

我家创办“周家食堂”始末

周铨口述 文稿整理:刘长虹 图片提供:周铨、唐硕翔

编者按:

今日起,天津海河传媒中心《今晚报》和天津新闻广播联手推出全新“话说天津卫”专刊,讲述津城故事,领略城市韵味。

上世纪五、六十年代,周家食堂曾是天津餐饮界很有特色的饭店,也是天津较早出现的私房菜餐馆。近二十几年来,一些报刊书籍刊载过不少有关周家食堂的文章,但内容多有谬误。2021年3月,天津新闻广播《话说天津卫》节目主持人刘哲专访了周家后人,1935年出生的周铨先生。周先生通过节目系统地、详尽地口述了“周家食堂”的创建始末及发展演变。当年12月,周铨先生病逝,这份口述记录愈显弥足珍贵。

我的父亲周衡大律师

我的父亲周衡,字鑑澄,江苏宜兴人,清光绪十一年(1885)十月十一日(阴历)生注:《天津文史研究馆馆员名录》第65页记载“周衡(1887~1959),出生年1887年有误,应该是1885年。1950年代周衡经好友、轻工业部部长李烛尘介绍入天津文史研究馆。

我1935年出生时,父亲已经50岁了,我的母亲是续弦。父亲在满清末年毕业于日本明治大学法律系。归国后于民国初年在司法界任职。

父亲好读书、喜书法、藏书颇多。他生性耿直,不畏强暴,坚持正义,有三件事为证。

一是在他任北平高等检察院检察官时,有一家报纸《国民公报》刊载反对北洋军阀的文章,当局要他将这家报纸举罪,他拒绝,以致引起军阀当权者放风要在一百天内把“周某人”搞掉,我父亲唯一的缺点是“好赌”,所以便狠下心来百日戒赌,到一百天后愤然辞职,挂起牌来当了律师。这件事也使他出了名。

二是他应好友——江苏省长之请,1934年到常熟当县长,只勉强地干了一年便辞职回津。1935年左右,我的父亲就来到天津了。或许因为天津的寓公、银行家、金融家比较多,商业环境比北京要好,他到天津后,像开滦矿务局、盐业银行、耀华玻璃公司、启新洋灰公司等都邀请他作法律顾问,所以他的收入就很高了。

三是在大约1939年,中国大戏院后身有一个恒利金店,老板崔二爷、崔三爷兄弟,受到了汉奸、日本特务赵某的敲诈勒索,崔氏兄弟请我父亲打官司获胜,崔老板知道我母亲喜好听京戏(我母亲的弟弟在该金店当职员),于是,每当有名角在中国大戏院演出,必定送两张最好座位(3排20、21号)的票给我母亲,我父亲不看戏,母亲便总是带着我去看。

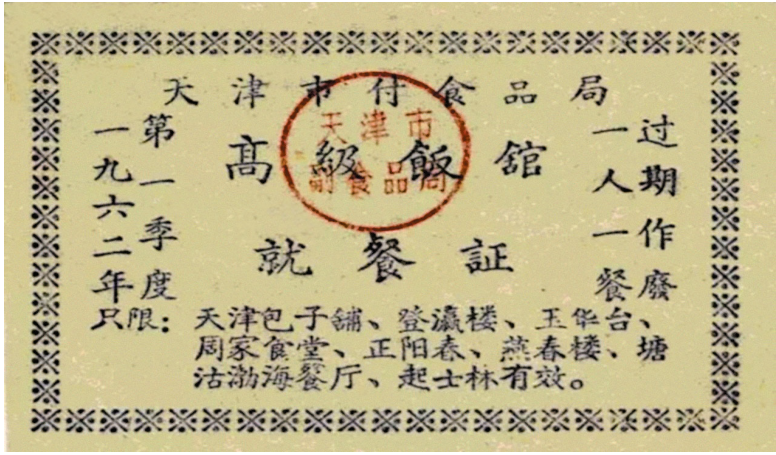
不想这场官司也使我父亲惹祸上身,因父亲常年爱穿一蓝色长袍,那个姓赵的汉奸便向日本人诬告我父亲是国民党蓝衣社的。我清楚地记得一天一队日本宪兵,穿着大皮靴,挎着大洋刀,闯进我家,噔噔噔上楼,把我父亲抓走。母亲后来告诉我,是托了市警察局局长李汉元才把父亲保释了出来。父亲被关了十余日,受此打击后,为避祸,便不当律师了,开了一家信孚信托有限公司,在南京设总部,在上海和天津有两个分公司,他又委托一位经理代他管理,我父亲也不擅经营,因此到日本投降,把本也赔得差不多了,他就又操起了老本行。父亲周衡是很有名气的大律师,生



周衡先生(1885-1959)



韩若芬女士(1910-1976)



包括周家食堂在内的高级饭馆1962年就餐证

活优越,又有社会地位。他结交的好友有20人左右,近代名人周学熙、周学辉、李烛尘、庄乐峰(耀华学校创办者)、陈亦侯、任凤苞(我前面那位母亲的本家,金融家)等都是他的好友,还有一位张大帅(但不知道是不是张勋)。每天晚上,这一圈朋友就轮流坐庄吃饭,从不下饭馆。我印象中,我父亲一辈子只有两次下饭馆,一次是黄家花园的小猫饭店,还有一次是玉华台。

因为都是家宴,所以各家的厨子都有拿手菜,我父亲只要在谁家吃到有独特的菜,就让我家的安师傅去学,这样也督促安师傅学会了很多菜肴(注:安师傅即安筱岩(1901-1973),满族,北京人,上世纪三十年代到周家当私家厨师。后续也是“周家食堂”的主厨)。

1949年10月,周家食堂开业

我们家到天津最初是住在(日租界的)吉野街(即今和平区蒙古路),大约我两岁的时候,就搬到了英租界益世宾道(也称53号路,今和平区柳州路)2号,也就是后来“周家食堂”的位置。它是一座三层楼的小别墅,有个比较大的院子,三楼有三间房,一楼有三间房,二楼是亭子间,小房间。家里环境最好的时候,佣人就有八、九位,所以那时候不可能开饭馆,而且我父亲又是读书人的脑筋,不屑于做商业。

到解放前夕,我大哥、我三哥都带着家眷,都失业了,都投奔我父亲来了,家里人就十几位,还有9个佣人,加一块20多人,没有了任何经济来源,按说父亲应该有些积蓄,不想大哥在和他年纪相近的六叔怂恿下,做起买空卖空的股票投机,一下子赔了30多条金条,便一拍屁股就跑到了香港,父亲贴进了所有的积蓄,卖掉了所有的藏书,母亲也卖

掉了所有的首饰,来填补这个大窟窿,全家陷入了大困境。

当时张庄大桥(附近)开了一家馄饨铺,人家也建议我们家也开个馄饨铺,家里正商量着是不是开馄饨铺的时候,那时就有企业商量着中午包饭,就联系我们家让我们家给做包饭。

正好那时听亲友说,小白楼附近新开了一个夏太太饭店,是在一个地下室,夏太太曾多年在苏联生活,亲自掌灶做俄式大餐,一时顾客盈门,大人便带我去见识一下。有几位亲友说我们家的饭菜做的那么好,建议我家也学夏太太开个饭馆,解决全家的生计,却遭到了父亲与哥哥的反对,他们认为那样太丢面子了,只有母亲一人能面对现实,在她的力主下于1949年10月17日(注:后经周家人核准,开业时间应为1949年10月18日)周家家庭食堂开业了。最初名称是“周家家庭食堂”。

那时,家里的佣人都不肯走,跟家里都有感情。所以,最后,男佣人就在饭馆里做跑堂,安师傅掌灶,然后请了一个刀工,请了一个面点,就这么三个人支撑起来的。刀工就是甄师傅,后来去了驻波兰大使馆,国家调走了。陈师傅擅长面点,那时候面点也都很受顾客欢迎,后来我介绍陈师傅去二十一中做大师傅了。

母亲那时候39岁,正是年富力强的时候,她负责配菜、上菜,跟安师傅共同研究菜品。我一直闹不清我母亲怎么有这么一手好的手艺,荤菜、素菜到她手里做得都好吃!她就是天津本地人。他们做的清蒸鱼、干烧鲫鱼和小酥鱼,我一生中从未尝过比他们做得更好的这三种鱼。

母亲还善于做点心。每逢不

同的节日,她都做不同的点心。元宵节,她用荠菜与猪肉做馅的咸元宵,别有风味。端午节的粽子,要将煮烂的小豆用纱布滤去了豆皮,每个粽子馅里夹一条猪油脂,煮熟后乘热搅拌,食用要比素馅好吃得多。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,第一种是枣皮年糕;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。馅有两种,一种是黑芝麻加白糖和大油脂,另一种和枣泥年糕相同,同样都放在竹叶或苇叶上蒸熟。这些美食永远留在我对春节的美好记忆里。母亲还有两种每年都要亲手做的食品——一是灌制香肠,一是白糟肉。

我母亲韩若芬在天津挺有名,餐饮界一说韩经理大家都知道。

1949年10月18号,周家食堂正式开业了,最初叫“周家家庭食堂”。天津那时是南北海陆码头,南方到香港,北方到哈尔滨,南来的北往的客人特别多。周家食堂因为有拿手菜,一开业就出了名了,当时就不卖散座,还都得提前预定。名人名流,象文化界的、戏曲界的,一到天津必然要到周家食堂来吃,再有就是政界的。

周家食堂最火的时间是50年代到60年代。我母亲是1965年退休的,安师傅是我母亲退休以后他退的,他死的时候是72岁,打他们两人一退休,周家食堂的影响就完了。

安师傅有两个徒弟,第一个就是肖俊川,另一个是韩玉义。肖俊川原来是一个擦皮鞋的流浪儿,周家食堂刚刚开业的时候,我母亲一开我们家后门,就发现他冬天蹲在墙根底下,我母亲挺有同情心,就把他安排做小学徒,一开始打杂,以后,安师傅就收他做正式的徒弟了。还有一个徒弟是韩师傅,他是我家保姆的女婿。这两个人他们后来都被评作特级厨师,可是手艺跟安师傅差得不是一般的距离。

从“周家食堂”到“苏闽餐厅”

公私合营以后,周家食堂就合到了和平区饮食公司,派了一个公方经理,姓张,等于原班人马不动,还进来一些服务员,招牌就换成了“苏闽餐厅”,菜品没变。

在父亲周衡十一个子女中,他最疼爱我,对我的期望很大,得知我成为了一名共产党员后,他很高兴。他一生最佩服周恩来,嘱咐我要做周恩来总理那样的人。1958年我父亲突发脑溢血,1959年春节大年初三死在我的怀中。

(感谢天津地方史研究专家、《话说天津卫》节目话友张绍祖先生对本文的特别贡献)

稿源提供:天津新闻广播《话说天津卫》节目
播出时间:每周一至周日20:00-21:00
播出频率:天津新闻广播FM97.2 周一至周六23:00重播
在线收听:万视达APP/津云APP/天津广播微信公众号



主持人刘哲电话:16602675331(同微信)