

所谓《潞河督运图》上刻画的是天津海河两岸的市井百态

图解康乾时期的烟火天津

高伟

津风物语·歇后语

澡堂歇后语 津言津味浓

谷正义

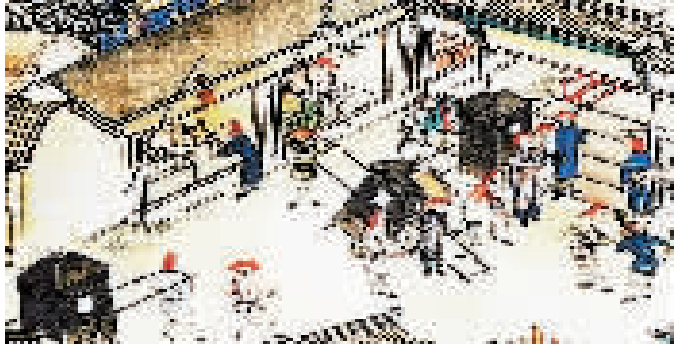
澡堂子,是天津人对浴池的俗称。旧时多用大灶烧水,浴客在池中泡澡,在池外搓澡,故有“清水池塘”之说。后来,锅炉取代土灶,并增设了单间盆浴。例如坐落在南市的玉清池澡堂,四层楼房,包含了池洗、盆浴、散座、雅间,每日可接待浴客1500人上下,是当时天津最大的澡堂,远近闻名。去过澡堂子的男士都知道,先在大池子里泡出一身汗,然后搓去身上油垢再清洗干净,修脚、掏耳后再淋浴,回到小床沏壶酽茶,喝完睡上一小觉,那是一种绝妙的享受。

天津的歇后语以澡堂为题材的数量可观。“澡堂子的趺拉板儿——没对儿”,说的是趺拉板儿,即澡堂里的拖鞋,多为木制,不分左右,也无号码。“没对儿”指难以配对或形容独一无二,无可比拟。“澡堂里的趺拉板儿——一顺的”,表示同一方向、顺序或相同、一律的事务。“澡堂里的电灯——汽(气)昏了”,用汽与气谐音,字面上说的是大量水蒸气遮挡了灯光,使浴室光线变得昏暗了。实际是比喻人非常生气,甚至气得神志不清。“澡堂子搬家——不让人洗(喜)”,也是借洗与喜的谐音,指不让人高兴,很受压抑。这几句歇后语来自民间,植根于市井,形象生动、幽默。老天津卫人不仅爱泡澡堂子,还爱泡茶馆。有句歇后语是:“出了澡堂子进茶馆——里外涮”或“出了茶馆进澡堂子——里外涮”,都比喻进退两难,动辄得咎或指某人精于算计,里外不吃亏。

一幅描绘清代康乾时期天津城市景观的纪实图卷,曾一度被当做“潞河督粮”图。经过天津文史学者十几年来不断研究、考证,一致认为这幅长卷记录的是巡盐御史出巡天津盐务的宏大场面,更准确地说是一幅“海河巡盐”图。

这张所谓《潞河督运图》,展现的是从桃红柳绿的紫竹林村沿海河上溯到三岔河口,经过南运河尾闾到钞关的两岸风光。紫竹林村的田园生活、储存皇家御舟的皇船坞、蜿蜒数里如巨龙般的盐坨地、河面上鱼贯而行的运盐船、巡盐御史出巡的官舫和壮观威严的仪仗船队等,是构成这幅图卷的主线。

仔细品读这幅画作,能看出作者用细腻手法描绘了康乾时期天津市井民生,让我们似乎能依稀听到桥市上挑担小贩高声叫卖、剃头挑子挑响“唤头”、算卦先生敲响“铿锵”的声音。繁华的街道上商铺林立,可以辨认的有钱铺、银号、海味店、鞋帽铺、绸布庄、药铺、酒馆儿、酱房、肉铺、棉花铺、米面铺等,应有尽有。



孟公桥头酒茶好

孟公桥为青州分司运同孟周衍捐俸倡修,一拉溜13只桥船组成浮桥,用铁链连缀,上铺木板,行人车马如走平地。孟

公桥地处盐关旁,又称盐关浮桥。浮桥每日早晚两次开启通行船只,急于过桥的盐商和行人只能下轿下马等候。好在桥头有饭馆和茶馆,为等待过桥的人们提供便饭和茶水。



锅店最好瓷器行

位于南运河停船处的锅店街是条人气旺盛的商业街,街上店铺招幌飘摇,叫卖声声。图中门前高耸通天招幌的是中

药老铺。而钱铺的拦柜上摆着天平秤、鞋帽铺里的伙计不时招呼着路上的行人。当时,锅店街的瓷器及炊具很知名,天津各大饭店都在这里采办和定制餐具。



估衣街上店铺忙

估衣街即明代码头东街,因地处钞关附近,船上的客商和船户都需上岸休憩购物,故成闹市。街上商铺鳞次栉比,图中有前店后厂的酱房,有挂铜钱串标

记的银号,有鞋帽店和米面铺,有身挑米筐的小贩正在店铺询问米面行情。图中身披蓑裤的客商正在银号办理银钱汇兑业务。街上有骑马的官人和闲谈的行人,肩挑剃头挑子的师傅正招呼顾客。



盐坨地界贩鱼虾

盐关浮桥东头是盐坨地,来往盐坨办事和过桥的人很多,肩挑鱼盆儿卖鱼的小贩自发形成摊贩群,在桥头为路过的行人提

供刚打上岸的鲜鱼和虾。岸边的饭馆儿,也为盐工们提供生活便利。图为饭馆儿里大师傅正在为客人炸鱼。一位盲人弦师和身背米袋的行人在码头上等待过河。



单街子饭馆炒菜香

单街子是船户和客商上岸休闲的地方之一,这里的酱房和饭馆小吃店生意异常火爆。酱房里码着成坛的冬菜,可供回程的南方客商船上带货。饭馆里肩披白毛巾的伙计正在询问一位大胡子客人吃什么饭菜,灶上的大师傅已经开始炒菜,门前高挑饭馆儿的招幌,在

微风里飘荡。单街子院门口,是天津早年撂地谋生地界之一。南来北往的人,只要你有一技之长,就能在此撂地谋生。所谓《潞河督运图》中描绘了两拨撂地的江湖人,一拨是弹曲说书的人正在说书,两边长凳上坐着听书人。另一拨是撂地卖药的江湖郎中,地上摆着人体经络图和盘蛇。

宫南宫北生意旺

娘娘宫是天津人崇敬神圣的庙宇,因此,宫南宫北两条街自发形成了商业街。图为宫南大街的一景,南味店的掌柜正

在招呼客人,门前摆着干贝、海参、虾干,门上悬挂着火腿、板鸭、腊肉、卤鸡。茶叶铺门前挂着全国各地名茶的水牌,烧锅酒店门前挂着硕大的酒葫芦,销售津门老酒。

天津味



酸沙里脊

这是根据《天津菜谱》酸沙紫蟹改造的一道创新菜。里脊肉两边切花刀,切成滚料块上浆炸制,最后浇酸沙汁。里脊肉金黄、芡汁红亮,特别是作为津菜独特味型的酸沙汁,用干辣椒丝、姜丝、葱丝炝勺后烹酱油、料酒、醋、糖、盐等调制。吃到嘴里,酸、甜、辣三种味道逐一且有层次地呈现。

(朱振远)

(扫二维码观看操作视频)

