



天津旧事
丛书

天津卫美食

由国庆 著



天津人民出版社

天津旧事丛书

天津卫美食

天津人民出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

天津卫美食 / 由国庆著. —天津: 天津人民出版社, 2011. 1

(天津旧事丛书)

ISBN 978 - 7 - 201 - 06756 - 8

I. ①天… II. ①由… III. ①饮食 - 文化 - 天津市
IV. ①TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2010) 第 254901 号

天津人民出版社出版

出版人: 刘晓津

(天津市西康路 35 号 邮政编码: 300051)

邮购部电话: (022) 23332469

网址: <http://www.tjrmcbs.com.cn>

电子信箱: tjrmcbs@126.com

高等教育出版社印刷厂印刷 新华书店经销

2011 年 1 月第 1 版 2011 年 1 月第 1 次印刷

787 × 1092 毫米 16 开本 16.25 印张 1 插页

字数: 250 千字 印数: 1 - 5,000

定 价: 35.00 元

烹调最说天津好

(代序)

来新夏

翠釜鸣姜海味稠，咄嗟可办列珍羞；

烹调最说天津好，邀客且登通庆楼。

——清·崔旭《津门百咏》

天津是我国四大直辖市之一。它作为市区聚落的最早名称“直沽寨”始见于《金史》。及至明清，天津经过一定时期的发展而成为一个具有完整意义的城市。清朝初年，天津又有进一步发展，康熙时即被人赞誉为“万商辐辏之盛，亘古未有”（《皇朝经世文编》卷四十八）。城北、城东一带出现了河北大街、北大关、锅店街、官南北大街等商业密集区。道光年间，在一些经营海运、盐业和粮业的商人中逐渐涌现出一批富商巨贾，他们的代表者即天津的“八大家”，这些人是商业中的活跃力量。

商业的繁荣与商人的活跃，自然对消费行业产生巨大的推动力量。作为人们主要消费内容的饮食行业的发展表现得更为明显。尤其是天津的海鲜果品丰富，更为饮食行业的发展提供了物质条件。

天津饮食行业的创始年代已难详考，但清初以来的日趋兴旺则是可以肯定的。据说为庆祝康熙登基而出现了居天津“八大成”之首的聚庆成饭庄。随后，由于管理税收的钞关和管理盐政的“御史署”、“运使署”先后从河西务、北京、沧州迁入天津，聚和成等饭庄也相继开设。加以乾隆多次下江南途经天津，使天津的政治、经济地位陡然提高。官商往来，冠盖云集，使各地风味与宫廷格调萃于一地。厨师及从业人员由于服役于达官显宦以至皇帝而受到殊遇，因而饮食行业引人注目，许多诗人墨客多以饮食入诗文。

19世纪60年代以后几十年中，天津社会的变化极为显著，如帝国主义势

力相继从各方面侵入,新兴资产阶级和买办阶级兴起,辛亥革命后清室遗老和民国军阀政客麇集,天津成为各色人等活跃的舞台。为了适应形形色色“美食家”的口味而势必出现各种餐馆。据统计,民国初年,天津的著名饭馆有 76 家,如在华界的五芳斋、天一坊、聚和成、大陆春、慧罗春等,在法租界的天瑞居、美丽、致美斋、正兴楼等,在日租界的山泉涌、明湖春、华兴楼等。

天津由于是华洋杂处的滨海城市,而并存着各具特色的饭馆。它不仅有融合各地风味而形成的“津菜”,也有粤菜、鲁菜、川菜、苏菜等饭馆,还有西餐与日餐馆多处。其中津菜馆的档次比较全:有大型的“鸭子馆”,最著名的是“八大成”。它们都聚集在侯家后一带。其次是所谓“二荤馆”中的中型饭庄,著名的有慧罗春、天一坊等,它们经营脍炙人口的天津“八大碗、四大扒”,供民间宴会待客之需。“八大碗”有粗细之分,一般用鱼、肉、鸡等做菜,量大实惠,价廉物美(1931 年前后,细八大碗一桌不到二元钱),所以很受中产小康之家欢迎。后来有些上层人物也想品尝,于是改用鱼翅、干贝当原料而称高级八大碗。“四扒”基本上是整件四样,如扒鸡、扒鸭、扒肘子、扒海参(种类尚多,可自选四样)等。“八大碗、四大扒”,由于地方风味足、适应面广、用料方便而拥有大量顾客,口碑相传,渐渐被人认为它便是津菜的代表,实际上是误解,津菜并非只此而已。

在鸭子馆和二荤馆等汉民馆之外,还有为数不少的回民馆。它分羊肉馆、牛肉馆和包子铺(饺子铺)三类,到 20 世纪 20 年代时已相当兴盛,如包子铺、饺子铺达 60 多户,牛肉馆有 40 多户,羊肉馆著名的有庆兴楼、鸿宾楼、会芳楼等 12 家,时称“十二楼”。它们除牛羊肉外,以海鲜为主要菜品。

在汉、回馆外,还有一种所谓“酒席处”。它与饭馆的经营性质毫无二致,只是基本上不卖门市客座而专承办婚丧喜庆的包桌酒席。它属于二荤馆的层次。主要菜品是荤素八大碗。荤八大碗有元宝肉、熘南北(南笋北蘑)、熘鱼片、炒虾仁、清蒸羊肉条、全家福、拆烩鸡、烩肉丝。素八大碗有独面筋、素杂烩、烩素锦、烩鲜蘑、炸鹅脖等,冬日还备有什锦火锅。顾客事先预订包桌,届时送货上门,十分方便实用。如临时有需,也可立刻单炒几个菜供应。

津菜的烹调特色在“海鲜”,因为天津一年四季都有不同海鲜上市,市民

也多嗜食,所以天津里巷市井有“吃鱼吃虾,天津为家”和“当当吃海货,不算不会过”等俗语,尤其海鲜是汉回馆都能用的原料。元明以来许多诗人多以天津“海鲜”入诗而赞誉备至。如元人成始终的《直沽》诗中说“桃花春水上河豚”,明宋讷的《直沽舟中》诗也说:“夕阳野饭烹鱼釜,秋水蒲帆卖蟹船。”(《沽河杂咏》注,见《梓里联珠集》)清乾隆初年诗人汪沅有诗句说:“二月河豚十月蟹,两般亦合住津门。”(《津门杂事诗》,见《梓里联珠集》)嘉道时诗人蒋诗的《沽河杂咏》中有一首诗说:“巨罗网得正春三,煮好腾香(鱼名)酒半酣,巨细况盈三十种,已教鱼味胜江南。”(《梓里联珠集》)道光时的樊彬更填词赞称:“津门好,珍品重华筵。鯨骨鲨皮夸海错,蟹奴(即子蟹)蜆子货冰解,狍鹿馈新年。”(《津门小令》,见《梓里联珠集》)。从这些诗句看,“海鲜”已是津菜的主要菜料。津菜中的名肴“通天鱼翅”、“鸡茸燕菜”、“煎烹大虾”、“酸沙紫蟹”、“朱砂银鱼”、“晋蹦鲤鱼”等上百种名色,又何一不与“海鲜”有关,无怪纪昀在为《沽河杂咏》诗集作序时感到“如坐鱼庄蟹舍之间”。

天津的饮食除了正式开店待客、进府供办的大行业饭庄外,还有遍布城乡内外的小店铺和出摊挑担经营的小吃,既有特色,又有风味。如南门外鱼市大街的“杜称奇”油酥火烧,皮酥馅优,多日不硬,此字号至今犹设在食品街。“狗不理”包子、“耳朵眼”炸糕和“十八街”麻花都有店面营业。推车销售的有大铜壶茶汤、糯米面盆糕等。挑担的有喇嘛糕、炸臭豆腐干、煎焖子等。提篮穿巷的有蜂糕、羊头肉、硬面饽饽等,名色众多,难以枚举。这些小吃在丰富生活、方便群众方面都得到赞誉。

津菜津味

(序)

高成鸢

2005年天津市食文化研究会酝酿成立时,我给素未谋面的由国庆先生打电话,邀他参与筹建,他欣然同意。我们的结识就在那次的成立大会上。在那以前,我从报刊上频频见到他谈天津民俗与饮食的文章,早已注意到天津文化圈里这位青年才俊。

我的兴趣是文化史,在承担一项国家课题中形成一个观点:先于孝道的“尊老”是中华文化的精神本原,而与其密切相关的中国饮食是物质本原。这个观点有幸得到季羨林先生的称许,20年前我便转向中国饮食史的探索。也许由于角度新异,不久就被饮食文化研究的开拓者们接纳。

我是外地人,对天津的吃并不熟悉。天津餐饮业的老领导马春雨先生,意外地把我拉进市烹饪协会的活动中,熏过几年,才深知天津人的吃确实独具特色,“津菜”确曾在全国后来居上。后来我也从历史与比较的角度有所感悟,写过一些文章,但从实际角度,明眼人一看可知其缺乏生活,无非外乡人纸上谈兵。

中华美食有突出的地域性,地域文化鲜活地表现于民俗,而食俗是中国民俗的一大重心。由国庆先生的兴趣和长处恰好在于天津民俗和食俗。他不但谙熟乡土风情,而且有专注的兴趣,积累下去,很可能成为一项社会职能的担当者。

从现代学科体系来看,食俗、民俗都属于“文化人类学”。人类学的研究方法不同于传统学科,它叫做“田野考察”,也就是从实际参与中获得材料。这要求充沛的精力和社会活动能力,是我这类书呆子不能胜任的。

本书作者经常就教于家乡父老,他谈天津饮食的文章篇篇都散发着浓郁的“津味”,读者当然会读得津津有味。

中餐像中华文化一样,拥有悠久的历史 and 文献记载。天津历史虽然较短,但是有关记载也不少。例如美食家梁实秋先生后半生身处境外,竟能写出关于“狗不理”包子的为津人所未闻的笑话。

半个世纪以来饮食文化已被纳入“文化人类学”领域,同时此学正向着与历史结合的方向发展。张光直先生已经亮出了“中国学派”及“饮食人类学”的旗帜。从这方面来看,相信由国庆先生的文章也会更多地结合前人记述,那样会增加历史的厚重感,使人们读来更有“回味”。

目 录

应时到节 河海两鲜

吃鱼吃虾,天津为家 / 2

让人“不顾性命”的河豚与西施乳 / 4

鲜香难挡说鲙鱼 / 6

朝中贡品小黄花 / 8

呼之欲出的罾蹦鱼 / 9

老百姓爱吃家熬鱼 / 11

香烹河刀鱼 / 12

对虾·晃虾·青虾·虾酱 / 13

大吃琵琶虾 / 16

海蟹,吃出天津品格来 / 18

原汁原味的“八大簋” / 20

老店名吃与做派

“八大成”饭庄与二荤馆 / 22

鲁菜勃兴与登瀛楼 / 26

真素楼:素菜第一家 / 29

狗不理包子 / 31

十八街麻花 / 35

耳朵眼炸糕 / 37

烤鸭店:全聚德·正阳春 / 39

以粤菜著称的宏业菜馆 / 42

会芳楼名菜扒海羊 / 44

玛瑙野鸭 / 45

天合居里烹美味 / 47

周家食堂周家鱼 / 49

天盛号的酱肉 / 50

周到的服务 / 51

打知字与应外台 / 54

津沽特色美食

经典的八大碗与烧肉 / 58

隆冬四珍:银鱼·紫蟹·铁雀·韭黄 / 60

奢华的一品官燕 / 64

四大扒:从扒海参说到扒白菜 / 65

天津高汤数第一 / 67

菊花锅与什锦锅 / 68

坛子肉与“虎皮”肘子 / 69

酱园:套油·小菜·香干·面筋 / 71

独流老醋与焖鱼 / 74

青麻叶白菜与“卫青萝卜” / 76

果仁张·崩豆张·七十二样酥崩豆 / 78

春节食俗

迎年进行曲 / 82

吉祥蜜供与年糕 / 86

初一饺子:期盼好运的风俗 / 89

初二捞面:从“四碟”说到长寿面 / 92

初三合子:赚钱得利多 / 94

个大馅好摇元宵 / 96

招财进宝蒸“刺猬” / 98

余粮满囤喝鱼汤 / 99

二月二煎焖子 / 100

家常便饭滋味浓

清清淡淡炒荤素 / 104

肥卤鸡与油炸蚂蚱油炸鱼 / 105

烙饼“穷人美” / 108

蒸饺讲究“三七面” / 109

稀饭·面汤·热馄饨 / 110

“百味”折箩菜 / 113

臭豆腐“臭美” / 114

窝头·菜团子·小咸菜 / 115

方言说吃 / 118

与吃有关的“妈妈例儿” / 121

街头巷尾的小吃

花色饅子·煎饼饅子·锅巴菜·素卷圈 / 124

面茶·茶汤·杏仁茶 / 128

吃不完的烧饼 / 131

盆糕·切糕 / 134

“天津”甘栗传美名 / 136

梅汤·果干汤·大碗茶 / 138

大梨糕·熟粳糕·模子糕 / 140

豆根糖·酸末糕·金钩梨·大米花 / 142

柿子赛糖罐儿 / 145

唱卖药糖独一份 / 146

丁大少爷蘸糖堆儿 / 149

五香果仁大瓜子 / 152

津味糕点

脍炙人口的“八件儿” / 156

满汉全席中的茶点 / 158

宴席中的什大酥 / 160

盘香糕·云片糕 / 162

五月端午吃粽子 / 163

提浆月饼与南味月饼 / 165

让人怀旧的月饼模子 / 167

“高档”点心渣 / 169

点心签儿记录时代 / 170

天津糕干“万全堂” / 173

祥德斋·桂顺斋 / 175

金字招牌稻香村 / 177

南味名店冠生园 / 180

老天津的西餐

“番菜”入津 / 182

百年老店起士林 / 186

号称“全津第一西餐”的大华饭店 / 190

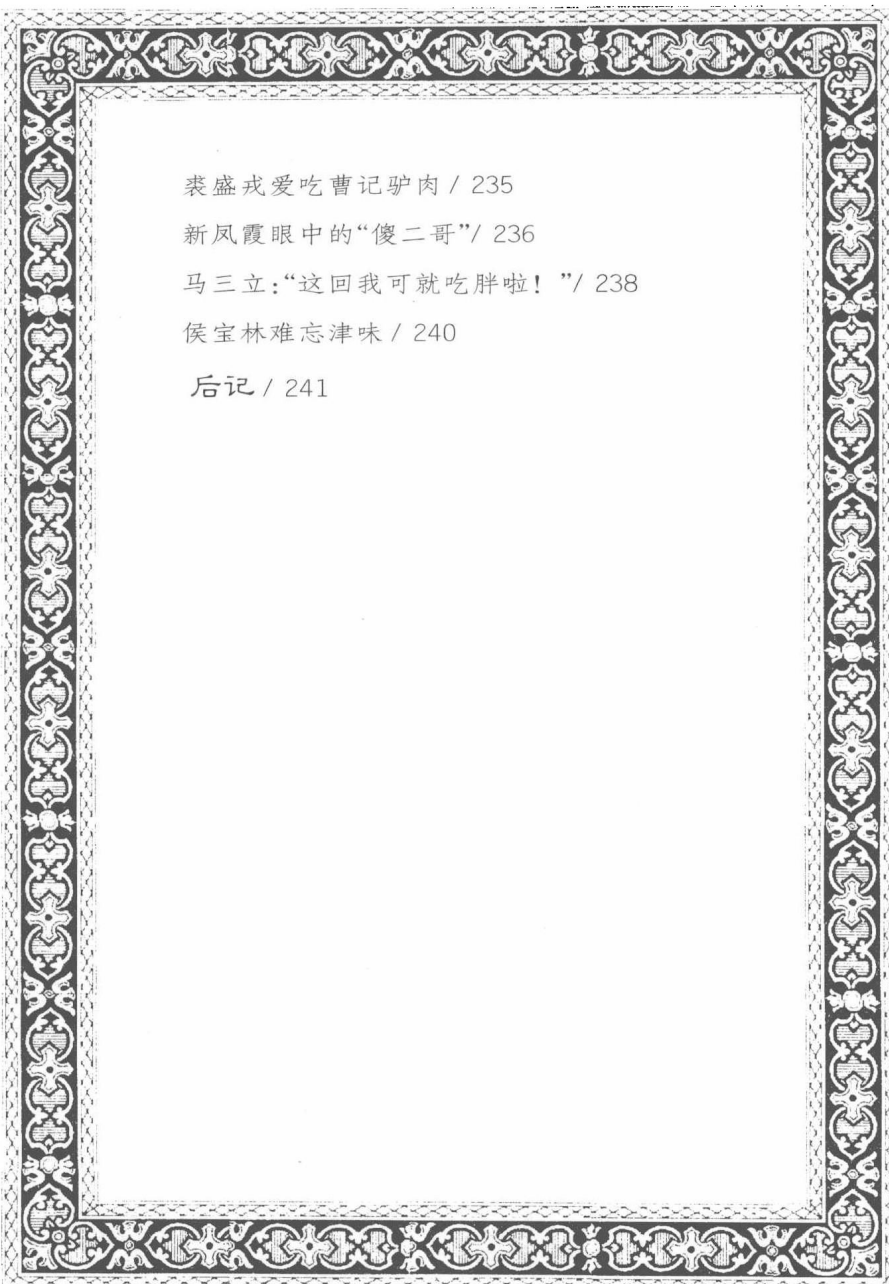
名店名吃 / 193



师夷长技,中菜西吃 / 198
咖啡醉人 / 200
冰淇淋的情调 / 202
“可乐”最先落户天津城 / 204
西点与面包 / 206
利顺德饭店的菜单 / 208

名人与津味美食

关于乾隆爷的传说 / 212
清代知府作家记美食 / 215
李鸿章的“全家福” / 217
荣庆酬酢在天津 / 219
末代皇帝享美食 / 220
交通总长传授醋椒鱼 / 222
孙传芳与“果仁张”的故事 / 224
胡蝶爱吃糖炒栗子 / 225
张爱玲的天津情缘 / 226
还珠楼主与祥顺合水果店 / 228
梁实秋妙说肉包子 / 230
张中行与天津小吃 / 232
汪曾祺钟情青萝卜 / 234



裘盛戎爱吃曹记驴肉 / 235

新凤霞眼中的“傻二哥” / 236

马三立：“这回我可就吃胖啦！” / 238

侯宝林难忘津味 / 240

后记 / 241



应时到节 河海两鲜

吃鱼吃虾,天津为家

天津东临渤海,地处九河下梢,拥有“七十二沽”的广阔水域。由于水产富足,早在清代乾隆年间,就有了“十里鱼盐新泽国,二分烟月小扬州”的美誉。

祖籍浙江钱塘的张焘,自幼随父亲寓居天津长达三十余年。他编撰的《津门杂记》,对天津的河海两鲜赞不绝口。书中说,以春天的蚬蛏、河豚、海蟹最著名,秋季的螃蟹肥美甲天下,冬时的银鱼和铁雀远近驰名,特别是青鲫、白虾更是四季不绝,鲜腴无比。

得天独厚的地理位置,让天津成为名副其实的“鱼米乡”与“水产城”。渤海湾盛产对虾、晃虾、黄鱼、鲈鱼、目鱼、平(鲳)鱼、鲈鱼、墨鱼、海刀鱼等,浅海

滩出产扇贝、麻蛤等。另外,港洼河塘还出产港梭鱼、港虾、鲤鱼、鲫鱼、黑鱼、河刀鱼、鲢鱼等,可谓丰饶无尽。

俗话说:吃鱼吃虾,天津为家。那些让内陆人羡慕的鱼、虾、蟹在“卫嘴子”(旧时俗称天津人)的餐桌上不算什么稀罕物,价廉物美,正所谓:“海邦七十二沽



清末海河入海口东大沽码头停泊着大量渔船,可见渔业的繁盛