。一經選用，即付薄酬。

徵文活動時間：2024年1月至2024年6月。活動結束後，將評出優秀作品並頒發獎金和證書。徵文作品將集輯成冊，版權歸活動組織方所有。

投稿郵箱：cqcb2023@sina.com cqcbgsh@126.com

重慶市渝中區文旅委 《重慶晨報》副刊部