



说起宏业菜馆,话匣子又关不上了

采访:刘哲 文字整理:刘长虹 图片来源:唐文权

天津人喜好美食,总有许多吃了还想吃,吃一次能记一辈子的“绝顶美食”。《话说天津卫》节目,曾聊起惠中饭店附近的华中路,结果,大家不约而同地提到了这家饭馆——宏业菜馆。

陈少伟:宏业菜馆的特色粤菜与云吞

(陈少伟:1965年生人,高级烹调师。从事厨师工作40年,曾得到老一代厨业精英的言传身教,亲身领略过魏天成、丁鸿俊等大师工作风采。)

广东菜分三派,分别是潮州菜、客家菜和广州菜(即羊城菜)。宏业菜馆的广东菜主要是羊城菜,特色就是“天上飞的、地下跑的”都炒。但天津人对一些生猛的食材并不太能接受,所以,在“公私合营”以后,一些羊城菜也就不卖了,不过,像蛇、元鱼、牛鞭、鳝鱼这些,都进行了保留。在宏业菜馆,有专门养殖元鱼、鳝鱼的鱼池,因此,天津人要想吃些这样的“粤菜”一般都会选择去宏业。

宏业菜馆的特色菜有:铁板扒鸡、铁板扒鱼和紫苏牛肉。其中,紫苏牛肉是生炒牛肉片,拿紫苏叶裹上吃。这个菜非常有特色,推出后,包括利顺德、天津市机关事务管理局的一招和二招都去宏业学习这道菜。

宏业菜馆之所以卖云吞,是因为改革开放以后,菜馆有激励机制,师傅们可以拿提成,所以,想到了曾经在广东学徒时,学习到的云吞的技术。但因为



宏业菜馆的鳝鱼丝

天津与广东的食材有所不同,所以,宏业菜馆的云吞被“逼”出来自己的特色。例如,广东云吞,使用鲜虾、虾皮子,大鲤鱼、鸡架子等吊汤;而宏业菜馆只能用鸡骨头、骨头棒子吊汤,提味儿就靠使用“淡菜”(淡菜指贻贝,亦称海虹,也叫青口,煮熟后加工成干品——淡菜),所以,云吞里使用“淡菜”,宏业是首屈一指的。据说,天津当时一碗馄饨只有一两粮票加九分钱的时候,80年代中期也不过两角钱,而宏业菜馆的云吞就卖三角六分一碗。

除了“淡菜”,在云吞里放“冬菜”,也是从宏业兴起的。因为广东人在煮海鲜粥时,会放冬菜,所以,为了提味,宏业菜馆的师傅也把冬菜放入了云吞里。没想到,引起各家餐馆的争相效仿。北京后来也有了,实际北京也是跟天津学的。

大约在1993年、1994年的时候,宏业菜馆就彻底没有了,现在还有“宏业



宏业菜馆的特色菜——紫苏牛肉

菜馆”就不知道还是不是老师傅们了。

从玉青:难忘宏业菜馆的叉烧包

(从玉青:1947年生人,津城眼科名医从鸿藻先生的女儿)

天津元隆孙仲凯,光绪十九年(1893)生,天津“新八大家”之一,是天津著名的商业资本家,我管他叫孙四大爷。在上世纪50年代末期,他和老伴儿举家搬至北京居住。在天津的股息就由我的三叔为他代领。孙四大爷基本每三个月来天津一次,我叔叔就把钱交给他,他在天津住上两天就回北京了。

在天津住的这两天,老哥俩除了去亲戚朋友家打牌之外,还必做几件事,分别是:到宏业菜馆吃饭,到华清池洗澡,再到广裕茶庄带上一包顶级的花茶。

老天津卫人对宏业是情有独钟。虽然这个餐馆儿地方不大,又不在显赫的地方,但真是“酒好不怕巷子深”,我在那儿曾经吃过清蒸甲鱼、鳝鱼丝等

等,让我记忆最深的是那里的叉烧包,真是“回味无穷”!

关于宏业菜馆

1903年,由广东籍富商梁炎卿、陈祝龄等人发起,在天津城中心的鼓楼东南侧,建立了富丽堂皇的广东会馆。会馆附属有俱乐部式的宏业堂,宏业堂下设的食堂制作的广式菜品、面点相当出众。从此,粤菜在天津崭露头角。

进入民国以后,由于时局动荡,随着广东商人在津经营活动的衰微,粤菜也没有得到进一步的发展。

天津解放后的1949年6月,黄侶明、彭志秋等几位在津的粤菜名厨,积极响应国家号召,继承老宏业食堂的传统,在惠中饭店与国民饭店之间的华中路15号(今不存址),开办了经营面积达300多平方米的宏业食堂餐馆,经理为卢星球。所以,不要小瞧了“宏业菜馆”,它可谓天津市第一家粤菜馆。

1959年9月(一说1960年),根据上级的要求改为河北省与天津市政协招待所,接待过王光英、万国权、周弘涛等人士。1961年,宏业食堂再次对外经营,其中有段时间改为“红卫食堂”,当时取消所有广东菜品。

20世纪70年代,宏业食堂恢复了广式菜品,并改称为“广东宏业菜馆”。在20世纪80年代,成为天津唯一专营广东菜品和面点的菜馆,曾经有特级厨师李文元主灶。

意风区里消失的味道——小林叉烧



图中红框为小林餐厅原址位置

米跟粳米搁一块混着用,他的辅料可讲究了,都是南味儿。叉烧丁、虾仁、黄瓜丁,粉色的、白色的、绿色的,特别好看。没吃就透着引人食欲的感觉,吃到嘴里以后不肥不腻、芳香可口。

吃得差不多了,他给你上一碗高汤,嗨!吃得熨帖!按现在话来讲,花钱不多,可以说是高级饭,太棒了,南方味

儿的。

跟他熟了以后,因为都是熟客,吃完了之后爱跟他搭搁搭搁,问他这手艺从哪学的?他说:我的炒饭是按扬州跟广东这两种手法加在一起做的,并且他做的白斩鸡跟高级馆相比也没有区别,又嫩又滑,蘸上芥末,加上葱白,吃到嘴里真是太香了!

韩宝成:我父亲曾在“小林”主灶

(韩宝成:《话说天津卫》节目听众)

我父亲原来六几年到八几年一直在“小林”。饭馆经营得挺好。原因在哪了?就是亲民。它的主要的顾客就是周围的一些个厂矿,你像当时的光复道菜市场、二十六中、河北塑料厂、五一制本厂,还有第一医院、一宫房管站等等,中午不带饭都上它那,还有一部分周围的居

《话说天津卫》节目曾热议意风区,这里不仅有“消失的建筑”,也有“消失的味道”。一家被许多话友回忆和怀念的“舌尖上的小林餐厅”,就曾随着拆迁改造而“消失”。节目话友唐文权先生、毕连刚先生和韩宝成先生,分别从不同角度回忆“小林餐厅”带给他们的“舌尖记忆”!

唐文权:难忘的“小林餐厅”

(唐文权:1979年出生,文史学者、津门文人折扇艺术传承人,幼习书画,又好戏曲、曲艺、收藏)

意风区里不但有消失的建筑,还有消失的味道,我就回想起我们的“康好时代”,在一宫附近还有一个现在已经消失的、让我记忆犹新的一个味道。过了现在马可波罗广场纪念碑左手的第二个楼——半地窖子有一家饭馆,太有特色了,至今我想起来垂涎三尺。这家餐厅叫“小林餐厅”!

店主是两口子,他们家的特色是嘛呢?——叉烧肉、叉烧炒饭和叉烧炒面,而且是他们家每天自己做叉烧,他们家这叉烧跟现在咱们市面上见到这种叉烧肉不一样,它是用红曲米。红曲米用的量特别大,不但是染肉,而且主要这个叉烧肉是宽汤的。它虽然叫叉烧肉,但没有后来插在叉上拿火燒的这一步,就像真正粤式的叉烧,它是煮出来的叉烧肉,它主要用这叉烧肉的汤来做后边它的副产品,就是炒饭和炒面。因为它用了大量的红曲米,它的炒饭和炒面都是红色的,但是,你吃过一回终身难忘!给你切上点黄瓜丁,还有叉烧肉的丁,点在里面,呵!回味无穷!

2000年左右,意风区拆迁,它也就跟着拆迁就没了,找不着了。一直到后来,有一个很偶然的机会,我又找着了它了。2008年的时候,我在河北区幸福道,就是往里一拐左手头一家门,我一看那家饭馆叫“老林餐厅”,本店特色

——叉烧炒饭、叉烧炒面。我进去一看,嘿!就是当年小林餐厅的老板、老板娘。后来再过一段时间,我听说老板娘不幸去世了,就关张了。

毕连刚:“小林”最初是路边摊儿

(毕连刚:《话说天津卫》节目听众)

这小林炒饭在那一方可是特别有名了。在刚解放以后、50年代初期,它没有门脸,它是一个饮食摊儿,在光复道跟民主路口交界这点地儿。他白天不卖东西,白天休息,到晚上九点以后、十点多钟,他才出摊儿了。挑着一副挑子,几个长凳子,一个长案子,摆好以后,现生火现做饭。他没到就有人等着了。小林炒饭的名气在那块可是很有口碑了,相当了不起,又便宜又好吃。

他拿手的东西很多,现做炒饭。他做的这个炒饭,不是全用稻米,是稻

民,上那买的特别多。它当时的营业额一天能达到六、七百块钱,因为它光是午餐跟晚餐,两、三毛钱一份,包括炒菜也是,这个(营业额)相当不易了!但是有一点,叉烧肉这个红汁儿绝对不是红曲米,为什么我那么说,因为做这个的人就是我父亲。

还有我想说就是关于“小林”的由来。我父亲一直是在那掌勺的,我听他说得很少,他们同事的,那阵我都管人家叫伯伯,有的爱说这个,说的时候,我记得了。他原来是一个广东人,在很早以前就是担挑,做叉烧饭,当时就是广州叉烧饭,特别好,当时一官那的人也多,特别受欢迎,等以后越干越好,就不担挑了,搭个棚子。再以后,等到五几年的时候合营,就归河北饮食了。它在临拆迁关门以前一直归河北饮食管,因为我父亲一直在那干到1989年退休,合营以后起名就叫“林生饭馆”。小林这人就叫林生,我父亲一直在那儿呆着。

后来民族路改成五一路了,就叫“五一食堂”。以后改叫“民族路小馆”。再以后改的叫“小林餐厅”,为嘛叫“小林餐厅”?不是说老林跟小林的关系,因为当时六、七十年代,好多人都喊“小林”,一说那个饭馆就都叫“小林”,最后开的“小林餐厅”。

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)