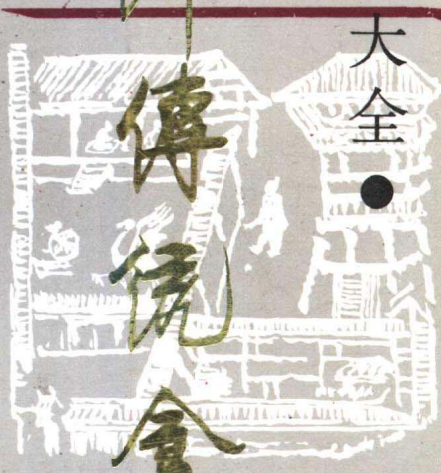


中华传统食品大全

天津传统食品



中国食品出版社

# 中华传统食品大全

中華傳統食品大全編輯委員會天津分編委會編

# 天津傳統食品

中国食品出版社

## 内 容 简 介

《中华传统食品大全》是一部以我国传统食品的历史沿革和制作工艺为主要内容的大型丛书，全书共 31 个分册，约 1000 余万字。它蒐集了我国各地区、各民族的传统食品近万种，并尽量详细地记载了每种食品的起源、发展演变、现状、制作方法等。这套丛书由中国食品出版社于近年内陆续出版。

中华传统食品大全  
天津传统食品

中華傳統食品大全編輯委員會 編  
天 津 分 編 委 會

---

中国食品出版社出版 (北京市广安门外湾子)  
外文印刷厂印刷 新华书店北京发行所发行

---

开本 850 × 1168 毫米 1/32 10.5 印张 273 千字 24 插页

1989 年 2 月第一版 1989 年 2 月第一次印刷

印数 1—5000 册

ISBN7-80044-191-1 / TS·192

定价:7.50 元

民以食為天  
人民吃的如何  
是關乎國運  
為威的大事

陳其美



# 《中华传统食品大全》编辑委员会

## 顾问(以姓氏笔划为序)

于若木	王文哲	王利器	方心芳
朱梅	安岗	沈治平	肖家捷
张承先	阮波	贺志华	秦含章

名誉主任	袁宝华	王磊
主任	杜子端	
副主任	范旭光	黎莹

## 委员(以姓氏笔划为序)

毛信勇	卞耀武	王西	王光俭
王容贞	龙念	冯忠驷	安振东
刘晋峰	刘琦	刘金山	宋叔华
张征	张志民	李竹	李伯峰
李庭桂	吴远庆	赵国华	梁鸿博
秦科才	萨音	谢岳波	董昕
喻敬林			

(北京、新疆、云南、西藏、台湾编委委员暂缺)

主编	黎莹		
副主编	冯法德	庄克强	
主要编辑人员	栗健	郭钟义	宋都

# 《中华传统食品大全 天津传统食品》分编委会

名誉主任	李中垣			
主任	刘晋峰			
副主任	汪恩华	鹿占云	张玉琦	
编委	刘士增	张士勇	张鹏	刘光启
	李宗昌	曲秀学	韩瑞林	蔡民生
	马凤宇	郭寿颐	李连会	李华
	刘惠杰	杨振甫	李世奎	和文清
	赵树元	王辉	宋文韬	芦士贤
	陈旭	李树冰	关忠厚	耿义和
	杨建木	严宗庆	张云鹏	刘凤棋
主编	刘凤棋			
副主编	路广业	姚得祺		
	于学泽	王树连	李石林	李海科
编撰人员	王志明	杨振久	张淑德	郝树生
	汪宝树	刘见	王锡荣	王金石
	孙茂森	李晓黎	刘禾	宋仁一
	刘文政	甯潜宏	陈丽华	王骏
	路媛	刘文勇	王成博	韩德春
	海省琴	仇之秀	秦鹏祖	刘景山
	李达	张含光	张兰荣	田桂荣
	于金岭			

# 序

我们伟大的中华民族，在历史发展的长河中，创造了举世瞩目的灿烂文化。中国的饮食文化，是其中的一枝奇葩。

人类文明始于饮食，无论从文字记载来看还是从考古发现的人类更早期活动的遗迹来看，都证明了这一点。我国的饮食文化源远流长，是我国文化宝库中的无价之宝，并早已成为人类共同的财富。

人类学会用火加工食物，是“人猿揖别”的标志之一，甚至可以说是人类历史的开端。因为人类只有学会用火，才可能“火化腥臊”和“将生为熟”，并从而产生食物加工和烹调技艺；才能比较合理地摄取营养，减少疾病，促进身体特别是大脑的发达，从而创造更高度的文明。

中华民族学会用火和饮食文明成熟之早，是令人惊异的。早在170万年前的“元谋人”时代。我们的祖先就已学会用火；早在数十万年前的“北京猿人”时代，就已懂得留取火种和加工食物；早在传说中的轩辕黄帝时代，就已能“烹谷为饭”和“煮海为盐”；早在尧的时代就出现了后人奉为“烹饪之祖”的彭铿；早在公元前16世纪时汤的宰相伊尹，就出身于庖厨，当时的贵族们就已“食前方丈，罗致珍馐，陈簋八簋，味列九鼎”。这一方面说明贵族们的挥霍无度，但也反映了当时食品加工技术已有相当水平。众所周知，人类最早加工食物的器具是陶器，而我们的祖先早在七、八千年之前就已能制作许多精美陶制的炊具和食器了；早在夏代就已经能用铜铸“调和五味宝器”的鼎了；当时不仅已会造酒而且有了酒的功能的记述；西周和春秋战国时代，是我国食物加工全面发展的时期。当时国家机构对食物加工、贮藏、保鲜等，管理分工已很细；有名的

“八珍”已烹制得十分精美，并有了冷藏设施。此后的汉、唐、宋、元、明、清各代，都是我国饮食文化发展的重要时期。早在汉、唐时代，我国的饮食文化对世界一些国家就发生了影响；明、清两代，特别是近几十年来，随着国际交往的广泛发展，我国的饮食文化和传统食品加工技艺，已传遍全球，并获得了极高的评价。当然，在历代饮食文化交流中，我国人民也吸取了不少外国的饮食文化和加工技艺，“洋为中用”，加以改造和创新，丰富了自己的文化宝库。

在漫长的历史岁月中，我们的祖先对饮食文化都有重要记述，从未间断，这是世界任何国家所不能比拟的。从最早的甲骨文和金铭文到最早的文学著作《诗经》，都大量记述了当时人们谋求食物和人们的饮食情况。此后历代的食品著述和有关食品的著作，简直浩如烟海，难以胜数，这对继承和发扬我国传统饮食文化和技艺，无疑起了极为重要的作用。

但也有不少令人遗憾的事。一是对于五千年的饮食文化和加工技艺，还没人系统、全面加以整理并编辑出版；而且有些古籍陈陈相因，以讹传讹，有的舞文弄墨，不讲科学。二是由于历史原因，还有大量饮食文化宝藏分散“蕴藏”在民间；近代以来不仅没人认真加以挖掘和整理，相反，在“十年浩劫”中又给了一次大“扫荡”，致使有的宝贵技艺“技随人去”，有的无人问津。三是我国传统的烹调技艺注重色、香、味、形、器，这是我国烹饪的特点之一，值得发扬；但同时也有不注意营养卫生，不务实际和讲排场浪费大的弊病，亟待改进。四是我国各地区、各少数民族中，还有数不清的名优特食物资源和经加工的食品；由于没有系统全面加以整理，因而得不到广泛开发和利用。

为了对我国历史饮食文化进行一次比较全面和系统地挖掘、整理、总结和提高，使之更加发扬光大，激发人民的爱国热忱，促进现代食品业的发展，在中央领导同志亲自关怀下，在中央有关部委和全国各地领导的支持下，我们编辑出版了这部《中华传统食品大



全》。

《中华传统食品大全》的主要内容,是从饮食文化的高度,系统介绍我国各地区、各民族传统食品的加工、烹饪,储藏等方面的源流和技艺,以及各种有代表性的名优特食品。这是一部图文并茂的巨著,全国每个省、自治区、直辖市各编出一个分册;个别饮食文化方面有特殊内容的地、市、县也选编有分册。全书共一千多万字,插图和图片数百幅。参加本书编纂的工作人员近万人。这部巨著,集全国传统饮食之精华,聚中华各民族传统饮食之优特,可以说是中国饮食文化的总汇和传统食品加工技艺的结晶。根据中央有关部门的要求,各分册出齐后,还要进行精选精编译成六国文字出版,向世界发行,使中华民族的传统饮食文化和技艺进一步成为人类共同的精神财富。

最近,中央领导同志和中共中央 1988 年一号文件进一步明确指示,要将人们的食物结构问题和计划生育一样列入国策。中央这些指示给了我们更深刻的教育和启发,促进我们下更大的气力把这部巨著编得更好些,为合理解决我国人民的食物结构问题提供更多的方法和依据。

由于我们水平所限,这部著作肯定有不足之处,敬请广大读者和专家给以指教,以期再版时进行补充和改正。

《中华传统食品大全》编委会

1988 年 5 月

津風美食

异彩纷呈

吴振

一九八〇年十一月

民以食為天

李中恒  
一九六六年  
三月廿一日

# 传统食品要发扬光大

中共天津市委副书记 刘晋峰

《天津传统食品》作为《中华传统食品大全》分册之一，在有关单位众多同志的辛勤努力下，经过认真地搜集、精选、编写、核实，历时近一年，现与海内外广大读者见面了。这是一件具有深远意义的大好事。

我国的传统食品丰富多彩，闻名世界，它是几千年来各族人民勤劳智慧的结晶，是我们引以自豪的瑰丽国宝。而天津传统食品又是我国食苑中的一枝奇葩，溢香久远。我们这一代有责任总结、继承，并进一步丰富、发展，不能使之失传，否则，不仅愧于先人，也愧于后代。

天津为我国首都的门户，是一个拥有 800 多万人口的沿海港口城市，其传统食品的形成及特色，是与这一城市发展的历史及其特殊的地理位置紧密相关的。天津作为一个城市，始于明朝永乐二年，虽然只有 500 多年的历史，但早在隋唐两代就不断开挖运河，使天津地区逐渐成为五大河流的交汇点，因此自古就盛产鱼、虾、蟹，四季不绝。清朝的乾隆皇帝几下江南，途经天津，对天津鱼虾菜肴极为欣赏。天津北枕燕山，又盛产板栗、核桃、苹果、梨、枣、红果、杏等。特别是青麻叶白菜、韭黄、黄瓜、青萝卜、芹菜、菜花等蔬菜，以其质地优良而在国内外享有盛誉。富饶的资源对天津传统食品特色的形成起着很大的作用。天津的菜品是以本地民间风味为基础，吸收了明清以来宫廷菜的精华，并博采众长，使川、鲁、苏、粤等各菜系荟萃于一地。天津为回族聚居地之一，回民菜肴也

极丰盛。地方风味食品更是五彩缤纷。号称天津“三绝”的狗不理包子、桂发祥大麻花、耳朵眼炸糕名蜚中外。其它如锅巴菜、煎饼果子、贴饽饽熬小鱼等小吃，更是妙不可言。

1860年，天津被辟为商埠，随后又设立八国租界地，各国商人纷纷开办食品加工厂，使西餐及西方食品较早的传至津门，因而天津的传统食品也融汇了西方食品的特色。

天津的传统食品艳丽多姿，共有一千余种。党的十一届三中全会以来，天津在挖掘、继承和发扬传统食品方面作了大量的工作，几年来挖掘出不少断档多年的传统食品。值此开放改革之年，天津作为开放港口城市，旅游事业正在蓬勃发展，天津的传统食品在国内外有它的广阔市场。此书的出版，必将对发展天津传统食品起着积极的推动作用。

《天津传统食品》在编写过程中，尽力挖掘每一品种的本源、掌故、史话、传说，及制作工艺、风味特色，以使本书具有知识性、实用性。但因编写时间仓促，未及诸方名家过目，疏漏谬误之处在所难免，恳请海内外美食家不吝赐教，以期再版时补充修订。

《天津传统食品》的出版，受到了各有关方面的鼎力协助，特铭志书首，以表谢忱。

# 目 录

我国三大城市之一——天津 .....	(1)
津门美食话当年 .....	(4)
天津南市食品街 .....	(7)

## 肉制品类

青酱肉 .....	(12)	三鲜肠 .....	(21)
天盛号酱肉 .....	(13)	长城牌桂花肠 .....	(23)
天津糖排骨 .....	(15)	长城牌玫瑰肠 .....	(24)
天盛号烤肉 .....	(16)	火腿肠 .....	(26)
里肌拐头肠 .....	(17)	天津腊肠 .....	(28)
天津灌肠 .....	(19)	月盛斋酱牛肉 .....	(29)
人造植物肠衣火腿肠 .....	(20)	曹记驴肉 .....	(31)

## 风味小吃类

耳朵眼炸糕 .....	(35)	小枣粽子 .....	(44)
陆记烫面炸糕 .....	(36)	马记茶汤 .....	(45)
鸳鸯什锦糕 .....	(38)	尚岗子面茶 .....	(47)
马记盆糕 .....	(39)	鲜果馅汤元 .....	(48)
王家楼切糕 .....	(41)	蜜饯汤元 .....	(50)
天津年糕 .....	(42)	芝兰斋糕干 .....	(51)

杨村糕干 ..... (52)

桂发祥大麻花 ..... (54)

王记麻花 ..... (56)

## 糖果类

单晶冰糖 ..... (60)

棒糖 ..... (61)

五环牌咖啡糖 ..... (62)

可可栗子糖 ..... (63)

老茂生牛根糖 ..... (64)

## 菜肴类

玉兔烧肉 ..... (69)

虫草扒蹄筋 ..... (70)

涮羊肉 ..... (71)

独羊三样 ..... (73)

知味斋水爆肚 ..... (75)

烹蹄筋 ..... (76)

炒芙蓉肚 ..... (77)

红烧舌尾 ..... (79)

它似蜜 ..... (80)

鸳鸯卷果 ..... (82)

珍珠葫芦 ..... (84)

德式汉堡肉饼 ..... (85)

菊花鱼球 ..... (86)

酱汁鱼 ..... (88)

宫门献鱼 ..... (89)

醋椒鲤鱼 ..... (92)

周家鱼 ..... (93)

官烧目鱼 ..... (95)

蕃茄虾球 ..... (96)

烧划水 ..... (97)

高丽银鱼 ..... (99)

炒鳊鱼丝 ..... (100)

渡鱼腐 ..... (102)

翠带凤尾虾 ..... (103)

炸青虾仁 ..... (104)

荷包牡丹虾 ..... (105)

高丽虾仁 ..... (107)

雪月桃花 ..... (108)

清炖蟹黄狮子头 ..... (110)

溜河蟹黄 ..... (112)

酸沙紫蟹 ..... (113)

八宝葫芦鸭 ..... (114)

翠珠鸭舌 ..... (116)

鸡丝银针 ..... (117)

酱爆鸡丁 .....	(118)	扒全菜 .....	(132)
一品官燕 .....	(119)	扒海羊 .....	(134)
扒熊掌 .....	(121)	余茉莉竹荪 .....	(136)
扒通天鲨鱼翅 .....	(122)	炸溜软硬飞禽 .....	(138)
扒奶汁鸡茸鱼翅 .....	(124)	冰山雪莲 .....	(139)
砂锅鱼翅 .....	(125)	双鹤图 .....	(140)
什锦火锅 .....	(127)	红菜汤 .....	(143)
全家福 .....	(129)	天津八大碗 .....	(144)
清汤什锦海参 .....	(130)	满汉全席 .....	(145)

### 酱菜类

天津风味酱菜 .....	(151)	天津冬菜 .....	(152)
--------------	-------	------------	-------

### 米面食品类

狗不理包子 .....	(157)	炉干烧饼 .....	(169)
石头门坎素包 .....	(158)	明顺斋什锦烧饼 .....	(171)
三鲜锅贴 .....	(160)	硬面馒头 .....	(172)
鱼馅水饺 .....	(161)	京东馅饼 .....	(173)
白记水饺 .....	(162)	芝麻锅饼 .....	(175)
杨巴水饺 .....	(164)	神条面 .....	(176)
恩发德羊肉包 .....	(165)	贴饽饽熬小鱼 .....	(178)
马记烧麦 .....	(166)	棒槌饽子 .....	(180)
杜称奇火烧 .....	(168)		



## 糕点类

- |             |       |            |       |
|-------------|-------|------------|-------|
| 黄油大点心 ..... | (185) | 双酥月饼 ..... | (198) |
| 赤吨 .....    | (186) | 京八件 .....  | (199) |
| 槽糕 .....    | (188) | 一品烧饼 ..... | (201) |
| 提浆月饼 .....  | (189) | 子火烧 .....  | (202) |
| 一品桃 .....   | (191) | 起酥 .....   | (204) |
| 癞皮酥 .....   | (192) | 饊子 .....   | (205) |
| 自来红 .....   | (193) | 萨其玛 .....  | (207) |
| 姜味玫瑰饼 ..... | (195) | 三角火烧 ..... | (209) |
| 喜凤月饼 .....  | (196) | 菜酥麻花 ..... | (210) |

## 杂粮制品类

- |              |       |            |       |
|--------------|-------|------------|-------|
| 天津豆浆 .....   | (215) | 煎饼饊子 ..... | (219) |
| 木须卤豆腐脑 ..... | (216) | 十香乌豆 ..... | (221) |
| 大福来锅巴菜 ..... | (217) | 面筋 .....   | (222) |

## 酒 类

- |             |       |              |       |
|-------------|-------|--------------|-------|
| 直沽高粱酒 ..... | (226) | 天津五加皮酒 ..... | (228) |
|-------------|-------|--------------|-------|

## 果蔬制品类