

# 九方食汇 天津卫

扒猪脸，红焖猪头，最早叫

『正一品红焖猪头』，莫说是你们

不知道，就是天津卫的老少爷们儿

知道有这种『正一品红焖猪头』的，

也没有几个……

林希

『渡鱼白』的渡字任何解释，

人们一直也没有弄清楚。本人遍翻

辞书，也未发现与此有关的内容。

也许庖人无识，随口叫来，

至今也就无人深究了。

龙一

# 九方令汇天津卫

學苑出版社

**图书在版编目(CIP)数据**

九方食汇天津卫/宋安娜主编.-北京:学苑出版社,2001

(乡土美食系列丛书:天津卷)

ISBN 7-5077-1855-7

I.九… II.宋… III.散文-作品集-中国-当代  
IV.I267

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2001)第 048861 号

学苑出版社出版发行

北京市万寿路西街 11 号 100036

新艺印刷厂印刷 新华书店经销

850×1168 32 开本 6 印张 80 千字

2001 年 10 月北京第 1 版 2001 年 10 月北京第 1 次印刷

印数:0001-8000 册 定价:12.80 元

## 掌 门 人

宋安娜

## 撰 文 者

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 张 | 仲 | 林 | 希 | 王 | 家 | 斌 | 谭 | 成 | 健 |
| 龙 | 一 | 吴 | 若 | 赵 | 玫 |   | 袁 | 玉 | 兰 |
| 闻 | 树 | 吕 | 舒 | 刘 | 功 | 业 | 李 | 中 |   |
| 刘 | 敏 | 李 | 治 | 谢 | 存 | 礼 | 冯 | 品 | 清 |
| 李 | 晶 | 王 | 爱 | 张 | 星 |   | 罗 | 文 | 华 |

## 食 客

饕猫儿

## 策 划 人

张 蕾

# 目 录

- 1 掌门人导语
- 7 品食的乐趣
  - 7 天津公馆菜
    - 14 正一品红焖猪头
    - 21 水晶虾宴
    - 27 官烧鱼条
  - 32 闲话“渡鱼腐”
  - 39 美哉,涮羊肉
  - 44 拼死吃河豚
  - 49 细数“八大碗”
- 56 造型艺术菜品——雪蹦鱼
  - 63 “煎饼果子”情结
  - 69 贴饽饽熬小鱼
  - 74 天津捞面
- 80 “狗不理”包子甲天下
  - 85 十八街麻花传奇
  - 93 大福来锅巴菜





99 骄傲“耳朵眼儿”

104 母亲的大烩菜

109 紫藤萝花儿麻酱饼

116 酥脆可口的“杜称奇”火烧

121 馄饨趣说

128 丁伯玉大糖堆儿

136 周恩来品尝过的杨村糕干

141 龙壶茶汤

147 栗子甘如饴

152 津味药糖

157 吃昆虫

164 天堂时间里的烤粉丝

170 “果仁张”的故事

176 小刘庄玉德祥包子

181 食客点评

184 搜食扫描

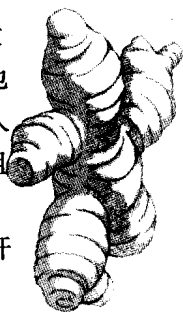
# 掌门人

## 导语

宋安娜



一方土地的美味佳肴，  
产生于这方土地的土质土风  
土貌，说起天津的乡土美  
食，却与“九”字有大大  
的干系。因为天津这块地  
界儿，地处九河下梢，人  
为九方杂居，曾经九国租  
界，地理、人文、历史，  
都与这三个“九”字拆不开  
扯不断，有着不解之缘。



天津原来不叫天津，叫直

沽寨，据说哪吒闹海，抽龙筋剥龙皮，就在这个地界，五千年前汪洋一片。商周时期，这地界逐渐成陆，一马平川，人烟易于聚集。到了西汉初年，这里正式设置县治；逮至东汉，曹操在这儿开渠修河，形成了今天的海河水系。繁盛景象出现于唐代。唐代诗圣杜甫有诗《后出塞》歌咏了这片土地的风貌与繁华。诗云：“渔阳豪侠地，击鼓吹笙竽。云帆转辽海，粳米来东吴。”从诗中可见当时的水上运输已经相当畅达。明代，明太祖朱元璋死后，四皇子朱棣于1400年率兵从北京经这里南下，夺取其侄朱允炆的皇位成为天子，随后，即将直沽寨更名为天津，意思是“天子经由的渡口”。元明清三代，天津仰仗漕运之便，很快便发展成为一座新兴的商业城市。

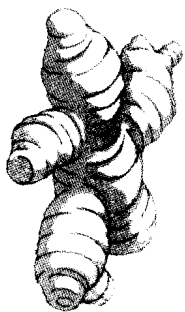
天津这座城市与中原地区许多古老的城市不同。传统意义上的城市，城墙高筑，城门昼开夜闭，城墙即是一座壁垒，市民退居于壁垒之内，以防范兵乱和匪患。而天津虽然有城也有门，城门也昼启夜阖，但天津是依河面海的，这就注定了天津城的开放性。海河汇集九河之水，流经天津，注入渤海，使天津这座城市的生命脉搏永远与河海的波涛同步。河海的不懈流动令天津市民的生活呈现同一种流动的状态。城墙与城门闭锁得住码头的喧闹吗？就在这迎南来北往之人、送东进西出之货的码头上，天津最初最原始最古朴的美食便产生了。那是些船夫商贩的食品，包子，饺子，间或也有烹炒，都是最简易的，卖食品的推车挑担，买食品的贩夫走卒。但是，就是这最初最原始最简



易的食品，便已经透露出天津美食的一大特色了——兼容并蓄，汇九方于一地，熔众美于一炉。

这就说到了“三九”之一的“九方杂居”。

天津由码头而发展，因商埠而繁荣，必然广有坐贾行商。远到广东、福建，近为山西、河北，都有一代又一代的行商者远离家乡，落户天津。现如今的天津人，只要往上查出三五代去，压根儿就是坐地户的少，十个得有九个属于移民。移民们给这座城市带来两种建筑。一种是会馆，移民们自己出资兴建，精心精意地雕梁画栋，让故乡的风土韵味浸透于每一片斗拱和瓦当，即使几百年岁月风尘，也抹不掉当年游子的一片赤诚；另一种就是餐馆了，不一定由移民出资，但那餐馆的大门却都是冲着移民的胃口大开着的。粤菜、川菜、鲁菜、江浙菜，广大中国所有的菜系都汇集天津，都在天津这座城市里竞相劲展风华，以致到了清光绪末年，天津城大饭庄林立，家家都打出经营满汉全席、南北大菜的招牌，那种吞河海、纳百川的气势，恐怕没有一座城市的饮食业敢与争锋。当时文人华长卿曾这样描述津门饮食业盛况：“北方食品之多，以津门为最，吴、越、闽、楚来游者，皆以为烹调之法甲天下，京师弗如也。”更有聚合成、聚乐成、义和成等八个“成”字号的大饭庄在那时接踵面世，将饭庄办出宫廷气派：餐厅讲究幽雅，摆的是红木大漆桌椅，挂的是名人字画，用的是白银和象牙的筷子；餐厅以外讲究园林艺术，亭台楼阁，小桥流水——随九方杂居而来的九方饮食，不仅被天津兼容



并蓄，并且被天津做大，被天津做到登峰造极的境界。

后来清皇室寄予莫大希望的北洋水师在天津以东的海面上沉没。第一次和第二次鸦片战争都首先在天津留下烙印，那就是开辟通商口岸、设置租界。“九国租界”既给天津这座城市带来了前所未有的奇耻大辱，也给天津带来了前所未有的奇特景观。这世界上还没有哪个城市像天津这样被九个列强肢解过。英、法、德、意、日、奥、俄、比、美，除去战争的因素、军队的侵入，大量洋商和他们的家眷也拥入天津。从历史的眼光看，这是另一种意义上的移民。洋移民的入住也给天津留下两种建筑。一种是洋人住宅区的小洋楼，那是些充满着欧陆风情的别墅，一座紧连一座，风格迥异千姿百态，或绵延几条街，或干脆形成独立的街区，历经百年，这些建筑已以集束的力量成为举世瞩目的“万国建筑博物馆”；另一种便是西餐馆了。天津是中国最早出现西餐馆的城市，清末就有俄国人开的西餐馆义顺和，虽然馆名还中国味十足，卖的却是俄国大菜。德国人开的起士林，近百年来长盛不衰。在二十世纪二十年代，天津的西餐馆就多达十余家。是天津人创造了西餐中吃的方式。一桌人团团坐，点一桌子西式大菜大家共同吃，而不恪守西餐的进餐方式，每人只吃自己点的那份菜。天津人兼容并蓄的饮食文化，不仅包容了全国，而且包容了全世界。但天津人又并非简单的拿来主义，在拿来的过程中，已经不动声色地进行了再创造，将中华传统的团圆和美、其乐融融的进餐文化注入西餐之中，因为中国人吃



饭从来就不是简单的吃饭。

那么，天津有没有属于自己的土生土长的美食呢？

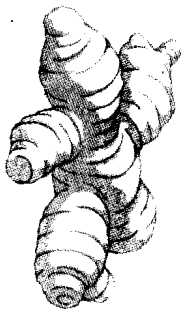
当然有。

这就得说“三九”的又一“九”——“九河下梢”了。

天津依河面海，是海河五大支流南运河、子牙河、大清河、永定河、北运河的汇合处和入海口，所以天津名饌最讲究河海两鲜，并以一个“鲜”字为百味之首。天津人吃鲜，追着河流海潮走。春天，黄花鱼、梭鱼游进渤海，天津的饭庄就飘出软溜黄鱼扇的香味；夏天，市面上鲈鱼、目鱼多起来，清蒸鲈鱼爽口爽心不油腻；秋天，刀鱼上市，家家饭庄都点起油锅，刀鱼炸得酥脆，再撒上椒盐，香味窜得满街满市；冬天，天津人喜欢吃银鱼，银鱼透亮晶莹，用鸡蛋清托了，银亮亮一片，先不吃，光看，也能美呆了。吃螃蟹，天津人也讲究季节，春吃海蟹，秋吃河蟹，海蟹春天产卵，河蟹秋天产卵，讲究的就是吃这顶盖黄。渤海的梭子蟹，个大肉肥，捡那横行霸道的放入笼屉，蒸熟了蘸着姜醋，鲜美无比，还能品出一丝丝甜味来。虾就更多，除了渤海对虾天下闻名外，海河里还出产河虾，天津一年四季不断虾，河里海里交替着吃。河海两利奠定了天津菜系的特色，官烧目鱼、酸沙紫蟹、溜河蟹黄和贴饽饽熬小鱼这些天津菜系的当家菜和压轴好戏，都取自“九河下梢”，取自九河下梢的入海口。

九九归一，三九并为一九，就是天津美食的乡土气色了。

这卷《九方食汇天津卫》全部由天津作家倾情撰写。生于斯，长于斯，是天津的乡土美食滋养了天津作家的身骨和才



情。读着这些妙趣横生的美丽篇什,我由衷地感谢作家朋友们对这套丛书的支持,同时,这些美好的文字也令人犹如品尝了一次全须全尾的天津大餐,百多年美味尽收眼底,掩卷之后,齿间留香,而内心的愉悦,更胜似朵颐之乐。



正 津 天 公 品 九

品 食 的

乐 趣

天  
津  
公  
馆  
菜

天津公馆菜

张 仲

天津原有明代建筑的老城（1404—1901），又有外国租界地（1861—1949）。因邻近中国近代政治中心北京，政客军



天  
津  
公  
馆  
菜

阀，上来下去就在京津之间奔走。所以俗语说：“北京是前台，天津是后台。”他们在天津广置房地产，也有自己（甚至三妻四妾）的公馆。只要一下台，就要“颐养天年”，吃是必不可少的。大大小小的公馆里，都有主子喜欢、风味独特的“看家菜”。这是外面饭馆所吃不到的。

公馆菜第一家，当属末代皇帝溥仪在天津张园、静园的菜肴。溥仪来津后，实际是过着寓公的生活。1925年，他的生活开支已缩到一万银元，只相当于退位后在故宫开支的十分之一弱。但在津还设“御膳房”，月支银五百三十六元；另外还有西餐即“番菜膳房”，月支二百一十五元。这还不算他跑到英法租界吃正宗西餐的开支。溥仪吃什么？有满族传统菜“口蘑鸡”（即“小鸡炖蘑菇”）、“白煮肉”、“炖肚肺”（即炖“下水”）、“素炒白菜丝”等等。溥仪怕吃油腻，饭量也不大，所以，对当时已在中国引进的西洋蔬菜比较感兴趣。当时御膳房的太监已改为厨师，据说常四处打听天津人常吃的炒菜中哪一种味道好，结果把“番茄炒鸡蛋”引上



了御膳桌。现在这种菜真正成了“家常便饭”，当时买番茄却是要到日本商店去的，价钱也很贵。皇帝吃饭，因与“犯”同音不吉，只许说“进膳”。

天津还有一个特殊现象：英租界（原剑桥道，今重庆道）竟然有一座庆王府。老庆王府本在北京定阜大街，“老庆”死后，小庆王载振买了末代总管太监张兰德（“小德张”）的楼房，作了部分改建，携带他的儿子溥铨（铨季达）住了进去。这就是天津庆王府。庆王府每逢喜事大事，一定宴请京津的遗老遗少。小庆王在津雇用的厨师就有六人，“打下手”的厨师还有九人，一天食用的鸡鸭鱼肉，多达二十五公斤。“小庆”过五十岁生日，当天寿宴的开支花了一千七百银元。燕窝、鱼翅（上好的“大青”）、熊掌、哈士蟆，都上了席面。哈士蟆，也叫“中国林蛙”，是中国青蛙的一种，也是松花江流域珍贵的水产品。哈士蟆生长期一般为五到七年。庆王府采用的是三年的，又肥又嫩，含有蛋白质、脂肪、糖类和多种维生素、激素等。是满洲贵族在关外常吃的珍贵菜品（“清蒸哈士蟆”），也是



天  
津  
公  
馆  
菜

“满汉全席”中的名菜。庆王府平日总吃鹿肉、虎肉、狍子肉和大兴安岭的“飞龙”（榛鸡）。庆王府第三代溥铨先生，是天津市政协委员，五十年代与我来往很多。他曾送给我一只飞龙，当时正是深冬雪后，铨老说，这是从东北捕猎后一直冻着到天津的，不能化冻。我记得，当时，我还在机关上班，就赶紧跑回家，焯了飞龙的羽毛，掏出内脏，炖在沙锅里（铨老嘱咐：不能用金属锅）。结果，炖出一锅奶白的汤，闻着就很鲜美。八十年代我去吉林，再吃飞龙，却找不到这种感觉了。

说公馆菜，要数张学铭。我同张学良的二弟张学铭住过邻居。那是原英租界的一幢别墅，如今是睦南道 52 号。确切说，我们是租住人家张二爷的房子。那别墅，花园比房基地面积大，春天丁香白花簇簇，飘着淡淡的香气；夏天，紫藤萝在楼前走道上铺成天棚；秋天红叶爬满楼窗。当时，张二爷和六姑太太住在后院一排二层楼里，厨房在一楼。所谓六姑太太，是因为张学铭夫人为北洋政府内务总长、代国务总理朱启钤的女儿。过去有一句歪诗：“赵四风流朱



五狂”，赵四指赵一荻女士、张学良已故夫人；朱五则指朱启铃五女湄筠，也是少帅的青年朋友。张学铭夫人即朱湄筠的妹妹洛筠，故称六姑太太。在张二爷家，六姑太太不过问厨房的事，一切听张二爷安排。有时候吃螃蟹，张二爷自己跑市场一只一只地挑选，多花钱不在乎；吃烤鸭，市场卖的“净膛”鸭坯子，他不要，而一定要活鸭，厨师宰了煺毛，他看着烤。火候必须不老不嫩，他说一定从鸭脖下划一条道子，烤鸭裂出一道缝儿，才算恰到好处，丝毫不能迁就。像“啤酒肉”，他甚至自己下厨。张二爷的厨师叫丁洪俊，丁师傅常跟我说，“论张二爷的‘手艺’，简直是我们的师父。”这话不错。张二爷有一次谈到“贵妃鸡”，他说要用烟台张裕葡萄酒来烧制，不然，酒气醺醺，算什么名菜？如果没有酒味，怎么能叫“贵妃鸡”？因为取名来源于“贵妃醉酒”嘛。天津登瀛楼饭庄原由名厨王钦宾掌灶（后任天津和平区饮食公司经理，天津市政协委员），与张学铭是好朋友，常在一起探讨中国菜。王钦宾老人说，“醋椒鱼”是登瀛楼一道名菜，现在被

