



曾经遍地黄花的黄花园 未来或成“渝中之门”

和李子坝站看轨道穿楼人山人海的火热不同，轨道2号线黄花园站有江景桥景，更有故事在里头。

黄花园大桥下的夜景
受访者供图

1

黄花园的“黄花” 是能烫火锅的那种

据《重庆市地名词典》介绍，黄花园，“昔年有农民在此种黄花故名黄花园”。

7月2日，晴。记者从轨道黄花园站出站，向左走约百米，来到黄花园大桥桥头下方，这里有一个小广场，不少市民游客在此休息。在此遇到了70岁的当地居民秦尚书。他告诉记者：菊有黄花，菜有黄花，但本地以前产的不是黄色的油菜花，也不是黄色的菊花，而是黄花菜，“能烫火锅的那种。”它的别名颇多，萱草、忘忧、丹棘、宜男等等都是它。

秦大爷介绍，自己祖祖辈辈都是种黄花菜的。“以前这里有个村，村里有大芭蕉树，所以叫芭蕉村。我就是芭蕉村的村民，村里家家户户都种黄花菜补贴家用，整个村大概有几百亩地来种黄花菜。每年这个季节花开了，平均每户能收几百斤新鲜的黄花，晒干后一家大概有十几斤。我们家的地，就在这桥头上面的位置。”“爷爷那辈黄花菜卖几分钱一斤。在当时，黄花菜和海带一样是奢侈品，家里有客来人们才买点回去做汤吃，按两卖。”

2

排队打黄花园酱油 曾是一道风景线

在黄花园，还有个值得一提的名字——黄花园酱油。

根据历史资料记载，黄花园酱油的创建人是浙江商人汤志轩。

1918年，汤志轩在浙江创办了“同兴”酱油，其配方历史可追溯到清朝同治年间，由于酱油色香味鲜，不仅驰名江南，还为宫廷采用。抗日战争时期，汤志轩带着酱油配方辗转来到重庆，于1940年在渝中区黄花园创办了“黄花园酱油厂”，出产的酱油很受当地居民喜欢。

1956年，根据国家“公私合营”的政策，“黄花园”“都五味”“川香元”等13家私营酿造作坊重新组建“黄花园酿造厂”。据老重庆人回忆，当时的重庆大街小巷都是小贩挑担叫卖“黄花园酱油”的吆喝声，在当时特定的年代，酱油拌饭成了许多人的最爱。

在黄花园酿造公司工作了40余年的黄文能告诉记者，“在20世纪80年代，重庆人排队打黄花园酱油的场景才叫壮观。”

秦大爷也佐证了黄文能的说法，他告诉记者，黄花园出产的酱油很出名，这里的居民都打过酱油，好吃得很。“以前看得到他们厂从外地买进黄豆酿造酱油，那酱油缸放外面大家都看得到，闻着香得很。不过现在酱油厂搬到九龙坡区了。”

3

钱学森的英文名 是按照中文名发音

7月3日，记者再次来到轨道黄花园站。这次往右，大概走百步，就能找到巴蜀中学钱学森纪念馆的入口。

静静在馆内走着看着，眼前划过的是中国航天事业奠基人“两弹一星”元勋钱学森的一生。

在这里，你可以看到钱老学生时代的试卷、毕业证、护照，了解他在国外求学的坎坷与收获，还有学成回国时的成果和经验。

在这里，你还可以看到钱老的部分著作、信件和观点。他著作上留的英文名是TSIEN(钱)HSUE(学)SHEN(森)，是按照中文名发音，就如同他不变的中国心。他重视教育，提倡“大成智慧教育”，希望未来中国除了有专业人才，还有复合型通才。他在几十年前就提出“灵境计划”，大概就是我们如今所说的“AI”……

4

黄花园 或将成“渝中之门”

除了风景好，人文历史丰富，记者还从中冶赛迪城市建设(重庆)有限公司轨道产品总监余超处了解到，黄花园作为“渝中之门”的城市战略意义。

“一座黄花园大桥和一个轨道黄花园站，无论是视觉观感上还是地理位置上，是进入渝中区的重要门户——渝中第一眼。一直以来，黄花园串联起解放碑-洪崖洞-李子坝一线的重要旅游资源，可以说是概念中的‘渝中之门’。在未来，这里将打造的黄花园现代服务业产业园超高层建筑，背靠重庆母城，和周围建筑，可以形成视觉上的‘渝中之门’。通过黄花园单轨站点、黄花园大桥及桥下空间焕新、历史人文故事串联等系列动作，就可展现‘渝中之门’的卓越风姿，打造属于自己的城市文化名片。”

打卡Tips

近距离与轨道列车合影

黄花园站只有一个出入口，出站向左走约百米，就可以到达黄花园大桥桥头下方，这里是外地游客的新宠。许多人专程赶来与列车合影。

重庆晚报记者在现场看到，大部分年轻人，最青睐的是当轨道列车驶过时，望着彩绘列车，背对着拍摄者合影。

重庆晚报-厢遇记者 杨雪 摄影报道



主理人 杨雪

寻城记

记录具有城市记忆的人文景象
邮箱: cqwbxcj@163.com



巴蜀中学钱学森纪念馆