

津味兒



煮茶湯
丁巳年
秋
西
月
畫



赵永强 著



津味兒

赵永强
· 著



青永强
2010年1月
三联书店



Simplified Chinese Copyright © 2016 by SDX Joint Publishing Company.

All Rights Reserved.

本作品中文简体版权由生活·读书·新知三联书店所有。

未经许可，不得翻印。

图书在版编目 (CIP) 数据

津味儿 / 赵永强著. — 北京: 生活·读书·新知三联书店,
2016.7

ISBN 978-7-108-05440-1

I. ①津… II. ①赵… III. ①饮食—文化—天津市

IV. ① TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2015) 第 182266 号

责任编辑 张 荷

装帧设计 薛 宇

责任印制 徐 方

出版发行 **生活·读书·新知** 三联书店

(北京市东城区美术馆东街 22 号 100010)

网 址 www.sdxjpc.com

经 销 新华书店

印 刷 北京隆昌伟业印刷有限公司

版 次 2016 年 7 月北京第 1 版

2016 年 7 月北京第 1 次印刷

开 本 880 毫米 × 1230 毫米 1/32 印张 9.25

字 数 208 千字

印 数 00,001—10,000 册

定 价 32.00 元

(印装查询: 01064002715; 邮购查询: 01084010542)

天津“吃主儿”说津味儿

高成鸢

赵永强先生的《津味儿》一书在北京生活·读书·新知三联书店出版，我特别高兴，因为在精神“美食”领域里，三联是个高档“宴席”。中华珍馐将会集萃于此，津门味道不能缺席。

在邀我写序时，作者送来一本同系列的《川味儿》作为参考，这引起我对川菜权威、亡友熊四智先生的思念。2002年，天津策划编刊精美文献《津菜》，忝为顾问，我的一件作为，就是请四智兄代表全国著名同道赐作专文，以壮声威。

我生性不大馋嘴，对烹调技艺也并无兴趣，没想到中年过后，会跟美食有了非同一般的缘分。1980年代末，在承担一项文化史研究课题中，我突然对古怪中餐的由来发生狂热兴趣。第一篇饮食史论文刚刚发表，恰值1991年盛大的“首届中国饮食文化国际研讨会”在京举行，我应邀参加，一步闯进了新形成的“饮食文化研究”圈，结识了聂凤乔、熊

四智先生等主要开拓者。

那次参会的天津团由一位老领导率队，会间，他以市烹饪协会名誉会长的身份，命我“归队”。不久，业界的老行家马春雨先生亲临敝单位看望，我就被拉进本市餐饮业界的实务活动中，也用部分精力关注天津饮食的历史文化。

那时，“菜系”的争夺（后来被商业部叫停）还很热闹，“吃在天津”的口号时有所闻。我是异乡人，说实话，对于“津菜”，起先心里觉得无非“老王卖瓜”；然而跟业界前辈和众多高厨接触既久，我的认识彻底转变。20世纪前期，“天津菜”在全国确实占有后来居上的地位。

扬州亡友陶文台先生曾提出“菜系”的四条标准，包括“辐射性”。新中国成立五十周年，北京市曾在某次活动中安排重温“开国第一宴”，近二十位年过八旬的大师各自再献绝艺，其中就有两位是当年奉周总理之命，从天津进入北京“国家队”的。他们其中的一位告诉我，每当北京厨师在大赛中碰上天津对手，总要“怵一头”。

后来，市烹饪协会尹桂茂会长曾通过我邀请“世界中国烹饪协会”外方发起者、新加坡文化名人周颖南先生来津访问讲学，马春雨老前辈也出面接待。美膳大酒楼的午宴过后，尹先生对马老说：“不瞒您老，没敢告诉掌勺的大师‘点菜的是您’。”稍后我才明白此话何意：据说高厨们在为马老做菜时，会紧张到“掌勺的手直打哆嗦”，半点差池都逃不过他的舌头。这才是地道的“吃主儿”（美食家）。

马、尹二位待我以礼遇，希望我给天津美食树碑立传。《津菜》编撰时，上下各方都曾属意于我，我坦然婉拒的理由是：当得此任者要有几大条件，不但要懂吃知味，而且善用“人类学”方法作实地考察，还要

具有全国乃至异邦的美食经历作为参照，而我只会无尽地埋头于书堆中。

我曾苦于没有贤才可以推荐。今天想来，那时若是熟识赵永强先生，……也不怪我孤陋寡闻：当时，年轻的赵先生可能正风尘仆仆地奔走于国际考察的途中，自费前往印度、日本等地，认真品尝各地风味。这正是“发宏愿、做大题”的准备。从世界看中国，从中国看天津，这叫真研究。

我虽然 1990 年代就在《中国烹饪》开辟专栏，在国内率先提出“饮食文化”应当纳入“文化人类学”的主张，但迟至 2006 年才“被动地”有文集问世。早年我发愿探索的是中餐跟中华文化的关系，这属于“历史人类学”，在国内兴起很晚。所以拙著首先被香港三联书店看中并出版（《从饥饿出发：华人饮食与文化》），内地简体本正在编辑中。

近年谈吃的新书大量涌现。在多场“各地风味宴席”中，三联的盛宴才够上“国宴”。赵永强先生的新著，会给天津争光。可喜的是，作者尚在盛年，已成为天津食文化研究的主力之一。

高成鸢

1936 年生，威海卫人，文化史学者，曾独力完成国家课题。天津文史馆馆员，中国烹饪协会特邀文化顾问。饮食文化研究开拓者之一，有专著《从饥饿出发：华人饮食与文化》（香港三联书店，2012 年）等。

目 录

天津“吃主儿”说津味儿 1

早起早点美一天

饅子看家	3
不老豆腐	8
馄饨没馅儿	13
面茶无茶	18
水馅包子	21
什锦烧饼	26
煎饼饅子	31
嘎巴没菜	36
回汉羊汤	41
炸糕起刺儿	44

羊肉香粥	48
汤汤相会	52
素炸卷圈	55
江米切糕	58
大饼夹一切	63

小吃不小美一世

乌豆带芽	69
果仁崩豆	72
麻花满拧	77
糖堆儿挂屏	81
栗子飘香	86
熟梨糕大梨糕	90
药糖串街	93
八宝茶汤	98
油炸蚂蚱	101
青酱酱肉	105
杂碎杂样	109
红馐白馐	113
路记烧鸡	116
烧麦蒸饺	120
烩饼焖饼	124

四季时鲜美联翩

冬春两季青鲫鱼	129
---------	-----

一平二鲢三鳙目	133
面鱼棘头麻口鱼	138
晃虾青虾白米虾	141
对虾皮虾小麻线	144
黄花铜锣大王鱼	147
麦穗毫根黄瓜条	151
麻蛤瑶柱蛤蜊牛	154
女儿粉舌西施乳	157
河蟹海蟹海里虹	161
银鱼紫蟹铁雀儿	166
顺拐秋刀噉嘴鲢	170
天鹄地鹑野麻鸭	174
黄芽韭黄青萝卜	177
小站稻米朱砂豆	182

年节滋味美筵席

腊八小年 熬粥泡蒜	187
糖瓜祭灶 新年来到	191
春节饺子团年饭	193
正月初二 捞面成席	197
春节食谱 馅食当家	200
正月十五闹元宵	208
焖子烙饼炒鸡蛋	214
五月端阳米面粽	218
中秋月饼家常烙	222

清真教席享津门	226
公馆筵席私家味	230
西餐入饌津菜谱	235
素菜馆里素菜宴	240
直沽高粱玫瑰露	244
茉莉花茶高末香	248

附录

丰俭由己八大碗	255
时令美食美筵席	259
一百单八满汉全席	266
传统津菜家常味	271
清真大宴全羊席	280

后记	284
----	-----

早起早点美一天

馓子看家

一天，市政协文史委一位老领导打来电话，询问天津的馓子铺有没有叫得响的老字号。我闻之竟一时语塞。馓子铺在天津太普遍啦，哪个居民区都有三五家炸馓子的夫妻小店铺，但都规模过小，称“老字号”显然不够格。忽忆起先祖父当年曾念叨过：解放前，有名为“杨四香馓子铺”的一家老店，其名气可与当时的老字号万顺成小吃、满记蒸食、杜称奇烧饼等齐名，但后来竟式微衰落，鲜为人知了。

说到馓子，可以说大江南北皆有，但其通名为“油条”。早在南北朝时，贾思勰的《齐民要术》就记载了油炸面食的制作方法，宋代称之为“油炸从食”。民间传说，南宋奸臣秦桧夫妇在害死岳飞之后，迫害为岳飞鸣冤的百姓，而激起民愤。都城临安（今杭州）街头炸面食的小贩纷纷将两条面合炸为“油炸桧”。两条面分别象征秦桧和王氏，油炸之后还得咬碎嚼烂，以解心头之恨。“油炸桧”上市，人们纷纷购买。秦桧

死后，“油炸桧”更名“油炸鬼”，意思是秦桧死了就是变成鬼，百姓也饶不了他。《清稗类钞》载：“油炸桧，长可一尺，捶面使薄，以两条绞之为一，如绳，以油炸之。其初则肖人形，上二手，下二足，略如×字，盖宋人恶秦桧之误国，故象形以诛之也。”时至今日，江南各地，乃至港澳地区仍有“油炸桧”“油炸鬼”的称呼。对此，香港作家欧阳应霁感叹说，因为一种食品而记住一个人名，千年不变，实属奇迹。

天津民间流传说，宋代义士施全行刺秦桧未遂，被砍头示众。其兄施中夫妇扮成渔民，从临安乘一小船顺运河北上，一路艰险，来到直沽（今天津）。在今三岔河口一带搭窝棚定居，更名改姓为朱钦惠（谐音煮秦桧）。夫妻二人以卖杭州油炸面食为生。朱钦惠夫妻每日夙兴夜寐，劳苦操作，其“油炸桧”金黄酥脆，口感绵香，颇受天津百姓欢迎。到了清代，因油炸桧形似棒槌，故改称“棒槌馓子”，简称“馓子”，沿用至今。

馓子是天津人对油炸类面食的泛称，品类繁多，除棒槌馓子之外，还有馓篦儿、馓头儿、大糖馓子、糖皮儿、糖盖儿、大小馓子饼、鸡蛋荷包等。馓子是天津人的看家美食，为每日早餐之首选，既可单吃，也可与多种食品搭配，以增强美味。比如：大饼夹馓子、煎饼馓子、馓子配面茶等。

馓子的成分，主要是面粉，配比是一碱、二矾、三盐。盐、碱、矾三者的比例配伍很有学问，是口感和外形制作成败的关键。其次，是揉制面坯儿。用配比好的水倒入面粉，和成面穗，攥揉成面团。根据气温高低，决定饧面时间长短。其间，还要反复攥揉数次。制作品种不同，对面坯儿的软硬度柔韧度要求不同。

馓篦儿，因其极薄且脆，故北京人称之“薄脆”。馓篦儿用面必须

筋道，以便于拉伸。将和好的面制成方形坯子，四面抻拉至极限后顺入热油锅内，待其即将定型之时，在三分之一处折叠，使其成为 16 开杂志大小的长方形，以便于携带。郭德纲相声《文章会》，说金庸金大侠与其“论道”，其间郭问金大侠要“镇尺”的，还是要“书本儿”的。“镇尺”即夹棒槌饅子的煎饼饅子，“书本儿”即夹饅篦儿的煎饼饅子。可见，天津煎饼饅子离不开棒槌饅子或饅篦儿这两个品种。

炸棒槌饅子甩下的面头儿，可用来炸制饅头儿、糖皮儿、糖盖儿、鸡蛋饅子等品种。

饅头儿如成人手掌大小，比饅篦儿厚，比小饅子饼薄，中间划三刀，以便炸熟炸透。若在饅头儿的一面附上红糖油面，就成了“糖皮儿”，亦称“糖盖儿”。鸡蛋饅子是用炸饅头儿的面坯子下油锅稍炸至中间起鼓，形成“口袋”，捞出稍晾，一侧开口，将生鸡蛋磕开灌入，捏紧口后顺入油锅，温油炸透，色泽金黄，外脆里嫩。因外形如鼓，也称“鸡蛋鼓”或“鸡蛋荷包”。北京人称为“炸荷包蛋”“炸布袋”。

大、小饅子饼，基本上是一种面剂儿。大饅子饼为圆形，一侧附加红糖油面，直径一尺开外，中间有几刀开口，以便于炸熟；小饅子饼个儿小，呈长方形，如 32 开书本儿。在北京，小饅子饼更常见，称为“油饼”。另外，天津人将馓子、排叉也习惯性地归入饅子一类。过去还有糖三刀、糖髻髻、糖脆排叉、老虎爪、麻叶、姜饺、花篱瓣、长坯儿，回族居民的油香（天津人读成“油星”）、散不散等，现已不多见。

天津人吃饅子多为早餐，配豆浆、老豆腐、嘎巴菜、面茶等。饅子油腻，与相对“素净”的吃食配伍，方为调和，其中尤以煎饼饅子为代表。另外，热大饼夹棒槌饅子或饅篦儿，佐以豆浆，堪称绝配。当然，

更经典的吃法是豆浆皮卷棒槌饅子或饅篦儿，但已经从早点市场上绝迹，成为天津人的回忆。

大饼夹饅子，外加一碗浓浓的挑得起皮儿的热豆浆，干稀搭配，营养配伍，如此组合，成为天津人百吃不厌、世代相袭的就餐习惯，是天津早餐食谱中的经典组合，其普适性堪比煎饼饅子，甚至超过煎饼饅子。大饼、饅子、豆浆，价廉物美，既美味营养，又耐饿搪时候，所以广受大众欢迎。

先祖父是手艺人，扎彩、裱糊、油漆，样样精通。在八十八岁米寿时，老人家还能登梯爬高，拾掇门窗。一辈子能吃能喝，吃出了一副好体格。老人家每天的早餐都是老一套：一张直径一尺的家常烙饼，三根棒槌饅子，俩茶鸡蛋，豆浆一大海碗——如此饭量让晚辈看了都眼晕。家中偶尔预备了牛奶、面包、蛋糕、三明治之类，他也不驳面子，但却蜻蜓点水，浅尝辄止。末了声明：“吃着不舒服，咱这架眼儿里没有放洋玩意儿的地界儿。”老人早餐这一细节，却能透出老一辈天津人的饮食习惯——虽说土洋可以结合，但恪守传统仍为主流。

大饼、饅子、豆浆，犹如孪生老哥儿仨，缺一不可，相得益彰，但排序却颠倒不得。友人曾与我探讨，为嘛大饼必须夹上饅子吃到嘴里才香？各是各码，一样咬一口，不也一样吗？这就涉及中国烹饪讲求综合与协调理论层面的问题了。举凡饺子、锅贴、馅饼、回头，以及元宵、粽子、捞面等，皆为调和艺术的结晶。吃饺子，从未见过馅儿和皮儿两拿着的；吃捞面，也罕见卤儿和面条分离，一样一口地就着吃的。同样的道理，大饼和饅子的配伍只能夹着吃，否则就属于“违规操作”，吃着不香，看着也别扭。

幼时正赶上物资匮乏的时代，买一两棒槌饅子得用一两粮票八分钱，还得限购，每人每次最多买半斤（十根）。一般得排队等半小时左右才能买到手。起大早排大队买饅子，似乎天经地义。对此，今天的年轻人简直难以想象。津派相声名家高英培、范振钰的名段《不正之风》有一个细节，再现了历史原貌：“后门”走得勤、路子倍儿“野”的“万能胶”，与炸饅子的徐姐结成“关系户”，所以买饅子可以不排队，背后的交易是“布头儿换饅头儿”。“徐姐，来俩饅头儿！”——曾嬉笑在天津百姓唇舌间，属于风靡一时的嘲讽名典。

在那个苦涩的年代，能吃上棒槌饅子，属于令人艳羡的“高消费”。当年，一位亲戚曾直抒胸臆谈出人生梦想：我要是发了财，天天吃饅子，不就饼。他站在长队的末端，望着刚出锅、炸得橙黄、冒着热气、散着油香的棒槌饅子，巴望着不就饅饅不夹饼，“让我一次爱个够”。其实，单吃饅子不夹饼，因失去了配伍的均衡，很难臻于饮食规律的善境。

十年前，第一次去美国旅游，在外成天吃西餐，吃到第十一天，到了旧金山。竟然可以在一家天津餐馆吃早餐。嗨！真是久旱逢甘霖，想嘛儿就来嘛儿——啊！久违了的棒槌饅子和热豆浆，顿时一股暖流流遍全身，几乎热泪盈眶！虽缺了家常饼，但饅子浸在豆浆里，也算找到了平衡点。吃着棒槌饅子蘸豆浆，突然想起祖父当年阐发的“架眼儿”理论。其实，这“架眼儿”就是生活习惯，就是文化遗传，就是萦绕于心、挥之不去、伴你一生的故乡情结……