

新派津菜

主编

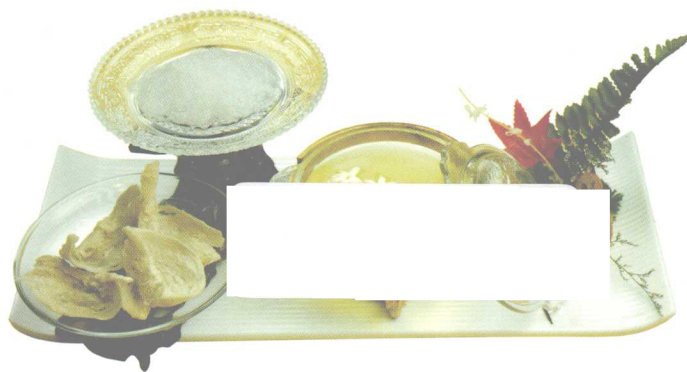
张泽鹏



天津科技翻译出版公司

新派津菜

张泽鹏 主编



天津科技翻译出版公司

图书在版编目(CIP)数据

新派津菜/张泽鹏主编. —天津:天津科技翻译出版公司, 2010. 3
ISBN 978-7-5433-2583-8

I. ①新… II. ①张… III. ①菜谱—天津市 IV. ①TS972.182.21

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2010)第 013195 号

出 版: 天津科技翻译出版公司

出 版 人: 蔡 颢

地 址: 天津市南开区白堤路 244 号

邮政编码: 300192

电 话: (022)87894896

传 真: (022)87895650

网 址: www.tsttpc.com

印 刷: 廊坊市博远印务有限公司

发 行: 全国新华书店

版本记录: 787×1092 16 开本 5.5 印张 150 千字

2010 年 3 月第 1 版 2010 年 3 月第 1 次印刷

定价: 26.00 元

(如发现印装问题, 可与出版社调换)



作者简介

张泽鹏:国际五钻烹调师;中国高级烹调技师;烹饪大师;法国蓝带厨皇会,会员;电视台美食频道特约嘉宾;全国烹饪大赛金奖获得者;国际美食大赛金奖夺主。现任天津卫 1928 风情食街副总经理兼任行政总厨。从业 16 年至今,立意创新,将天津的历史经典名菜进一步时尚改良,自成一格,独创了“新派津菜”。本着“传承津味民俗,弘扬津菜文化”的初衷,成为天津民俗寿宴最初的发起者之一。

编委名单

名誉主编：赵阔江

顾问：白庆华 王鸿业 王文汉 罗澍伟

张 仲 屈 浩

主 编：张泽鹏

副主编：叶俊杰 张永利 李建强 冯健健

编 委：(以姓氏笔画为序)

王志东 尹茂涛 卢庆勇 叶海忠

孙 超 阮洪波 何 健 李 兴

李铁链 赵 军 赵 磊 高 健

曹爱民 葛 清



◀ 国务院参事、中国民俗协会主席冯骥才与作者合影



▶ 天津市社会科学院研究员、史学家
罗澍伟先生与作者合影



◀ 津菜大师王鸿业(左)及国家级评委白庆华(右)与作者合影



▶ 民俗专家张仲(右)及大悲禅院助持智如师父(左)与作者合影



▲ 著名导演赵宝刚与作者合影



▲ 郭德刚先生与作者合影



▲ 李金斗先生(中)及孙超大厨(左)与作者合影



▲ 天津市烹饪协会副会长、石头门坎集团董事长张永利先生与作者合影



▲ 华鼎轩餐饮董事长李建强先生与作者合影



▲ 华鼎轩餐饮刘振雄总厨(前左)及肖伟成(前右)及全体员工与张泽鹏先生合影

弘扬新派津菜
愉悦大众生活

冯骥才

▲ 国务院参事、中国民俗协会主席 冯骥才先生题词：弘扬新派津菜 愉悦大众生活

小鲜烹调千重味
大鹏腾飞万里程

鹏举属

张仲
丁亥年七月
岁





▲ 中国书画家联谊会会员、中国宫廷画研究会会员 赵鸿桐 先生题词:鹏程万里

序 一

但凡冠以地域性名称的菜系,都毫无例外地体现出该地域的民俗民风 and 人文性格,像川菜豪放、粤菜的生猛、京菜的华典、浙菜的细腻等。所谓一方水土养一方人,其中内含着一方饮食,育一方人文的寓意。津菜,作为我国餐饮界百花丛中一朵奇葩,不仅历史悠久,底蕴深厚,而且采大菜之所长,集小吃之所精。多少年来,津菜的形成与发展,在一定意义上培育了天津人纯朴、简约、爽直、实用的特有民风。

近些年,对津菜感兴趣的人愈来愈多,研究津菜的人也愈来愈多,这是个好事。说明在众多菜系中,包括人们常说的八大菜系,津菜的确有它诱人之处。我们有许多业内老师傅、老同志对津菜的传承与发展,巩固与创新做出了重大的贡献,但如何才能使津菜在新时期、新形势下发扬光大?我认为,有一个基本的前提,就是津菜需要有更多人的关注和支持,需要有更多的人的参与和体验,特别需要像泽鹏这样有强烈的事业心,有执著的追求精神,有一定文化理论基础和丰富实践经历的津菜守望者、耕耘者和推广者。泽鹏在本书前言中说“让我们年轻一代的大厨们去努力创新,把弘扬津菜这杆大旗带到世界各地。”这就是责任使然!

在许许多多关注津菜的业内人士中,泽鹏算是比较年轻的一位,正因为年轻,才更应当引起餐饮业对他的关注。衷心祝愿泽鹏能够在开掘、发展津菜的历程中辛勤劳作,创新经营,持之以恒,矢志不渝,为津菜的理论研究、实践发展和方泛传播,不断作出新的贡献。衷心企盼更多的业内人士关心支持泽鹏以及他对津菜所做出的一切努力。

天津津旅集团总经理(原天津市商务委副主任) 赵阔江

2009.9.8

序 二

津菜是近代中国著名的菜系之一。关于津菜菜系的形成时间,业内尚无一致看法;不过就目前已有的文献资料看,大概不会早于18世纪的乾隆年间。

当年,天津有位不甚得志的举人杨一昆(无怪),写过两篇关于天津地方民风民情的韵文,这就是《皇会论》和《天津论》。他在《皇会论》中说“到晚来下了个名庆馆”,说得并不详细;可是在《天津论》中却有了发挥:“你请我在天兴馆,我还席在环佩堂……说着来到竹竿巷,上林斋内占定上房。高声叫跑堂,干鲜果品配八样,绍兴酒,开坛尝。有要炒鸡片,有要溜蟹黄,有要泡肚、烧肠;伙计敬菜十几样。”名庆馆、天兴馆、环佩堂、上林斋可能都是当时比较有名的饭馆,溜蟹黄等地方特色菜品也上了桌面。

在一般情况下,餐饮业繁荣与否是考察市场繁荣程度的晴雨表。乾嘉年间社会相对稳定,地方经济得到长足发展,餐饮业首当其冲。到了18世纪末,津菜菜系开始在天津独树一帜,天津诗人崔旭在一首咏“酒馆”的诗中说:“翠釜鸣羹海味稠,咄嗟可办列珍馐。烹调最说天津好,邀客且登通庆楼。”这通庆楼,很可能就是当时的津菜名馆第一家。

津菜馆的店堂规模和名称,也开始受到近在咫尺的北京影响。比崔旭稍晚的另一位诗人樊彬,在他写的一首“小令”中说:“津门好,生业仿京城。剧演新班茶社敞,筵开雅座饭庄精,开市日分明。”自注:“茶馆演戏,京城最盛。津中近亦多有包办酒席者,曰饭庄,亦学京式。”

19世纪中叶,天津开为通商口岸;随着工商业和港口贸易的发达,“富商大贾,麋集于斯……饭庄酒肆,歌馆茶寮,不胜屈指”。1869年“才大心细”的著名学问家李慈铭自北京回绍兴省亲,到天津等候轮船,并偕友人宴饮于名庆馆、兴盛馆、万庆园、聚庆园等处,他在日记里说:“津门酒家,布置华好,饌设丰美,较胜都中。”这16个字,是外地食客初到天津用餐后的第一评价。在后几天的日记里,李慈铭还有其他记载:“饮名庆馆……津门酒家,以此馆为第一。然饌设布置,俱不及万庆园也。”可见万庆园的菜品、乃至店堂的装修,一定十分考究。服务也有独到之处:“津门酒保,例于正宴外,进果羹四碗,食物四盘,杏酪人一盅,谓之‘敬菜’。”以“敬菜”方式向顾客表示谢意,应是天津的传统。

辛亥革命以后,天津成了北京的“政治后院”,皇亲国戚,遗老遗少,军阀政客,洋商买办纷纷迁居天津,津菜馆向高档、豪华发展,津菜菜系的发展也进入了鼎盛时期。“最著名者,为侯家后红杏山庄、义和成两家,其次则为第一轩、三聚园。装饰之华丽,照应之周到,味兼南北,烹调精绝,大有‘座中客常满,樽中酒不空’之概。下箸万钱。”这种状况,大约维持到上个世纪二三十年代。

七七事变后天津沦陷,日本人残酷的军事统治和疯狂的经济掠夺,造成了天津经济的衰败,餐饮业首当其冲,著名的津菜老字号如“八大成”等纷纷倒闭。直到抗战胜利,也未得到根本恢复。

重振津菜菜系的机遇,来自新中国成立后,主要有两次:

第一次是上个世纪50年代中。中国共产党第八次代表大会召开后,举国上下把发展生产力当作第一目标。国民经济开始繁荣,继承和发展民族优秀传统文化被提到日程上来。著名清真馆鸿宾楼迁到北京,老字号“狗不理”也是那时恢复营业的。

另一次就是改革开放以后,随着国民经济的快速发展,弘扬津菜菜系的任务被提到日程上来。多位市领导关注并参与了振兴津菜的活动;不但建设了津菜基地,而且出现了一批上档次的津菜馆,以及具有津菜特色的中小餐馆和排挡。多次召开津菜理论研讨会,出版了一批有关津菜的著述和论文,把津菜发展提升到理论层次。

然而机遇与挑战从来就是并存的。津菜菜系得到大发展的同时,也面临着巨大的挑战和激烈的竞争,这就是:全国各大菜系纷纷进入天津,特别是南方的菜系,以清、香、鲜、淡博得了食客的欢迎。餐饮开始向健康型、保健型发展,并且注入了文化内涵,“色、香、味”与“形、意、养”并重。各菜系间放弃门户之见,以适应市场为导向,以科学烹调为准则,以弘扬文化为方针,相互融合,彼此借鉴,取长补短,为我所用。在各菜系烹饪大师的培育下,涌现出一批有文化水平,有管理才能,技艺超群,眼界开阔,勇于创新的新型大厨。在发展规模和高端经营的同时,就餐环境出现了革命性的变革,诸如超豪华的装修,上档次的陈设,大规模的车坪,新型舒适的电梯,人性化的卫生间等。在这样的大环境下,独具特色的津菜菜系要想站稳脚跟,求得发展,并立于不败之地,任务自然十分艰巨。

最近,我见到一本《新派津菜》,作者是一位年轻有为的津菜大厨张泽鹏,他师承名家,脚踏实地,勇往直前,事业有成。对自己从事的工作充满了兴趣和热情,立志于津菜菜系的整理、研究和改革,在保持历史上形成的津菜特色的同时,力争使津菜菜系精准化、高端化、品牌化。最终,他用自己的坚守,践行了自己的理想,完成了《新派津菜》的写作。

据我所知,《新派津菜》是作者利用业余时间,把刻苦精神作为一种生活品质来完成的。全书以创新、发展的理念,简单、平实的笔触和精美、形象的插图为特点,关注津菜的内在价值,在诸多方面,构筑出当今和以后的津菜菜系发展之路。

目前,餐饮业发展面临着激烈的竞争。其实细想起来,竞争的真谛也很简单,那就是要让自己和昨天相比有所不同。我想,这也是《新派津菜》为我们传达的一种信息吧。

天津市社会科学院研究员 罗澍伟

2009.8.29

前言

当前天津社会上举办的津菜厨师培训班林林总总,其主要目的大多是要通过专业培训,培养出津菜文化与烹饪技能方面的专门人才。怎样才能达到目的?应从两方面认识。首先是培养创新思维。21世纪是创新的时代,从一定意义上讲,各行各业的生存与发展关键在于是否具备了创新意识、创新思维,餐饮行业也不例外。在各行各业激烈的竞争中,在业内多种菜系互相发展中,津菜的弘扬与提升的根本出路在于继承前提下的创新,要不断地破除旧的传统观念,善于继承、挖掘、发扬,要创造自己的拳头产品。名菜、名点必须独树一帜,创出自己的特色。其次,创新技术要常抓不懈。回顾近年来在各类烹饪大赛中所不断出现的优质菜品,我们应从中找出其客观规律,归纳总结他们的长处,从中得到启发,总结出津菜的发展方向。要不断改进传统的烹调方法,在保持高品质的色、香、味及形器的基础上,讲究津菜的营养品味。光好吃好看不行,吃了还必须对人体健康有利。科学家们一再提出,要培养良好的饮食习惯,要多食用低脂肪、低糖、低胆固醇、蛋白质丰富的食品。例如,虾类不仅含有丰富的矿物质、多种氨基酸、微量元素,而且脂肪低,不含糖。这给虾类菜品的创新增添了无限空间。

随着时代的变迁,经济的发展,餐饮业不断地发生着变化。创新是研究津菜,弘扬津菜,发展津菜的出发点和根本出路。我国自先秦出现、明清形成的鲁菜、川菜、淮扬菜、粤菜这四大菜系,近年来发生了巨大的变化。但各菜系也似乎出现了今后怎样发展,向何处发展的问題,危机之感尤深。现以本人十几年从厨经历,对近几年菜品的创新,有一些肤浅的心得和见解,呈献给同行以供交流。

一、创新离不开传统技艺

烹饪的传统技艺与创新是矛盾着的统一体,二者都是烹饪事业发展的动力。

从已知范围内的创新菜点以及我们自身的尝试,目前的创新菜基本上是根据原有的菜肴经过综合、变动、深化等手段再造出来的,是从菜肴的色、香、味、形、质、美等的一个方面或几个方面施以技巧性地革新。这种有意识地模仿或创新是以某一传统菜或传统技艺为依据,并对传统技艺进行了继承或提高。这种创新