

京杭运河的天津段南起青县以北,北流静海区,在天津市区三岔口转向西北方向进入北京。那么,我们的祖先在一两千年前,是如何选定大运河天津段这条流路的呢?这里面蕴含着哪些地质地貌学、甚至文明影响自然的奥秘呢?

随着海面上升,距今约七千年前,进侵的海水向陆地推进到现在的沧州-雄县东-廊坊-宝坻一线。在这个被称作“全新世最大海侵边界”以外,仍然是陆地。但在这条边界以内(以东)的地方,会经常受到高潮海水的淹没,成为地势低下卑湿的潟湖-盐沼地区,历史地理学家考证史书所记为“深不可以舟行,浅不可以徒涉”的“贫凶低下之地”,古文安洼(包括霸州、胜芳一带)就是这样的情景。

直至距今约三千年前时,大规模洪水沉积才覆盖了潟湖西侧边缘;推测直至最近两千余年、甚至更晚,洪积作用(因河流搬运造成泥沙堆积)才推进到古文安洼腹地。即便如此,现代文安洼的地表高程一般也不超过4-5米。近千年前,当运河天津段贯通时,其西侧长期是这种难以动土的地貌景观。

小时候,听父亲讲,他曾与汉沽舅父董朝武拜天津西沽太平花鼓会教头王金榜为师,后来成为滨海地区小有名气的花鼓手。据《天津皇会考·天津皇会考纪·津门纪略》记载,花鼓会也叫太平花鼓会,于清光绪年间在天津兴起。相传,天津的花鼓会是由一位凤阳人来天津西沽开办,然后流传下来的。因此,其表演形式和凤阳花鼓相似。上世纪三四十年代,塘沽与汉沽花鼓会的活动多在本地公所内。它与法鼓、高跷一样久负盛名,当时表演经费来自大户和百姓捐助。

在抗战年代,穷苦百姓

东边的情况又如何呢?在青县-静海-天津市区以东,距今约6500-4700年期间已先后出现了第5和第4两道贝壳堤海岸线,甚至距今约1400年前南北朝末期的第1道贝壳堤海岸线已经位于现代海岸线附近了。人们要问,既然海岸线已在距今约6500-1400年期间逐步向东推移至运河流路以东60公里,那为何当时运河选线并未东移呢?原因就在于数道海岸线之间是与运河流

路以古水文安洼一样的潟湖低地,直至距今约一千年以来,才有河流冲洪积物覆盖在上面,在开挖运河时,与西侧一样,也不具备施工条件。但是,另一方面,幸亏有这几道堤,不然运河东侧还会更加低下卑湿!即便运河修好,也会遭到特大潮水的袭扰。这只要看看山东无棣汪子岛现代贝壳堤海岸线就知道了,若没有这道天然屏障,自然条件下的大潮水就可能侵袭至其向陆侧近30公里处的埝口镇。

始自七千年前的运河两侧的潟湖低地,被约三千年前的河流冲洪积物从西向东渐次覆盖,直至数百年前,才抵达最东侧的现代海岸线附近。在这一漫长过程中,注入海侵最大边界内的黄河等河流,初期的散漫分流任意摆动,“均匀地”逐渐加高潟湖地表高度;渐渐地,干流雏形开始出现,河床两侧的天然堤决口扇进一步沿流路构成近南北向、宽约十余公里、断续展布的

相对高亢地面,这就是运河天津段(及其以南沧州段)的地形基础。多个水系各自近南北向的天然河道被先民贯通,且干爽的地表比潟湖低地更便于开挖。地学研究揭示了一万余年至七千年之前河流沉积作用跟不上海面快速上升,这是海侵最大边界以内出现潟湖低地的原因。七千年以来,原先的河流水系在进入潟湖区先转变为散漫的细流,携带的沉积物首先要充填低洼的潟湖;而七千年以

来海面仍缓慢上升了数米,这又有助于潟湖的长期存在。约三千年前开始的农业集约化,导致河流携带泥沙大增,潟湖低地的沉积加快,在散漫细流的基础上开始出现干流雏形。就这样,古农业文明反过来又促进洼地内枝状分流向干流雏形的转化和决口泛滥扇的出现,从而为先民选择合适的(南北向)干流河段的贯通改造、在相对干爽的地面进行开挖创造了条件。换言之,即便三千年之前已有足以开挖运河的生产力(像今天的大型挖掘机),但低湿的潟湖环境和没有农业文明催生的干流雏形,还是不会有运河工程。另一方面,当运河通过地形坡度较大的泛滥扇时,又促使先民创造了增加运河弯度来降低流速的巧妙措施。

距今七千年时因海面上升形成华北平原的潟湖低地,距今三千年前后农耕活动促成干流雏形的出现,而多道贝壳堤天然海岸线又从东侧屏障着运河,这三个尚未被人们所认识的京杭运河天津段选线的地学与古文明控制因素,构成了一个自然决定文明、文明影响自然的相互博弈的生动例证。

(作者单位:中国地质调查局天津中心)

了。那时,正逢过大年,村里操办花鼓会,要到塘沽老君庙(现塘沽南大街一带)拜庙。父亲与会头商议,演一出花鼓折子曲《八仙上寿》,暗中让舅父扮成寿星老模样。舅父一路载歌载舞,逃过了日军的追捕。当天夜里,舅父搭火车归队。

1949年年初,为庆祝塘沽解放,父亲召集了300多名花鼓手,到塘沽战士舞台(今塘沽体育场)表演花鼓。大家齐声唱着“解放区的天,是明朗的天,解放区的人民好喜欢……”,敲打着花鼓,热情高涨。当时的花鼓表演一直演到夜幕降临。

做出高级的美味,则全凭厨师对味觉的把握。一个人的乐感、美感、味感、嗅感的水平固然可以后天培养,但对于安筱岩师傅来说,“他可算是厨师中的天才”。

以周家排骨成功地从东坡肉脱胎,创制出一个全新菜品为例。东坡肉有两种做法,都是先略煮一下,然后加佐料红烧,不同之处在于,一种是切成小块肉,再入陶罐焖制;另一种是整块肉红烧。东坡肉的做法使肉质酥软,皮肉都成酱红色,味道浓郁,适合喜肥腻口重的人食用。做周家排骨,是取一斤左右不带骨的西排做整块处理,第一步先清水煮至七成热;第二步红烧,时间不长;第三步带汁蒸,这样佐料味道会进入肉内一部分,出屉后再熬原汁浇肉上,调制的汁比东坡肉汁甜,但不过度。

夹肉蘸汁吃,肉质既酥又嫩,口味比东坡肉清淡些,不重不腻。

厨师展示烹饪技术,关键是对调料搭配的选择、对调料比例的掌握,如同中医对药方中药材的加减,有时候是模仿不来的。红烧肉、东坡肉的历史可谓悠久,吃到今天才吃出一个新烧法来,不能不说安师傅的创制了不起。

周家菜是安筱岩、周衡、韩若芬三位美食家合作的结晶,但在菜品创制方面,安筱岩发挥的作用应更大些。遗憾的是,周家鱼没有像东坡肉、宋嫂鱼羹和麻婆豆腐那样普及开来。这道菜产生于天津,如今却不见被本市哪家餐馆列入菜单。

津沽文丛

周家食堂始末之六

运河选线

王宏

「圆粘儿」手段花样多

曲坛逸事

孙福海

在20世纪二三十年代,大批相声艺人到津,并集中在南市“三不管”卖艺,业内称此举为“撂地”。“撂地”的第一道关就是聚拢观众,业内也称“圆粘儿”,在天津“三不管”最难“圆粘儿”。一直以来很多观点认为“圆粘儿”就是白沙撒字,唱太平歌词。可事实上,“圆粘儿”是要演员抓住观众心理,更好地留住现场观众。

在“三不管”卖艺的各种场子是一个挨着一个,而各自又都有招揽观众的绝招。比如变戏法的靠敲锣;练把式的会擦拭、耍弄刀枪等兵器;表演马戏的是敲锣打鼓带吆喝:“看马戏来吧!都看马戏来吧!”旁边有人帮腔:“交代交代,卖派卖派。马腿儿溜开了,哎!腰腿儿溜活了,哎!马上有三趟,哎!马下有三回,哎!你活到七十七的,八十八的,白了胡子老掉了牙的,没见过这新鲜的玩意儿啊!三人六条腿儿啊……”

在这种环境中,相声艺人初到天津“撂地”,“圆粘儿”时就唱“什不闲”,又叫“十不闲”,这在当时的天津很少见,新鲜。具体来说,现场的架子上放有十样打击乐器,由一人演奏,艺人表演段子时再凭“包袱儿”聚拢人;还有就是用口技来“圆粘儿”,许多相声艺人都会口技。其中在当时天津最出名的是汤金澄(焦德海的徒弟),边演口技边抖“包袱儿”。也有

的“圆粘儿”靠“骂”,用白沙划个圈,往中间一站,骂不绝口,骂什么?骂的是老百姓心里想骂的话,骂中有笑料儿。相声艺人阎德山闯“三不管”时,用的便是这个招儿,到后来,每天会有不少人专程听他骂。相声开始被接受并逐渐受欢迎以后,一些艺人“圆粘儿”时还采用“开门柳”方法,就是上来就唱,但可不是普通的唱,如相声艺人上来就学相声“时调大王”高五姑,然后诉说艺人的苦难。最突出的是郭荣起的父亲郭瑞林,市面上“张派(小轩)”的京韵大鼓听不到了,他就学张小轩,然后学留声机跑针儿找“包袱儿”。还有的艺人“圆粘儿”靠“哭”,往地下一跪大哭,诉说一套早已编好的伤心之事,热心的天津人见他“可怜”,就会听他一段,然后给钱。会“白沙撒字”的也有招儿,在每唱完一句后,便冲人流多的方向,一跺脚,喊一句:“唉,我说……”然后接着用沙子写下一个字,唱上一句。行人听见背后有人喊,会想:这是喊谁啊?正纳闷时,又听见相声艺人在唱完一句后接着喊“唉!我说你呢……”这人就想“是不是叫我呀?怎么回事?”这样就有机会把人留住了。

下篇咱讲“开门柳”也应继承和弘扬。

上世纪,天津卫的市民家中都有水缸。水缸或放在院内,或放在屋内。那时,还没有自来水,百姓有吃井水的,有喝河水水的,但都离不

开水缸。水缸坏了怎么办,天津卫有一种手艺人,专门补缸,方法是用钻子打眼,然后用铁錫子将缸补好,照用不误。这一行业与铜盆铜碗的行业有共同之处,但有粗细之分。

津沽360行

补缸

杜明岑 文并图



美食家周铨谈烹饪

张绍祖

周铨曾是《八小时以外》杂志编辑,也是一位美食家。他是吃周家食堂名厨安筱岩师傅做的饭菜长大的。他生前曾说:“我家每逢喜庆节日或招待亲友,都是家宴,因为自家厨师做的饭菜胜过任何一家餐馆,我也不记得哪位亲友家的饭菜能超过我家。”

谈到安筱岩师傅,周铨说:“他所做的所有佳肴,除了糟熘大肠和鳝鱼(这是因为我的心理作用)外,没有我没吃过的。天津解放前,我只随大人吃过两次饭馆,一次是为了品尝玉华台特有的汤包,一次是父亲周衡带我、庄乐峰带他的孩子在

大约今天成都道的小猫饭店吃西餐。”

安师傅亲手教了两个徒弟十几年,但徒弟的厨艺水平赶不上他。烹调不同于普通产品制造,按同样的菜谱,做出菜的水平可能差别很大。烹是运用食材的不同加工工艺,如炸、炒、熘、爆、炖、焖、煨、烧、扒、煮、烩、煎、蒸、烤、涮、熬、酿等,以及对火候的掌握;调是运用各种不同比例调料调味,决定菜品水平。烹是基础,调才是关键。菜的鲜美程度大有高下:一个不会做饭的人,白水煮萝卜丝做汤,加些盐、味精或鸡精,喝起来也会觉得不错,可要想

两个“胜利公园”

韩铁铮

天津先后有两个“胜利公园”。一个在和平路百货大楼(当时叫中原公司)东北,多伦道和和平路交口处,这个公园规模不大,是在“正中书局”原址上修建的。天津解放前,书局位于和平路东侧(当

时叫罗斯福路),是在沦陷时期“大丸百货商店”的基础上改建的。

天津解放后,位于鞍山道和新华路口有一个天津少年宫,1961年改建为“八一礼堂”。在沦陷时期,那里曾是日本人修建的一座公园。日本投降后,公园改名为“胜利公园”。