



渝城山洞多 洞中烟火香

□吴洛加

山城重庆那些重重叠叠密如蜂巢的防空洞，如今成了美食天地，香雾氤氲中飘散出人间烟火……

一 钻防空洞吃美食

近日，好友老李自北方飞临重庆。几年前首次来渝时，他提出去本地最具地理特色的吊脚楼看看。我晓得大凡来自平原城市的人，都好奇重庆这种基础悬空却屹立不倒的古老建筑，于是带他去了嘉陵江边一家颇具规模的吊脚楼，并在那儿品尝渝味浓郁的土灶老火锅。特意选了临窗桌，老李探身俯瞰楼下漾漾而过的江水，感叹“脚不沾地在水上漂”。桌上约定下次再来重庆，我带他去另一个新鲜地儿：钻防空洞吃美食。这厮记性不错，登机前@我，提醒不要忘了带他“钻防空洞”。

当晚，我带老李直奔滨江路，进了一家以鲫鱼为特色的江湖菜餐厅。餐厅外观与其他酒楼无异，霓虹灯灿若繁星。老李疑惑地拉住我：“不是说钻洞子吃饭吗？”我告诉他少安毋躁，随我进去就知道了。

揭晓答案只用了一分钟。走进餐厅大堂，一面巨大的原生态山壁映入眼帘，壁上凿有近3米高的大洞，不时有人进出。正值饭点，洞内人头攒动，一股浓烈的鱼香味奔涌而出，勾引我俩加快了脚步。洞子笔直通向深处，无窗，两边的洞壁砌了护墙板，顶上刻意用绿色工艺藤蔓装饰，透过枝叶隐约可见山石上人工开凿留下的痕迹。老李抽了几下鼻子，说并未感觉空气憋闷，我指指头上被藤蔓遮挡的空调管道，一股股新风悄无声息从风口泻下。

山洞深不可测，但宽度只有三四米，靠边设置了一长溜长条形卡座，邻桌之间用镂空木窗隔开，灯光柔柔从洞顶洒落，音乐在暗处流淌，营造出温馨且私密的小环境，坐满了成双成对的年轻人。

老李显然是第一次置身山洞吃饭，感觉很新鲜，频频举起手机前后咔嚓，还利用上洗手间的机会，去洞内其他地方逛了一圈，回来告诉我，洞子深处还有不少岔洞，洞洞相连如同迷宫，但被栅栏封挡不让进。

二 洞子的那些人和事

为满足老李对重庆洞子餐饮的好奇心，我给他介绍了这座城市与洞子结缘的人和事。

重庆别称“山城”，境内重峦叠嶂，地理形势险要，这为开凿山洞提供了得天独厚的条件。然而遍布渝城的山洞并非与生俱来，其大规模开凿史不超过100年，算不得古老遗存。

重庆山洞激增是抗日战争爆发后的事。20世纪30年代后期，日本发动侵华战争，南京、武汉相继沦陷，国民政府紧急内迁重庆。日寇丧心病狂，派军机对重庆进行长达数年的无差别轰炸，且制造了惨绝人寰的大隧道血案。我母亲今年96岁，她清楚记得当时趴在乡间山头上，看见成群的日机蝗虫般飞过头顶扑向市区，接着便传来惊天动地的爆炸声，腾起的黑烟笼罩城市上空久久不散。重庆军民同仇敌忾，全城动员，充分利用多山的地理条件，不舍昼夜大范围挖掘山洞以避日机轰炸，仅弹丸之地的渝中区就修建了1603个防空洞，数量是抗战前的30倍。这些重重叠叠密如蜂巢的山洞不仅庇护了百万生灵，还成为大后方的特殊阵地，生产枪炮弹药，缝制将士被服，印刷书报传单，有力支援了前线将士抗击倭寇。漫山遍野的防空洞，成为重庆抗战历史不朽的文化符号。

老李感慨：“防空洞对重庆乃至中国抗战胜利，功不可没。”

“是啊。所以，我们重庆人对防空洞有着难以割舍的感情。”我生在新中国。在我孩提时代，国家已经远离炮火硝烟，防空洞却作为抗战遗产留存下来。钻防空洞成为我们儿时的要事之一。我指指洞顶告诉老李，50多年前我与小伙伴来过这儿，本想探险但未能走到底。由于闲置多年人迹罕至，洞口草比人高。我们举着火把进入，在龇牙咧嘴的洞壁幻化出千奇百怪的光影，

越往里走胆子越小，突然一只老鼠从脚边蹿过，有人后颈被洞顶冰冷的水滴击中，吓得嗷嗷叫，纷纷扔掉火把逃出洞外。

把洞子作为饮食场所，始于电风扇进入普通家庭之前。重庆作为全国的“火炉之城”，在赤日炎炎的伏天，市民避暑的最佳去处就是防空洞。清晨骄阳刚冒头，人们便带着凉板凉椅凉棍凉席甚至包装箱纸板，蜂拥进入山洞抢占纳凉地，附近居民更有心计，大锅小盆带去了吃的喝的，从早到晚扎根山洞。那年月的夏季饮食很简单，稀饭、凉面、藤菜，坊间谚称“老三篇”。凉板+纸板即成餐桌，全家老少各捧一碗，或站或蹲，轻松愉快就解决了肚子问题。洞内凉意悠悠，最简单的饭菜也能吃出满满的幸福感。

三 洞中美食烟火香

防空洞与商业牵手，则是改革开放大潮汹涌澎湃年代的事了。由于旧城改造，大部分防空洞拆的拆填的填，部分有规模上档次的则保留了下来。从20世纪80年代开始，包括餐饮在内的各种业态争先恐后抢占主城的防空洞。抗战遗孀华雨转身惠及桑梓，我们真应该向当年冒着枪林弹雨挖洞的先辈们道一声“谢谢”。

重庆的洞子饮食种类繁多，以“平民化”物美价廉为显著特色。山洞温暖夏凉，租金低廉，经营门槛较低，因而广受“草根饮食”青睐。洞子餐饮食材普通，味道家常，与“高大上”不沾亲，但若想品尝重庆地道的老火锅，或者小面、豆花、江湖菜，也许前面那个山洞就能让你大快朵颐鼓腹而出。在信息爆炸的互联网时代，很多外地朋友来重庆，也学会了钻巷子、进洞子，享受重庆人津津乐道的美味。

一洞一味一江湖。“老重庆”人记忆中，总有一款洞子饮食萦绕心头挥之不去。时间倒退30年，从解放碑去嘉陵江边，最短路线是穿过魁星楼下面的“临江门洞子”。因为地处要津，过客川流不息。爬坡上坎的人们，到了这儿总会坐下歇息，顺便打望江上风景。某位老板发现了商机，捷足先登，在洞内依山就势垒灶支锅卖起了火锅。隧道一半被火锅桌占领，十几个屏风简单一隔区分内外，生意火爆时连屏风也省了，店内风景一览无余，路人尽管免费闻香。野店起初并无招牌，熟客便以“洞子火锅”相称。那年月以煤炭为燃料，几十口煤炉喷云吐雾，与辣椒、花椒、牛油的气味混为一体，在黑乎乎的洞内横冲直撞，最后从洞口喷涌而出。有年冬夜，我与朋友去临江门办事，天上飘着冰冷的雪花，路过洞口时被香喷喷火辣辣的味道一熏，身子酥软了半边，不由自主进了洞内。洞内人头攒动，烟雾蒸腾，炉火吐艳，红汤滚沸，无论西装革履士或引车卖浆者，拥塞于热烘烘、脏兮兮、乱糟糟的环境中大快朵颐，毫不理会伙计加煤鼓风腾起的乌烟瘴气，也不在乎成分复杂的烟火味污染了衣裙。烈火与辣椒使得洞内温度飙升，空气仿佛擦根火柴便可点燃。男人光了膀子，女人粗了嗓门，一个个“洞中仙”在美食面前变得肆无忌惮。酒足饭后捧着汗珠步出洞口，刺骨的冷风一激，哥几个仰天长啸：爽！

（作者系重庆美食文化研究会研究员）

《江津往事·寻踪》 征文启事

江津历史悠久，人文厚重，有着1800多年的建制史。江津是中国长寿之乡，重庆市第一个历史文化名城，是中华诗词城市和中国楹联文化城市。聂荣臻元帅生于此，陈独秀先生逝于此。为挖掘江津历史人文，《重庆晨报》副刊部与江津区作家协会联合举办“江津往事·寻踪”征文活动。征文如下：

一、作者：作者不限，江津区内外作者均可投稿；

二、内容：主要反映江津的前尘往事。文史、党史、正史、津城秘史；奇事、趣事、怪事、佚事，鼎山故事，包括地名来历、历史轶事、人物奇闻、人文景观、民间趣事、山珍美味等；

三、主题：必须正能量，向上、向善、向好、向美；

四、内容：有据有因，拒绝胡编乱造。凡江津百姓耳熟能详之旧事如“莲花石爱情”爱情故事等，要写即要有新内容、新发现。老故事新角度、新写法，不得抄袭，不得侵犯他人权利；

五、写法：写法上注重“寻访”，要有现场感；

六、字数：每篇1200~4000字，若有珍贵照片可以配图；

七、在《重庆晨报》副刊和其他报刊择优发表，刊发稿件均配活动专用题花。征文结束后集辑出版，均给薄酬；

八、时间：即日起至2024年4月30日止。

九、投稿邮箱：
912529179@qq.com
17708332565@163.com
欢迎来稿，欢迎参与！

《重庆晨报》副刊部
重庆江津区作家协会

古镇美食豆花饭

□张学成

川黔古道上数百年的繁忙，也在綦江东溪镇形成了极具地域特色的美食。在众多的东溪传统美食中，豆花饭是耀眼的“明星”。

近日，我们行走到东溪古镇，中午就在美食广场品尝豆花饭。豆花饭就是豆花和饭的总称。据同行的东溪人赵耀介绍，东溪的豆花饭有三个特点：一是豆花鲜嫩绵实、窖水回甜；二是蘸水作料齐全任由食客选择；三是米饭松散清香可口。

先说豆花鲜嫩绵实。做豆花的黄豆是本地生产的，天然生长无污染，品质好。推豆花的水是从山里流出来的，点豆花的胆水是纯粹的原生态。优质的食材，肯定能生产出优质的豆花和清香回甜的窖水。

再说蘸豆花的作料。东溪是一个移民聚集地。历史上，东溪是川黔盐马道、綦岸水上航运的驿站，古道上商业繁荣，五湖四海的人聚集到这里。抗战时，东溪是重庆的大后方，全国各地的人在不知不觉中将口味融入了东溪。为了全

方位满足食客们的需求，老板会在豆花馆里摆上十多种作料，什么口味的都有。关键是店主大方，作料由食客自己打，打多少，吃多少打多少，店主从来不多干涉。

三是米饭松散清香。吃豆花饭，米饭有讲究，一是要用木甑子蒸的沥米饭，米的成熟度要恰到好处，米粒才会松散清香。再加上清香回甜绵实的豆花、麻辣浓香的作料，一般的食客都要吃上两大碗饭才罢休。

推豆花是东溪农家接待客人的最高礼节。但推豆花也不是一件容易的事情，从清水泡豆子、石磨豆浆、大锅煮浆、纱布滤浆，到胆水点豆花，再到豆花成形，不花上三四个小时是不行的，而且做豆花还需要多人配合才能完成。

作为一道地方美食，东溪豆花饭保持传统味道，特别在作料上下功夫，满足全国各地游客口味和需求。如今，吃豆花饭是多数游客在东溪的首选美食。

（作者单位：綦江日报）

