

好吃不过家乡饭

赵洪余

我的家乡是天津市津南双港村,过去村里人家大都是三间土屋两铺炕。堂屋左右各盘一个安有七印大铁锅的灶台,下面我说的几样家乡饭,离开家乡的大铁锅,就做不出来家乡味儿。

先说贴饽饽熬鱼,这是咱乡下人最爱的饭食。将鱼去鳞破肚拾掇好,把大锅烧热,放油煎好,放好佐料和汤水,沿锅四周贴一圈棒子面饽饽,盖严锅,用软柴文火烧煮。估摸差不多了,停火,稍闷一会儿再揭锅,饽饽和鱼的香味顿时弥漫整个房间。把一面油亮一面带嘎的棒子面饽饽铲下来,看一眼即让人馋涎欲滴。再看锅底熬的鱼,汤剩得不多不少正好。偶有一两个饽饽溜了锅,人们都抢着吃,因这被鱼汤浸透的饽饽有鱼汤的香味。

这一顿饭,平常能吃一个饽饽的准能吃两个。我们这儿有句话叫:贴饽饽熬鱼是驮饭的驴。

每逢中秋前后,稻田停止灌溉等待开镰,农家孩子便提着水桶拿着箬篱顺着稻地沟转悠,因这时的稻地沟只有一汪汪浅水,小鱼都集中到浅水的水洼里,即可用箬篱捞到铁桶里,人们管这叫“捡干沟”。每次都可捞不少小杂

鱼。拎回家或红烧或用盐水清煮,是一道美味的下饭菜。吃不了的用大锅炮干,再晾晒后保存起来,谓之锅炮鱼。

这锅炮鱼是冬天做杂杂汤的好佐料。这杂杂汤也是农家冬季的最爱。盆里放好棒子面,把葱花和适当盐放入盆中,再把面和好,攥成杂杂备用。不用炆锅,大锅添好水,抓两把锅炮鱼放锅里,等水烧开,把攥好的杂杂放进锅,像煮饺子似的一边煮一边搅,再切上几刀大白菜推到锅里煮沸,然后点上几滴香油,一锅杂杂汤就做得了。锅炮鱼的汤熬得乳白,鲜美无比,这饭、菜、汤集一锅,保让你吃出汗来。

有一年,城里的姐姐提着“小八件”来看老娘,老娘高兴异常,正要忙活做饭。姐姐说,薄饼子小葱炸虾酱最好,我早就馋这一口呢。

这虾酱是咱乡下人自己做的,春天买好小白虾放在坛子里,每天都要抽时间用小擀面棍在坛子里捣,谓之“捣虾酱”。捣一阵后,用布把坛口封好,放在窗台上晒,过些日

子,虾酱就发起来了。揭开蒙布,香味扑鼻,再看坛子里,表面漂着一层黄油。

小葱更是现成的,自家园子田里都有一两畦小葱。大锅烙薄饼更是手到擒来。白面掺棒子面把面和得软软的,擀成薄饼,软柴文火,一锅可烙四五张饼。刚出锅的饼跟绸子似的柔软,放上炸好的虾酱,抓一把洗好的小嫩葱一卷,吃起来就是解馋。

烩锅饼也是咱津南农家的一种特色饭食。先把小白菜择好洗净,用沸水焯一下,剁碎挤出菜水。炒点鸡蛋,

再放一小把过油的虾皮,倒入剁碎的小白菜中,搅成馅。将棒子面在盆中淋湿即可(不要成面团状)。把大铁锅烧热,把淋湿的棒子面均匀地撒在大铁锅中,用勺压实形成薄薄一层;而后把小白菜馅均匀地摊在棒子面上面,用勺压匀。软柴文火,灶火要匀,不能只燎锅底部分。到有香味出来了,停火——不要急着掀锅,以灶膛余热炮一炮,待整个锅饼翘起,这样一个锅状的大锅饼就做成了。起出来放在盖板上,底下是一层焦黄的嘎,上面是一层黄绿相间的小白菜馅。掰一块用手托着,咬一口酥脆可口,咸淡适中。西方的比萨和咱家乡的烩锅饼那是没法可比的。

●老景观素描

金华桥

张 建 文 并 绘

1888年,在南运河的盐院衙门口,首座平拉式可开启的铁桥建成,因附近原有金华园,故名金华桥。1904年,原地改建更先进的双页式开启桥,老桥便移至金钟河,更名

金钟桥。1918年南运河改道后,金华桥迁往北大关,仍称金华桥。20世纪80年代拓宽河北大街时改建成(水泥)金华桥。

●诗话津沽

黄遵宪天津纪乱

定 轩

黄遵宪《人境庐诗草》有《天津纪乱诗》十二首。其三云:“棧道烧先绝,军书阻不通。九天方设险,六国已环攻。雾暗霜苦泣零。沙黄噪俄犬,月黑尾流萤。倭坠抛家髻,郎当阁道铃。不徒标卖宅,遍地帖《零丁》。”其九云:“官作胡奴役,魔将鬼界围。惊雷从掌

起,酣梦忽头飞。神变钉铜板,人难护铁衣。吞声说离乱,辛苦客逃归。”

黄遵宪(1848—1905),字公度,广东嘉应人。黄历任驻多国的外交官,又曾任湖南按察使,一生大半时间是在南方和国外度过,在天津有过几次短暂的逗留。其《天津纪乱诗》记录了1900年八国联军攻入天津民众的悲惨景象,控诉并揭露了八国联军的强盗行径。

月,老画家刘子久、陆辛农等人为王氏故宅合绘萃古园图。王氏作《萃古园记》题其上,记曰:“刘巷里宅,先人之故居……半亩之地,辟为小园,因余集古之故,名为萃古……”王氏怀念故园之情溢于言表。

1957年9月,甲骨文收藏研究专家王襄从天津老城厢大刘家胡同移居和平区睦南道睦南里,自号“南里老人”。次年2

萃古园记

文 彬

周家食堂始末之二

●会馆在津门之二

会馆与天津经贸

音 十

立怀庆会馆。会馆石匾由清代大学士毛昶熙所题写,建筑宏伟,风格独特,楼内设戏台,台下为散座,楼上三面包厢,供同乡聚会及戏班演出用。光绪元年(1875)同乡会所立《怀庆会馆重修记略》碑,碑文记载了同乡会购房、维修等情况。今会馆虽已不存,但在当时,对于怀庆经商者而言不可或缺。现存有怀庆会馆石砵

码大、小各一件,砵码上刻有“光绪六年立”及“怀帮公码”等字样。

建在天津的会馆均有接纳本乡商家、为来津做生意的同乡人提供住处、为遇到困难给予救济,以及储存本乡运来或运往本乡货物、招商引资、与津门商界协调关系等商贸方面的功能,是本乡商家在津的活动中心。如1910年4月12日的《中外

时报》就刊有“卖字偿债的江邨太史被旅津福建同乡迎住闽粤会馆”的报道。

以安徽会馆为例。曾有人说,安徽会馆是纪念一个安徽的人物,叫丁寿昌。丁寿昌曾做过天津道的道台,他是个清官,在天津名声很好。天津人为了纪念他修了一座丁公祠,就在南马路。实业家周学熙看到安徽商人在天津没有个正式的会馆,设在丁公祠里面也不像个样子,就在李公祠(河北区)东面修了一个安徽会馆。这或是一种传说,不足为证。其实丁公祠是建有庐阳会馆的。

周家食堂的创办,是韩若芬的创意。天津解放后,周衡歇业。周家大哥和三哥各带着妻子与几个孩子从南方到天津投奔父亲周衡,加上韩若芬生的几个孩子,当时周家十六口人,还有男女佣人七口,没有任何经济来源。

正好那时周家人听亲友说,小白楼附近新开了一家夏太太饭店,是在一个地下室。夏太太曾在苏联生活多年,亲自掌灶做俄式大餐,一时顾客盈门。几位亲友说周家的饭菜做得那么好,建议周家也学夏太太开个饭馆,解决全家的生计。可这却遭到周衡的反对,他认为那样太丢面子。韩若芬积极面对现实,在她的力主下,1949年10月18日,周家家庭食堂开业了。

津 沽 文 丛

周家食堂始末之二

吃,孩子们都说从未尝过比他们做得更好的这三种鱼。韩若芬还善于做点心。每逢不同的节日,她都做不同的点心。元宵节,她用荠菜与猪肉和馅做成元宵,别有风味。五月初五的粽子,所用豆沙要将煮烂的小豆用纱布滤去豆皮,每个粽子馅里夹一条猪油脂,煮熟后乘热搅拌食用。中秋节的油酥月饼,用油酥面做皮,核桃仁、玫瑰花、白糖、脂油做馅,烙出后在瓷罐里存着,能吃上半个月。春节要做三种点心:一种是枣皮年糕,用枣泥与黏米面做皮,馅与中秋节的油酥月饼相同,用一种特制的木模子,扣出两寸直径的小饼,放在竹叶或苇叶上蒸熟,趁热食用,这点心可以说没有人不爱吃。第二种是用玉米

面、核桃仁、枣泥、大油脂与红糖和在一起做的窝窝头。第三种是彩色小窝头,有绿色、粉红色、咖啡色和白色四种,分别用菠菜汁、红果汁、咖啡水、白水与江米面做皮;馅又有两种,一是黑芝麻加白糖和大油脂,一是与枣泥年糕的馅相同,同样是放在竹叶或苇叶上蒸熟。这些美食永远留在全家人对节日的美好记忆里。

韩若芬每年还要亲手做两种食品。一是灌制香肠,一是白糟肉——用香糟腌制煮熟的五花肉,放在瓷盆里密封一周,切片作为凉菜,带有浓郁的酒香味,全家都爱吃。其实她做的每样菜都让人赞不绝口:她做的醉蟹、醉虾和用天津青麻叶做的芥末堆,都是周衡喜爱的佐酒菜。芥末堆后来成为周家的传统食品,每年都要做,招待爱喝酒的朋友,备受好评。

起,酣梦忽头飞。神变钉铜板,人难护铁衣。吞声说离乱,辛苦客逃归。”

黄遵宪(1848—1905),字公度,广东嘉应人。黄历任驻多国的外交官,又曾任湖南按察使,一生大半时间是在南方和国外度过,在天津有过几次短暂的逗留。其《天津纪乱诗》记录了1900年八国联军攻入天津民众的悲惨景象,控诉并揭露了八国联军的强盗行径。

月,老画家刘子久、陆辛农等人为王氏故宅合绘萃古园图。王氏作《萃古园记》题其上,记曰:“刘巷里宅,先人之故居……半亩之地,辟为小园,因余集古之故,名为萃古……”王氏怀念故园之情溢于言表。

1957年9月,甲骨文收藏研究专家王襄从天津老城厢大刘家胡同移居和平区睦南道睦南里,自号“南里老人”。次年2

萃古园记

文 彬

周家食堂始末之二

侯宝林与张寿辰是相声界两位大师级人物,两人曾有过搭档的经历。他们在何时、以什么形式搭档?这些细节更是鲜为人知。

侯宝林1940年在天津南市的燕乐戏院首演,一炮走红。后其在大观园演出,该剧场与小梨园只隔一条马路,当时在小梨园“攒底的”就是“相声大王”张寿臣。侯宝林得知这一信息,便决定下场之后要到小梨园去听张寿臣的相声,因为他仰慕张寿臣的艺术。值得一提的是,侯宝林的师父朱阔泉(艺名“大面包”)与张寿臣是同门师兄弟,都是焦德海的弟子。张寿臣是“大师兄”,同时又是“寿字辈”的掌门,在业内一言九鼎。而朱阔泉不仅对侯宝林恩重如山,将他培养成才,还多次向侯宝林讲到张寿臣的能耐。侯宝林觉得此次去小梨园正是学习的机会。他第一次去小梨园,就听到台上的张寿臣说“我们是说相声的,是靠说,而不能靠唱,没听说唱出笑料的”。张寿臣下台以后,侯宝林递水递烟,尽晚辈之礼。后来张寿臣通过电台听了几段侯宝林的相声,觉得其内容很有新意。

上世纪二三十年代,天津首家私营广播无线电台为了吸引听众和赚钱,他们想尽各种办法,如要求曲艺演员把广告的内容

融进节目之中,对相声节目更是提出在加入广告时还要有“包袱儿”的进一步要求。当时曲艺在天津颇受欢迎。如天津市民中的妇女尤其是老太太爱听京东大鼓演员刘文斌演唱,电台便把他请来。又根据评书有广泛观众和听众的特点,先后播放了《雍正

剑侠图》和《三侠剑》的评书,还由此确立了“津派评书”的地位。

相声怎么办?上世纪40年代中期,张寿臣、侯宝林最受欢迎,可当时张寿臣在北京,侯宝林在天津,这家电台便采用了一种独出心裁的方式。1944年4月,电台举办天津、北京两地联合隔空对口相声播音,由侯宝林(在天津)与张寿臣(在北京)合说。这个举动轰动了京津两地,在当时二人播音的时间段内,可以说是出现了万人空巷的盛况。不仅听众觉得这个节目形式新鲜,同时类似“打播”性质的此次合作,也让两位演员都使出自己的绝技,播音过程中互相捧逗,严丝合缝,听不出有两地隔空的痕迹,播出效果可谓精彩绝伦。据说,后来广告商也蜂拥而至,使这家电台赚得盆满钵满。

提到张寿臣,那么您知道一代“相声大王”张寿臣的恨与爱吗?咱下篇讲。

●曲坛逸事

侯宝林与张寿臣搭档

孙福海

侯宝林与张寿辰是相声界两位大师级人物,两人曾有过搭档的经历。他们在何时、以什么形式搭档?这些细节更是鲜为人知。

侯宝林1940年在天津南市的燕乐戏院首演,一炮走红。后其在大观园演出,该剧场与小梨园只隔一条马路,当时在小梨园“攒底的”就是“相声大王”张寿臣。侯宝林得知这一信息,便决定下场之后要到小梨园去听张寿臣的相声,因为他仰慕张寿臣的艺术。值得一提的是,侯宝林的师父朱阔泉(艺名“大面包”)与张寿臣是同门师兄弟,都是焦德海的弟子。张寿臣是“大师兄”,同时又是“寿字辈”的掌门,在业内一言九鼎。而朱阔泉不仅对侯宝林恩重如山,将他培养成才,还多次向侯宝林讲到张寿臣的能耐。侯宝林觉得此次去小梨园正是学习的机会。他第一次去小梨园,就听到台上的张寿臣说“我们是说相声的,是靠说,而不能靠唱,没听说唱出笑料的”。张寿臣下台以后,侯宝林递水递烟,尽晚辈之礼。后来张寿臣通过电台听了几段侯宝林的相声,觉得其内容很有新意。

上世纪二三十年代,天津首家私营广播无线电台为了吸引听众和赚钱,他们想尽各种办法,如要求曲艺演员把广告的内容

融进节目之中,对相声节目更是提出在加入广告时还要有“包袱儿”的进一步要求。当时曲艺在天津颇受欢迎。如天津市民中的妇女尤其是老太太爱听京东大鼓演员刘文斌演唱,电台便把他请来。又根据评书有广泛观众和听众的特点,先后播放了《雍正

剑侠图》和《三侠剑》的评书,还由此确立了“津派评书”的地位。

相声怎么办?上世纪40年代中期,张寿臣、侯宝林最受欢迎,可当时张寿臣在北京,侯宝林在天津,这家电台便采用了一种独出心裁的方式。1944年4月,电台举办天津、北京两地联合隔空对口相声播音,由侯宝林(在天津)与张寿臣(在北京)合说。这个举动轰动了京津两地,在当时二人播音的时间段内,可以说是出现了万人空巷的盛况。不仅听众觉得这个节目形式新鲜,同时类似“打播”性质的此次合作,也让两位演员都使出自己的绝技,播音过程中互相捧逗,严丝合缝,听不出有两地隔空的痕迹,播出效果可谓精彩绝伦。据说,后来广告商也蜂拥而至,使这家电台赚得盆满钵满。

提到张寿臣,那么您知道一代“相声大王”张寿臣的恨与爱吗?咱下篇讲。

●诗话津沽

黄遵宪天津纪乱

定 轩

黄遵宪《人境庐诗草》有《天津纪乱诗》十二首。其三云:“棧道烧先绝,军书阻不通。九天方设险,六国已环攻。雾暗霜苦泣零。沙黄噪俄犬,月黑尾流萤。倭坠抛家髻,郎当阁道铃。不徒标卖宅,遍地帖《零丁》。”其九云:“官作胡奴役,魔将鬼界围。惊雷从掌

起,酣梦忽头飞。神变钉铜板,人难护铁衣。吞声说离乱,辛苦客逃归。”

黄遵宪(1848—1905),字公度,广东嘉应人。黄历任驻多国的外交官,又曾任湖南按察使,一生大半时间是在南方和国外度过,在天津有过几次短暂的逗留。其《天津纪乱诗》记录了1900年八国联军攻入天津民众的悲惨景象,控诉并揭露了八国联军的强盗行径。

月,老画家刘子久、陆辛农等人为王氏故宅合绘萃古园图。王氏作《萃古园记》题其上,记曰:“刘巷里宅,先人之故居……半亩之地,辟为小园,因余集古之故,名为萃古……”王氏怀念故园之情溢于言表。

1957年9月,甲骨文收藏研究专家王襄从天津老城厢大刘家胡同移居和平区睦南道睦南里,自号“南里老人”。次年2

萃古园记

文 彬

周家食堂始末之二