



市井烟火淬炼的津菜津味

文图/孙贻林

九河下梢,漕运重镇,南北珍馐在海河的三岔口交汇,市井烟火淬炼出津菜独有的风骨。它不似鲁菜之厚重,不及江南之清雅,却在翻勺起落与老汤氤氲间,自成一方温润天地。从运河码头带来的味觉融合,到灶台上滴水不漏的扒菜功夫,再到那锅日夜熬煮、融汇百家的老汤,津沽食韵皆藏于寻常碗碟之间。

风味的孤岛

一方水土中的寻常吃食,最能体现一地的风物人情。天津地处九河下梢,自古便是南北通衢的水陆码头。运河舟楫往来不息,把江南菜系的清鲜与厨艺沿着运河带到了海河的三岔河口,四方滋味在此相融,慢慢酝酿出独属于津沽的饮食气韵。

世人皆知天津是方言孤岛,城内一口地道津腔,出城数十里,乡音便渐渐糅杂变调。饮食亦是如此,津菜似一座安然伫立的风味孤岛,自成一派,风情独绝。

追本溯源,津菜的根基脱胎于鲁菜,却从不一味盲从。鲁菜守正持重,重食材本味,烹煮利落清简,淡雅端正,自带几分沉稳古意。可进入津门地界后,经河海烟火浸润,南北口味调和,便渐渐改了章法,生出独有的津门意趣。

就说这软熘鱼扇,是“天一坊”流传百年的老菜,别处再无这里正宗。选材最是严苛,唯独挑选一市斤上下的鲜活黄花鱼。鱼小则肉薄无味,鱼大则肉质粗老,这分寸之间皆是老厨人的讲究。厨师细心剔尽鱼骨,将鱼肉切成厚薄匀净的鱼片,片片皆留鱼皮。鱼肉面轻裹薄蛋黄糊,入温油缓炸,鱼皮遇热自然卷曲,片片弯作小巧的灯盏模样,造型雅致。炸好后的鱼片整齐码盘入勺,再调以酸甜料汁,淋一层薄芡后,凭一记利落的大翻勺翻转成形装碟。菜品色泽金黄莹润,入口酸甜柔和,鱼肉软嫩细腻,鱼皮微带韧劲儿,清鲜的味道被酱汁缠裹,入口便是地道的天津风味。

锅塌里脊,最能看出津菜与其他地方风味的泾渭之别。齐鲁旧法,是将厚切的里脊捶松后,裹蛋液慢煎,是为锅塌里脊。味道清淡,多作佐酒小菜。到了津城,做法便添了精巧雅致。里脊肉要先上浆滑熟,以高汤煨入底口儿。另起锅,先摊金黄蛋皮,后铺入里脊肉,再淋蛋液裹匀,两面轻煎成形后,倾入汤汁收浓翻勺入盘。成菜是蛋皮中裹着里脊肉,既可佐酒,亦能下饭,尽显津门厨人的变通。

鲁菜善用油爆,旺火急炒,求脆嫩清爽,利落干脆。津人巧思独运,别出心裁添入鲜牛奶,慢慢衍变出独有的

奶爆菜系。汤汁乳白温润,鲜香不腻,滋味绵密悠长。这一味新意,藏着旧时租界西餐的影子。

津门老味道,酸沙系列最是别致独特。由酸沙紫蟹衍生而来的酸沙豆腐,更是地道的市井绝味。用津人惯用的辣椒糊煸香滤渣,留醇厚红油,将炸至微黄的嫩豆腐慢煨入味。酸、甜、鲜、辣相融相生,色泽红亮诱人,滋味层次丰富,隐约透着西式调味的巧妙心思,是津菜兼容并蓄的绝佳体现。

寻常人家的家常滋味,更是外人模仿不来的津门本味。一碗笃面筋最为独特,别家炒菜皆是油裹芡,唯独津门笃面筋,以芡裹油,花椒香气醇厚热辣,热气腾腾最是下饭。家常熬鲫鱼,得添甜面酱与酱豆腐提味,最后淋入花椒油慢焖,酱香浓郁,咸鲜回甘,就着玉米饼子,便是老天津人刻入心底的烟火安稳。

河海交汇,八方滋味汇聚,粗浅敷衍的滋味糊弄不了津人的味蕾。以鲁菜为骨,融南北百味,兼收西餐的巧思,在九河下梢静静沉淀,便是藏在渤海之滨的风味孤岛。

津菜的大翻勺

北方厨师站灶,最显功底、最能代表手艺的莫过于一手行云流水的大翻勺。

这门技法源起鲁菜,传入天津后,被津门厨人打磨出独一份的利落巧劲。鲁菜技法正统,沉稳规矩,而津菜承袭其精髓,又添了几分灵动,将一柄炒勺使得开合自如,宛若烟火间的杂耍,赏心悦目。津门灶前向来有实在规矩:厨师不会大翻勺,便算不得真正掌灶。

手巧还需家什衬,一把趁手的铁锅炒勺,催生出津菜最见功底的招牌技法——扒菜。扒三白、扒海参、扒鸡,荤素食材皆可用扒,唯独守着一铁律:食材入勺排布必须整齐划一,大翻勺出锅形整不散、分毫不乱,半点马虎不得。

最能考验津厨真功夫的便是扒酱肉。先观刀工,肉条得切得厚薄均匀、规整统一,肉皮朝下整齐码碟儿,品相先立得周正大方。炆锅起香,滚入醇厚高汤,拣去葱、姜、大料等辅料,再将肉条轻轻溜入勺中,循序排布,错落有致,绝无杂乱。汤汁与火候全凭老厨师日积月累的眼力与经验。汤多则沸水翻滚,肉形顷刻散架;汤少则胶原蛋白遇热黏锅糊底。火力强弱、烹煮时长,差之毫厘,味形皆谬,是灶台上岁岁打磨沉淀的真本事。待到勾芡收尾,最忌随意翻炒。只需稳住灶火,缓缓转勺淋芡儿,让莹润的芡汁均匀裹住每一片肉条,同时锁牢完整的造型。芡儿挂得匀净后,淋少许明油趁着锅气蒸腾正盛,将炒勺斜举过头,轻拧勺柄,一记利落的大翻勺,将酱肉稳稳翻面,枣红肉皮朝上,红白相间,色泽鲜亮,看着便心生欢喜。

大翻勺亦有章法,分正翻、侧翻两



天津市西北角特色街区已经成为外地游客品尝天津小吃的网红打卡地

种路数。侧翻皆是高手的造诣,将菜品移至勺边,借力顺势向外翻转,汤汁热油尽数向内收拢,绝不飞溅伤手,技法精妙却极难习得。初学者多从正翻入手,看似简单,可发力稍有不稳,热油便易回溅烫手。看似潇洒的动作里,是无数次反复练习的沉淀。

这一身利落的勺功,是津门厨师独有的标志。不单各类扒菜离不开这门手艺,烧鱼、锅塌、软熘等经典津菜,皆靠大翻勺定形提味。其中最见水准、最为人称道的便是天一坊酒楼的张桂生师傅烹制的软熘鱼扇。他使的大翻勺,干净利落,整片鱼肉完整翻面,糊衣不破、肉质不散、形态如初。一翻一覆之间,翻的是菜品形态、细微火候与扎实手艺,更是老厨人恪守的行业规矩,藏在市井烟火里的诚心与体面。天津人只需一眼利落的大翻勺,便知这一盘菜,是实打实的真功夫。

曾经的那锅老汤

厨行里有句老话,“唱戏的腔,厨子的汤”。

戏无腔不成调,菜无汤不成味。腔是戏曲的魂魄,汤是菜肴的根本。这朴素道理,落在寻常百姓的灶火中,是过日子的讲究;藏在早年天津老菜馆里,便是一脉相承的饮食风骨。

世人谈及谭家菜,常言其“不善爆炒”,实则是懂味之人的极致通透。谭家菜从不用明火急炒、热油烈烹,一概以焖、炖、蒸、煨诸法,温火慢养,将食材本味缓缓逼出。菜品入口绵软温润,入腹熨帖安然,全无燥烈锋芒。而

谭家菜的精髓魂魄,全在一锅匠心的老汤中。谭家菜取粤菜吊汤的精细法度,配北方醇厚食材,结合南北技法文火慢熬,熬出的是独有的清浓鲜醇。说到底,谭家菜守的是一锅老汤,这是饮食的本真,这份沉静的初心,恰与老天津菜馆的做汤之道殊途同归。

从前天津的老菜馆,如川苏、鸿业、杏花村、玉华台,正阳春、狗不理、宴春楼、全聚德,各大菜馆各有各的汤底。

烤鸭店惜物,不弃鸭架鸭碎,慢火煨炖,熬出一锅鲜醇的鸭汤,是最朴素的烟火本分;粤菜馆,沿用广东吊汤之法,以整鸡慢熬,汤清味鲜、透亮纯粹;山东鲁菜馆,以肘子、干贝、鲜虾合熬,肉香交融着海味,汤底厚重扎实;苏闽、淮扬店家,留存鸡骨原汤,佐以火腿、咸肉慢煨,汤味温润回甘,是江南气韵的本土化兼容。

津菜馆的一锅老汤,从无凭空得来的滋味。取材自家主营的菜品,边角下料不浪费、原汤不丢,物尽其用;恪守慢火细熬,不添繁杂调料,只求本真原味。这一锅锅日夜熬煮的老汤,熬的从来不只是食材的鲜香,更是天津餐饮文化的深厚底色。

津菜从不偏执某一菜系的固有章法,不固守单一狭隘的滋味,各家有各家的熬汤门道,彼此借鉴、彼此成就。守得住老规矩,亦容得下新风味。

如今快餐风行,各种料包速成百味,省去了慢火熬煮的耐心,也冲淡了老汤里沉淀的岁月根脉。可真正懂津味、念津魂的食客,始终心心念念的还是天津老馆子里的那锅老汤。