



劝业场地区的美食地图,只可意会

采访:刘哲 文稿整理:刘长虹 图片提供:唐硕翔 李骏

《话说天津卫》节目曾热议劝业场地区话题。在老先生们的回忆中,离不开难忘的“舌尖儿”味道。多位“老话友”为我们回忆老梨栈地区的美食美味,生动描绘出这里的一幅美食地图。对于他们,这些是难忘的老味儿,而对于我们,是特别勾馋虫却又再也找不到的美味!

李希闵:老梨栈地区美食

(李希闵:1926-2020,出生于天津西乡大觉庵。祖父为知名地方士绅李廷玉(实忱)。解放初期负责外国人在津房产处置工作,对天津多处洋房底档熟稔于心,堪称天津洋楼“活档案”。)

最近听到有人提到好些个饭馆,我也想起一个来,不知大伙是不是还记得,在工人剧场斜对过,也就是大沽路跟滨江道拐角,有一个同义成包子铺,这可是个老字号。

据我知道,在大沽路的同义成这个字号最有名的是叉烧肉的包子,别的店没有,狗不理也没有。再有一个,它那卖一些酒菜,最好的就是酥鱼,酥鱼真是连头都可以嚼着吃,香甜可口。还有一个,好像是用做酥鱼的汁,调的面筋,不是一块一块的,面筋是长条的,刺着好些斜道儿,可以抻长,这个味道是后来在其它店根本吃不到的。我那时候专门去那,不是为了买包子,专为买这个酥鱼跟面筋。

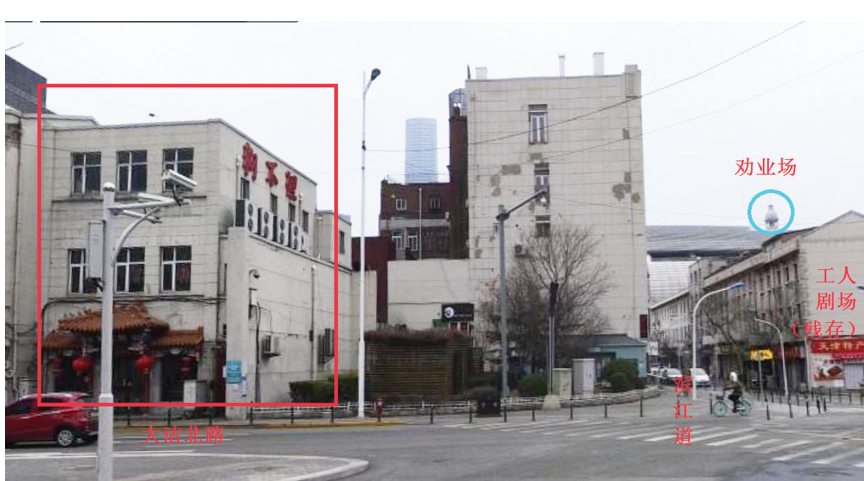
前两年去解放路,路过一个包子铺叫永胜,我就进去吃饭,它写着它是同义成包子铺转到那去的。我就问是大沽路那个同义成?他说就是从那过来的。我说那时候做的酥鱼跟面筋还有吗?他说没有了,现在面筋还有,也不是原来的味了。它原来就是“一条龙”,天津卫都知道这个“一条龙”。

同义成的对面还有一个非常好的菜馆,把着大沽路跟滨江道拐角,门脸在滨江道上,叫什么合成,我不记得了,饭菜特别好,在天津来说,登瀛楼等地方都没有它好,它有点南味北做。我在里头吃过一个菜,叫“烩比目鱼丁”。据跑堂的说,这个鱼丁是名菜,得五斤以上的比目鱼,才能在它肉最多的地方切出这么二、三分见方的一块一块鱼丁,非常好吃。

还有人提到的是在滨江道上,也可以说顺着(吃比目鱼丁的这间饭馆)对面,有一家叫北安利,它对过就是登瀛楼。前些日子有人提到北安利、南菜馆等等,我没吃过。我知道北安利就是一九三几年时它是一个西餐馆,它的西餐最好的是牛扒,还有一个罐焖牛肉。

再有一个很特殊,在长春道跟山东路拐角处,有一片二层小楼房的一个楼区,胡同里头有一个小饭馆,地方不显眼,但是名气很大,叫做“陆记面馆”。它不卖酒菜,就卖面,最好的就是大肉面、小肉面。它是用一种高汤煮面条,它的面条跟别处的也不一样,非常好吃。掌柜的是老板娘,由她亲自下厨,亲自弄这个料。如果到那去吃的话,一点就是这种大肉面、小肉面,最有名。

什么叫大肉面?就在那高汤盛出来以后,把面条盛里头,上面搁一块五花三层的整片猪肉,就叫大肉面。小肉面,还是五花三层的猪肉,是切成小块。别管大肉面、小肉面,味好都在它那汤里头,还有它特殊的面条。另外,它还搁着好些自动取的调料,辣子油等等随便搁。它那不卖酒菜,可它卖酒,是一种特别的酒叫做状元红。有一个最有名的跑堂叫老吴,那时候已经四、五十岁了,大高个,非常有人缘,很多人是冲面去的,还有冲着服务员去的。这服务员特别周到,又麻利又好。



大沽北路与滨江道交口以南西侧,记忆中此楼为原同义成包子铺,上世纪90年代起就改为狗不理包子铺分店,大楼至今尚存。



天津卫盐商景州店刘家为刘老太太70大寿设宴聚合成(摄于1940年)

它卖酒怎么卖?我们那时候都是几个同事一块去,它门口就有个推小车的,专卖各种各样的酒菜,好像就是为它而来的。我记得那时候有五香果仁,那就不用说了,还有一种叫琥珀果仁,还有一种凉拌的菜。你在这买完菜拿着包包好,到楼上,它给你拿个碟子,你把它盛在里头,喝它那的状元红酒。状元红酒是嘛盛的呢?两个套。外边一个大铁的筒子,里边是一个整好跟筒子相称的这么一个壶,上面有个盖。酒在这壶里头,当然壶浸到桶里有一定的空档,那就用壶的热气、热水把状元红给你焐温了,所以喝起来特别舒服。

陆记面馆在公私合营以后,还要借助它的名字,后来就挪到长春道还是辽宁路,我就没去了。听说越做越不好了,因为销量大了,大锅汤、大锅卤,没有原来老板娘亲手做的,一碗一碗给你弄的了,从那以后慢慢陆记面馆消声灭迹了,也就有名无实了。

再有一个饭馆,可能大伙也知道,就在山西路上,长春道跟锦州道之间,这个挺有名的饭馆叫聚合成。聚合成是专卖鱼翅等这些比较高档的食品,都是富商上那去请客。你别看饭馆贵,东西都是高消费的,但是客人还是真多,晚上门口锃光瓦亮,里边顾客盈门。我在那吃过一回,那个鱼翅不是现在小片的,都是整个的。在那个时候一个人每月工资才二

十多块钱,它一个菜就六、七十元,七、八十元。另外你再加点别的,反正不够一百块钱你出不了。这个饭馆两层楼,就是专卖贵客的,叫聚合成。

还有一个,是在河北路跟山东路之间的长春道上,有个桃园菜馆,它也是个南菜馆。两层楼,它做菜都是上海味的,也挺有名。

唐敏芝:难忘那些老馆儿老味儿

(唐敏芝:1925年生人,满族,《话说天津卫》节目老话友)

昨天听李(希闵)老师说的,我也馋了,勾起馋虫来了。头一个就是同义成包子铺,那会儿我不是在赤峰道上班嘛,有时候中午休息时间,食堂的饭要不好吃就出去吃,经常去这包子铺吃。这包子铺还是真好,不次于狗不理,它那包子里也是好几样,三鲜的也是特别好,几个包子必须给加一个素的,素馅里边是非菜、粉皮、鸡蛋,它就给配一个这样的包子,挺好。

那时候吃一顿饭也就两毛多钱、三毛多钱。它那酱货也不错,什么都有,酥鱼肯定是好,还有芝麻烧饼,个儿都不大,三分钱一个烧饼。两个烧饼,买一碟儿酱肉两毛钱,再加上一碗小米稀饭,这是一顿饭,不到三毛钱呢。跟您说,吃得还特别好。

还有在那一带附近有一个店名字叫小食堂,是一间门脸儿,我倒去过,什锦炒饭、咖喱饭,就这类的东西,挺好、挺干净。

还有西餐,我感觉哪有一个呢,在新中央(剧院)附近的滨江道上,我记不太清楚了,好像是叫大华西餐馆。红菜汤就别提多好了,罐焖牛肉、罐焖鸡都非常好吃,还有什么清汤小包,都是档次特别高、味道也好。它可能是在三楼,我记得还设了一个专卖鸡素烧的。鸡素烧就是拿一个小铛,弄上牛肉、洋葱,还有其它的佐料什么的,得粘生鸡蛋吃,我老伴特别喜欢吃,我对那个不感兴趣,生鸡蛋我嫌腥。

从这儿走就得上天祥后门了,“马记烧卖馆”大伙可能都知道。它的对面,在辽宁路上,有个

叫“西来香”的山西馆,也卖面食,面条什么的,也有菜,它那个全爆,做的可以说是味道不一般。

还有陆记面馆,李老爷子说的这个,哎哟我一听,呵,怎么那么想法一样呢,有亲身体验呢!在长春道上,这是个上海人做的,小破楼,还是人挤不动。大肉面、小肉面,还有一种叫咸菜面,这是什么?它有一种高汤,当给你调完面条,浇上这个汤,我是喜欢吃小肉的跟这咸菜的。小肉的肉丁里头加笋。咸菜的,就是猪肉丁跟雪里蕻炒出来的,浇在面上。大肉面是解馋,一块大肉,我也吃过,不怎么太喜欢,因为什么?我嫌它肥。

它也有酒菜,什么酒菜?咱们管它叫猪蹄,人家南方叫猪手,它做这一锅,你要去早了能买得到。有的男同志好喝酒的就抢着买这猪手。陆记太便宜了,也太经济了,也好吃。解放以后,在中国大戏院对面还开了一个“上海面馆”,那时候就没有这个陆记了,上海面馆也仿照陆记这样做,但味道就差远了。回味陆记,确实是特别地留恋。

还有万顺成的早点铺,早点的样儿太多了,我就愿意喝万顺成的杏仁茶,现在我也回味这杏仁茶,现在我想喝杏仁茶也没地方学去了。

以上是过去我吃过的东西,老是回味,现在吃不出来过去的味道了。

毕连刚:粤菜馆时代的北安利

(毕连刚:《话说天津卫》资深“话友”,热爱乡土文化,充满津味儿、娓娓道来地方掌故、梓里旧闻,颇受欢迎)

前几天有人提到了粤菜馆北安利,北安利是一个挺有名的菜馆,在法租界,它不是一处,它有两处,总号算一处,还有一个西号。他的经理姓郭。这家不是西餐馆,是纯广东的粤菜饭馆。当时天津卫法租界周围有很多粤菜馆,那边住的南方人多,你比如说金菊园、南园。中原二楼还有万寿厅,这都是粤菜馆。

北安利之所以特别有名是因为它厨师傅做菜做得地道,广东风味特别原汁原味,它的名厨是谁呢?当年一个叫李炳祥,一个叫陈兆祥,这“二祥”,广东人爱吃的东西,他们做得特别地道!

你比如说名菜白斩鸡,要是端给咱们北方人吃,就有点嚼牙花子,可广东人吃跟咱的吃法、要的意思不一样。它为了发挥鸡的最高的鲜度和嫩度,它这鸡端上来是带着血丝儿,那嫩劲儿你可想而知了,可咱北方人觉得这吃得了吗?这不熟,怎么还带着血丝儿呢,人家就要吃那个劲儿,口味不一样!

它的著名菜,你比如说“腊金银肝”,是用猪肉的三层肥膘和七成猪肝,以后腊制,然后做成了腊金银肝,吃着虽然肥但肥而不腻。

它的招牌菜有鱼皮馄饨、酱油鸡、煎咖喱鸡串、锅贴大虾,这都是它有名的菜。它的冷荤也特别有名,端出来叫人一看就赏心悦目。

稿件来源: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)