

津风物语·歇后语

一个人拜把子

谷正义

“拜把子”，雅称“义结金兰”。旧时，举行拜把子仪式，相互须交换一份书面契约，俗称“帖子”。里面写明结拜者本人及家庭的基本情况，还有“不求同年同月同日生，但愿同年同月同日死”的誓词等内容。各方交换帖子后，即为“盟兄盟弟”，姊妹结拜亦如此。随后以兄弟姊妹相称相待，双方家人如亲戚往来，谓之“干亲”。

“拜把子”一词较早出现于古典名著《红楼梦》第六十回，赵姨娘谩骂芳官，芳官回嘴道：“梅香拜把子——都是奴才罢咧！这是何苦来呢？”旧时多以“梅香”为婢女之名，后以“梅香”作为婢女的代称。这句歇后语直率、辛辣、有力，等于揭了赵姨娘的老底，意思是：你我都是奴才身份，在我面前耍什么威风。

天津“地当九河津要，路通七省舟车”，全国各地来客众多，故八方居民杂处。旧时，三教九流，五行八作，想在江湖上站住脚，没有几个把兄弟怎能成事？加之旧时官场惯于趋炎附势，也喜欢搞这一套。因此，拜把子之风在津门一度盛行。天津民间歇后语：“一个人拜把子——你算老几？”说的是拜把子是两人或多人共同参与的行为，试想一个人自己拜自己，成何体统，不晓得天高地厚。此语采用质询语气，借以斥责缺少自知之明，不知天高地厚的狂妄之徒；或揶揄位卑言轻者：没你说话的份儿。



醋熘木樨

烹饪也需与时俱进，不然就会被淘汰。醋熘木樨这道菜，是天津名厨朱振远在羊肉木樨基础上改良而来的创新菜。他将羊肉改成猪肉，生煸改成滑油，配上炒好的嫩鸡蛋（木樨），烹入精心调制的姜醋汁儿，肉片软嫩，口味酸鲜，有浓浓的螃蟹味，是佐餐佳肴。

孙怡林
(扫二维码观看操作视频)

旧时文人笔下的
津门冬令四珍

文/赵永强 图/杨晓君

戴愚庵《津沽旧闻》中将银鱼、紫蟹、铁雀、韭黄列为天津冬令四珍。清朝天津诗人樊彬的《津门小令》中赞道：“津门好，美味数初冬，雪落林巢罗铁雀，冰敲河岸网银鱼，火拥兽炉余。”唐尊恒也赞颂：“树上弹来多铁雀，冰中钓出是银鱼。佳肴都在封河后，闻说他乡总不如。”

进入冬季，让我们和旧时文人墨客一起重温老天津卫的冬令美食。

银鱼

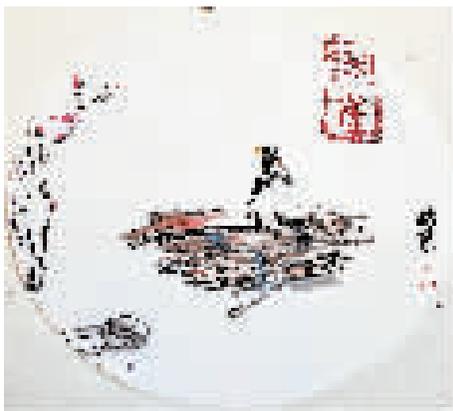
民国时期出版的《天津县新志》“物产”条目标记的银鱼：“鱼类多常品，惟银鱼为特产，严冬水互，游集于三岔河中，伐冰施网而得之，莹清澈骨，其味清鲜，非他方产者所能比，惟过时即绝。”

早在明代，银鱼就是朝廷贡品。明人刘若愚《明宫史（酌中志）》“火集·饮食好尚”记载：“正月十五上元节‘斯时所尚珍珠，则冬笋、银鱼、鸽蛋……’十二月，初一日起……炸银鱼等鱼。”至清代，银鱼广布于市，成为文人墨客笔下的至味。久居天津的清河北庆云诗人崔旭在《津门百咏》中赞颂：“一湾卫水好家居，出网冰鲜玉不如。正是雪寒霜冻候，品盘新味荐银鱼。”将银鱼出产的时间交代得很清楚。而清代周宝善的《津门竹枝词》也有“银鱼绍酒纳于觞，味似黄瓜趁做汤。玉眼何如金眼贵，海河不如卫河强。”细致描述了银鱼的品种、产地、做法等细节。

天津传统菜中以银鱼为食材的名馔有：白汁银鱼、高丽银鱼、朱砂银鱼、翠衣裹银等。

紫蟹

天津紫蟹是河蟹中的珍品，属中华绒螯蟹，其形大者如银元，小者如铜钱。春夏季孵化的蟹苗，在洼淀的蒲草、芦苇丛中生长，至初冬可长至银元大小。因全身呈青褐色，蟹壳布满紫色釉斑而得名。其喜蛰居窝中，往往被捕蟹者掏窝相互纠缠而出，而被称为“招窝紫蟹”。紫蟹富含钙、磷、铁、脂肪和碳水化合物。清蒸紫蟹、炸



熘紫蟹、酸沙紫蟹、碎熘紫蟹、七星紫蟹、金钱紫蟹、华阳紫蟹、酿馅紫蟹夹等均天津卫的经典菜品。在满汉全席冬令燕翅席中也占有一席之地，每每为压轴大菜。老天津人形象概括其为“一菜压百味”。

清代樊彬《津门小令》云：“津门好，生计异劳薪，两岸寒沙招蟹地，一蓑残雪钓鱼人。”并自注：“紫蟹未出，就穴探之，名‘招窠螃蟹’。”

崔旭《津门百咏》诗云：“春秋贩卖至京都，紫蟹团脐出直沽。攀下诸公题咏遍，持螯风味忆江湖。”见证旧时天津紫蟹远销京都，且为京城老饕所追捧。

铁雀

旧时铁雀，形似麻雀、家雀，体态较小，头有三道花纹，腿黑色，羽毛暗褐色，有不清晰的斑驳花纹。喜在郊外觅食草籽谷粒，肉脯异常肥腴。秋末初冬，自长城以北飞来。如今已经很少见了。

周宝善《津门竹枝词》中记述：“盘山冰雪高三尺，铁脚飞飞始展翎。”

樊彬《津门小令》也说铁雀“尤重黑爪”。明代食谱《宋氏养生部》就有“铁脚之属”。记载明代宫廷生活的刘若愚在《明宫史（酌中志）》“火集·饮食好尚”记载：“十二月，初一起……炸铁脚小雀加鸡子。”“铁雀”一名的出现，始于

清人《帝京岁时记胜》中“十二月·市卖”记载：“腊月朔，街前卖粥果者成市。铁雀儿……”中国食文化学者高成鸢先生曾撰文辨析“铁雀”“铁脚”之说由来，他认为天津土音“脚”（jiāo）、“雀”（qiāo）同读阴平，可以考定“铁雀”得名于津音“铁脚”。冯文洵《丙寅天津竹枝词》说：“铁雀莫将他雀混，登盘先喜啖铃铛。”

旧时，每年腊月初，从盘山飞到天津的铁雀，曾是老天津卫人餐桌上的美味。一般家庭吃法是油炸后加上花椒、葱、酱油烹制，口味香酥偏咸，下酒或夹大饼吃，风味独特。旧时大小饭馆曾推出铁雀时令菜，采用卤、炸、酱、熏、熘等方法，能烹制出三四十种菜肴。如：酿铁雀、炸铁雀、熘雀脯、炒雀脯、炸铃铛、雀渣、炸熘飞禽、干炸飞禽、熘炒飞禽等。其中炸熘软硬飞禽最有代表性。取铁雀的头和脯，用炸和熘的技法烹制，因雀头酥脆，雀脯软嫩而得名，是满汉全席中的一道名菜。

韭黄

韭黄也称“韭芽”“黄韭芽”“黄韭”，俗称“韭菜白”，为韭菜经软化栽培变黄的产品。韭菜隔绝光线，完全在黑暗中生长，因无阳光供给，不能产生光合作用、合成叶绿素，就会变成黄色，称之为“韭黄”。

韭黄种植历史悠久。宋代诗人陆游就有《蔬食戏书》咏颂韭黄的诗作：“新津韭黄天下无，色如鹅黄三尺余。”

天津培育韭黄时间较晚。戴愚庵著《沽水旧闻》中“朱家花窖之黄叶韭”记载，清同治年间，津西芥园（今红桥区芥园街）一带，花农花商较为集中。一朱姓花农，入冬前，将韭菜籽误放入稻草帘子底下。一日，见草帘子上长出似韭菜的菜，以为邪物。待剪下后闻到一股韭菜清香，食之鲜美异常，无韭菜的辛辣味道。于是，拿到集市上试着售卖。没曾想，大受欢迎。所以，清代周宝善《津门竹枝词》中称：“芽韭交春色半黄，锦衣桥畔价偏昂。”清光绪中叶，韭黄种植技术普及，为冬令时菜。

韭黄多为副料用以配色提味，较为常见吃法有韭黄炒鸡蛋、韭黄炸春卷、韭黄炒鱼丝等。包饺子、蒸包子放韭黄提鲜增味。天津人最常吃的四碟捞面中的香干炒肉丝，点缀韭黄后，味压香干中的豆腥味，增香增色。传说袁世凯的五姨太是天津杨柳青人，烧得一手好菜，最让袁世凯百吃不厌的就是韭黄炒肉丝。他的经典吃法是用馒头夹着韭黄炒肉丝吃。每吃必过，肚胀为止。