



“锅巴放在桌上之后立即把烩虾仁浇上去，嗞啦一声响，食客大悦，认为这一声响仿佛就是东京被轰炸了。心里一高兴，食欲顿开。”

锅巴响处“轰炸东京”

□重庆晨报特约撰稿 吴洛加



八十多年前的重庆餐馆，一道菜引爆时代的呐喊。当沸腾的汤汁与滚烫的锅巴激烈碰撞，如银瓶乍破，平地滚雷，“嗞啦”爆响的不仅是味蕾的欢歌，更是四万万同胞同仇敌忾的怒吼。



梁实秋

1

名人笔下的“轰炸东京”

“抗战时期后方餐馆有一道菜名为‘轰炸东京’，其实就是虾仁锅巴汤。侍者一手端着一大碗油炸锅巴，一手端着一小碗烩虾仁。锅巴放在桌上之后立即把烩虾仁浇上去，嗞啦一声响，食客大悦，认为这一声响仿佛就是东京被轰炸了。心里一高兴，食欲顿开。”上述文字出自大作家梁实秋的《雅舍谈吃》。

我曾去北碚造访过复建的“雅舍”，里面展陈着梁先生的这本在中国文学史上声名显赫的《雅舍谈吃》。抗战时期，梁实秋从沦陷区辗转迁徙到大后方重庆，寓居此处，写出了大量雅俗共赏的美文，其中有篇散文以“锅巴”为题，为我们证实了“轰炸东京”一菜的真实存在。

与梁实秋遥相呼应的，还有中国第一位医学女博士杨步伟，她是著名语言学家赵元任的夫人。1945年，她以家庭主妇的身份，用英语撰写了《中国食谱》（法译本名为《中华食谱》），向西方社会介绍中国各地的菜谱和饮食文化。书中既有她搜集的餐馆招牌菜，也有随同赵元任到中国各地做田野调查时搜集的地方菜谱，重庆名菜“轰炸东京”就赫然在列。作者的笔触很细腻：“一大盘炸至金黄的酥脆锅巴被端上桌，随后浇上嗞嗞作响的酱汁（由蘑菇、竹笋和肉末在高汤中熬制）。酱汁淋下时发出爆响，象征对敌国首都的轰

炸。它既是政治讽刺，亦是美味佳肴。”此书出版后广受欢迎，被译成多种文字，一版再版，为中国美食走向国际起到了推动作用。

梁、杨笔下的“轰炸东京”，其实并非新菜，早在20世纪40年代以前就是重庆餐馆菜单上的“熟面孔”，坊间谓之“锅巴菜”。根据食材的差异，分别称作“锅巴海参”“锅巴虾仁”“锅巴三鲜”“锅巴肉片”等等，味道或酸甜、或咸鲜。它因为锅巴香脆、汁鲜味美，一向是各家餐馆点击率很高的招牌菜。

跟其他菜式不同，锅巴菜的主角非锅巴莫属，其他再好的食材也只能作为陪衬。旧时重庆人家灶宽锅大，做饭多以柴火为燃料。焖煮米饭水之将干时，有经验的厨者往往会捂严锅盖，撤掉明火，仅在灶膛内留些许暗火继续慢焖，这样做出的米饭软硬适度恰到好处。米饭取完，锅底的那层锅巴，便成了娃儿们的点心：色金黄，质脆爽，味焦香，即便不加任何作料，吃起来也蛮好。

重庆民谚曰：“不为吃锅巴，不在锅台转。”区区十字道尽锅巴之魅力。如果再将锅巴以热油煎过，撒上白糖或者椒盐，会好吃得担心咬到舌头！旧时初一十五，重庆许多寺庙周围常有捧着竹篮的小贩，吆喝叫卖这种“香香嘴儿”油酥锅巴，售价极廉，娃儿们见了，馋虫挠心，哪里还走得动路？

2

硝烟催生的抗战名菜

如上所述，锅巴菜被冠名“轰炸东京”，发生在抗战后期，梁实秋与杨步伟的文字对此都有明确无误的记载。

抗战时期，日寇侵华，大后方重庆遭六年无差别轰炸，断壁残垣，生灵涂炭。重庆人民无畏强敌，愈炸愈强，尽显中华民族的英雄气概。

1942年4月，美军中校杜立特率B-25轰炸机群从航母起飞首炸东京，极大地提振了反抗法西斯的士气。1945年3月，美军334架B-29投掷燃烧弹致东京大火，伤亡惨重；后续轰



旧时的饮食摊位

炸摧毁近半城区。两次远程轰炸大挫日军战力，加速了日本军国主义投降的进程。

轰炸东京的喜讯传到重庆，街头巷尾的欢呼声与餐馆灶台的锅铲声撞在一起，人们敲锣打鼓，奔走相告，抗战激情犹如火山喷发。“轰炸东京”一菜顺乎民情民意横空出世，成为抗战时期风靡重庆的标志性菜品，大小餐馆以争卖此菜为荣，众多食客跨进店门便高声呼唤：“伙计，来一份‘轰炸东京’！”

谁是“轰炸东京”菜名的首创者？坊间有两种流传较广的说法：

其一，出自餐厅老板。1944年6月16日，闻讯美军轰炸日本本土，重庆知名餐厅“凯歌归”老板李岳阳与“白玫瑰”餐厅老板唐绍武欣喜若狂，开怀畅饮后达成共识，将店内日常供应的锅巴三鲜和锅巴鱿鱼改名为“轰炸东京”，并免费馈赠食客三日。在他们看来，热汤浇锅巴的“嗞啦”脆响，恰似在敌国的爆炸之声，正合国人渴望轰炸东京洗雪国耻的情感。一呼百应，重庆各家餐馆纷纷效仿，寻常的锅巴也身价倍增成了紧俏货。

其二，源于川菜大师罗国荣。四川新津人罗国荣师从川菜宗师黄敬临，抗战爆发后日机轰炸重庆，黄敬临因长期处于空袭威胁，精神备受摧残，导致旧疾复发含恨辞世。罗国荣义愤填膺，怒将传统川菜锅巴海参改名“轰炸东京”，用模拟的爆炸声作为武器，倾泻对日寇的切齿之恨，也暗喻对恩师的追思之情。

我以为，“轰炸东京”的菜名更可能是民间集体创作，源自百姓自发的情感表达。这种将饮食行为与民族情感绑定的方式，生动展现了战时重庆人民在极端困境中以文化符号寄托抗争精神的历史真实。可以佐证的是，除了“轰炸东京”，当时餐饮界还推出了一系列贴有抗战标签的菜品：“征剿倭寇”，以南瓜（别称倭瓜）入饌喻征讨之志；“誓雪国耻”，借雪梨萝卜合炖寄洗辱之心；“焦土抗战”，以辣椒芋头同炒显决绝之态；“还我河

几十年前的土灶老火锅

山”，用荷叶包蒸肉寓失地重光；“凯歌归来”，以清蒸整鱼兆胜利之喜……它们或借食材谐音，或凭造型寓意，与“轰炸东京”的爆响形成饮食抗战群像，不仅是味觉记忆，更是战时重庆特殊的文化符号。

历史上也曾经有人对“轰炸东京”的菜名持有异议，认为这是逞一时之快，形同儿戏。但他们的声音立即被大众的批驳淹没：“抗战时期一切都该与抗战有关，与抗战无关的东西也要加上抗战的名义。比如把虾仁锅巴命名为‘轰炸东京’，可以同仇敌忾、提高士气，有什么不好？难道你就不想去轰炸东京吗？”

3

要的就是一鸣惊人

“轰炸东京”这道菜以听觉体验为根本，说白了就是要听到响声。它之所以能激发食客的某种情绪，全靠那道模拟爆炸的声响。响声是这道菜的灵魂，也成为店家的核心卖点。如果听不到声响，或者响声细若蚊子哼，即便食材再贵、味道再好，也会被认定为不合格，较真的食客会要求厨房重做。

为了保证锅巴菜的“一鸣惊人”，无论八十年前还是现在，餐馆厨房与大堂环环紧扣，丝滑合作，甚至严苛到了用秒表计算上菜时间的地步。“烫”字当先：厚薄均匀的锅巴掰成块状，在油锅中炸得金黄酥脆、嗞嗞作响；出锅时窝盘内留少许沸油保持锅巴温度；至于海参、虾仁、鱿鱼、肉片等烩菜，则一定得带有汤汁，出锅后与锅巴并驾齐驱。

接下来就是考验服务员的传菜速度。梁实秋先生八十年前通过观察得到的体会是：“厨房和食桌不能距离太远，侍者不能迈方步，要争取时间，否则烩虾仁浇上去闷无声响，那就很泄气了，事实上泄气的场面较为常见。”令人遗憾的是，锅巴菜“泄气”的情景在八十年后还屡见不鲜，确实叫人不爽。前日我去某饭店参加婚礼，看菜单上标有久违的“锅巴三鲜”，于是满心欢喜，期待那“嗞啦”的声响在全场炸成一片，那该多有喜气啊！然而菜品上桌，众人傻了眼，虽然热气犹存，但盘内锅巴已是垂头丧气软塌塌的了。至于那连珠炮般的炸响，更是无缘得闻。细究原委，原来是厨房为了省事，在工作台上完成了这道菜的全部程序，等到菜品摆上桌，早已成“明日黄花”，难怪有人感叹：“可惜，可惜！”

时光流转，“轰炸东京”的菜名已湮灭于历史尘埃，但它藏着战火里的巧思，裹着苦难中的昂扬，锅巴的焦香与民族的气节，在烈火硝烟里熬成了滚烫的记忆。味觉也许会老去，但刻在骨子里的不屈却永远沸腾。