

●故事天津

三四十年来,黑蒜子牛肉粒可谓天津这座城市的“味觉名片”,如今更已成为外地游客来津必打卡的菜品之一,它与八珍豆腐、红烧牛窝骨、老爆三、奶汁全爆、罍蹦鲤鱼等相互“扛鼎”,让无数食客馋涎欲滴。很多人痴迷黑蒜子牛肉粒那丝丝黄油、黑胡椒的滋味,又感觉似有西餐的影子,也许不禁会问,它到底算不算地道的天津菜呢?

故事还要从开业于1987年的天津喜来登大酒店说起,此乃天津首家国际连锁五星级酒店。1989年,酒店厨师长吴连堂被派往新加坡学习交流,他在当地品尝到了包括烤肉串在内的一些餐食,并留下深刻印象。

吴连堂是老天津名厨赵克勤(誉为“津菜四老”之一)的入室弟子,深得师父亲传,这部分信息在《近代天津名厨师》一书中也有提及。据这家酒店的厨师后来讲述,吴连堂曾对自己的徒弟说,黑蒜子牛肉粒的“雏形”是他从新加坡返程时在飞机上构思出来的。因为当时

随着时代变迁,许多曾在天津地区广为流传的谚语俗谣逐渐消失,鲜见于市井谈吐之中。这种现象并非因为方言词汇减少,而是由于支撑这些俚语的社会环境发生了深刻变化。以“卖豆腐遇上红白事,挑水的躲开大潮日”为例,其本义是形容事事顺遂、好运连连。例如:“你倒好,赶上开席,赶不上受累,真是卖豆腐遇上红白事,挑水的躲开大潮日,好命啊!”这句话明显带有讽刺意味。按照天津话喜欢省略的特点,也可以说成“豆腐遇红白,挑水咸不来”。

首先说“卖豆腐遇上红白事”,彼时豆腐小贩大多推着独轮车穿街过巷,击梆叫卖,若至傍晚仍未售罄,只好自认蚀本,回家自行消化,盖因豆腐易腐,难以隔夜再卖。然

●老物件的故事

擦板

一 镜文并摄

不知何时,用了几十年的擦板,有了新的学名——擦丝器,身价也在提升。看着造型新颖、材质精致的擦丝器,很难与当年竹制擦板联系在一起。

小时候,只要母亲把擦板取出来,刷干净,就能猜到家里要改善伙食了,更直白地说,是要吃上一顿久违的饺子了。平时,擦板挂在不起眼的地方,因为它上面有几排锋利的“牙齿”,大人总要叮嘱孩子不能触碰。

虽然默默无闻,但它是包饺子的专用工具,所以在我心里,擦板几乎成为饺子的代名词。倭瓜虾皮馅、西葫芦羊肉馅,不管主料是倭瓜还是西葫芦,都需要去皮、去瓢,洗

由国庆

出国交流的机会难得,吴连堂回来后想展示一下学习成果,于是就琢磨用在外学到的新知识,将不同食材与腌制技术相结合来创制新菜。归津后,吴连堂反复摸索,选用不同品种的牛肉,进行了多次试验,再从腌制、口味、火候等方面反复调试、品鉴,经一次次改良后,才最终定型,首创出黑蒜子牛肉粒。

这道菜讲究将精品牛里脊肉切粒,腌制后炸至外酥(微焦壳)里嫩;配以量稍多的完整蒜瓣炸至金黄微焦,二者同炒,核心调料是黄油、黑胡椒、蚝油等。成菜色呈枣红,牛肉嫩滑多汁,蒜粒软糯,黄油奶香、糖香及蒜香交融,口感大甜、小咸、微辛香且不失鲜香,风味独特。

诞生于五星级酒店的黑蒜子牛肉粒就这样一炮走红,当时,一些天津大饭店在执行外事任务时,这道菜多被作为重点菜品来款待外宾。

俗谚里的天津商业密码

李子健

若晨起售货,恰遇“过事”之家,则情形大转。依民俗谐音,“豆腐”寓“都福”之吉,主家全部买下不仅不会压价,反而会多赠几枚小钱以求祥瑞。于小贩而言,省去引车贩售之劳且得溢价,诚为美事。

所谓“过事”,多指婚丧二事。在此期间必有聚众开席之礼,四碟八碗乃是富贵人家的嚼果儿(吃食),而平民百姓,除了喜事招待少数贵客需要设席,其他众人皆吃大锅菜。大锅菜以豆腐、粉条、肉片为主料,与副料烩在一起,称之为大锅菜,也叫杂烩菜。此亦映照出当时

很快,这道美味惠及大众,迅速风靡津城,一跃成为大小饭馆的必备菜,菜名频频出现在广告招牌上。“卫嘴子”爱吃这道菜,落座点第一道菜往往就直呼:“先来个‘黑蒜子’!”有趣的是,在体院北街区,甚至有饭馆干脆就叫“黑蒜子餐厅”呢,显而易见是招牌菜的直白。笔者记得,大致是1992年自己曾在王顶堤菜市场的街边炒菜摊上,第一次见到烹饪黑蒜子牛肉粒的全过程,厨师调汁的瞬间,那别具一格的香气即刻随风飘散开来,品尝过后更是久久回味。

时光荏苒,黑蒜子牛肉粒的正宗味道一直被吴连堂的徒弟们和广大天津厨师坚守着,依然如故,脍炙人口。值得一提的是,他的徒弟在美国开餐厅,特别以“津蒜牛肉粒”命名此菜,以突出其源其本在天津。

一道津菜,一段往事,为人津津乐道,其内核是人文的包容、融合、创新,天津就有这“真功夫”,很出色!

饮食礼俗之阶层差异。

至于“挑水的躲开大潮日”则暗含趋利避害之生存法则。旧时天津沿河人家饮水多赖水夫自海河汲取,然初一、十五涨大潮海水倒灌,次日倒灌至三岔河口,河水变得咸涩不堪饮。水夫遂形成初二、十六歇业之惯例,既避盐水之患,亦得休整之机。此谚以行业规矩为喻,诠释主动规避风险之生活哲学。

这些俗谚不仅是语言文化的活化石,更是了解传统行业运作机制的珍贵窗口。从豆腐小贩的经营之道到水夫的行规规约,从民间禁忌到市井伦理,方寸谚语间浓缩着津门商业文明的精髓。记录整理这些俗谚,对保存城市记忆、延续文化传承具有重要意义。



净后切成大块儿,再逐一放在擦板上“擦”出粗细、长短差不多的丝。对不善做饭的来说,用擦板的确有点恐怖,把握不好,极易发生“流血事件”,有经验的大人会把不能再“擦”的“核儿”甩在最后,用刀切碎。

再说刷洗擦板,也需有足够的

耐心,因为那些“牙”里塞满了倭瓜瓢子,水冲不出来,炊帚又刷不到。记得那时家里人是用发卡慢慢去剔,心急的就在案板上拍打。

当然,擦板除了擦馅包饺子,还可以擦旱萝卜丝炸素丸子,擦白萝卜或青萝卜丝拌凉菜。

掣盐厅多次迁址

曲振明

清代对盐业施行专卖。因天津紧邻渤海海域,每年转运的长芦食盐多达七十余万引。长芦盐运使署最初在沧州,雍正年间迁至天津,随后在城东门外的海河东岸划定区域修建盐坨,用于集中储存食盐,同时建立盐关与掣盐厅。

掣盐厅是专门负责食盐质量核验、查验盐引、办理食盐转运手续的管理机构。最初设在盐关上游三官庙北,仅有数间房屋。乾隆三年(1738),掣盐厅改建,新址设在盐关下游。改建后的掣盐厅设施完备,配有称重台(俗称竿台)以及官厅、廊房等配套建筑。食盐查验转运流程规范,待所有手续办妥后,运盐船只停靠盐关附近,等候盐厅临场抽样复检、核验凭证,全部流程完成后,才开启关卡,准许盐船起航转运。

光绪二十八年(1902),盐坨划入租界,掣盐厅搬迁至挂甲寺一带,旧址改建成学堂。后续随着奥租界扩张,学堂也被迫迁移,原掣盐厅悉数拆平,地块划入租界路网,修筑为奥租界大马路。

李上达画钟馗

章用秀

李上达(1885—1949),名达之,号五湖,辽宁人。湖社画会成员,所绘工稳渊雅,泽古功深。尤善山水,融合南北,自成一格。曾在天津教张学良子女绘画多年。

曾见李上达所绘《钟馗图》,作品以白描手法绘钟馗与小鬼仰首盯看悬丝蜘蛛的画面。钟馗圆目长髯,躯干伟岸,宽肩阔背,充满了震慑鬼怪的气势,丑陋的小鬼则畏缩地躲在钟馗身后。描摹极精细,髯须根根可数,袍服花纹不苟于笔,线条顿挫有力,笔墨沉稳而不失灵动,气息古穆。早年民间有端午节悬钟馗像避邪的习俗,并通常伴以菖蒲、艾草、石榴花等植物。蜘蛛因八腿圆肚形象似“喜”字,被称为喜蛛。画中蜘蛛从上空悬垂而下,寓意喜从天降。是幅作于1922年五月,应为端阳而作,有驱邪祈福用意。款题“五湖李上达模第三本”,可知李对传统绘画所下的功夫非同寻常。

杨锡绂诗记“过津门”

吴裕成

杨锡绂任漕运总督,是在乾隆二十二年(1757)。南来北往第12个年头,他为这期间诗作写序,题名《督运草》。他说,每岁里半年浮家水上,“其发之诗者,河漕事为多,登临眺览及风云月露,意所偶触亦兼成吟咏”。入诗的地方不少,在津所作最多。为何如此,其实可以作为了解天津与漕运的一个切入点。

杨锡绂写道,每年“四月尾漕艘至天津,即入觐天颜。事毕出京,仍尾漕艘,返淮非八月即九月”。清代设漕运总督府于淮安,是他的“大本营”。作为总督漕运的大员,“尾漕艘”的督运,并不总是押尾船队直至通州。行至津门,杨锡绂不再“尾漕艘”,而是直奔京师觐见,办理事务,之后由通州“尾漕艘”返程。

有一年,山东一带天旱水浅,船行不畅,行程延迟,杨锡绂《六月二十五日尾帮全出临清解缆而北》一诗,记录落闸积水、开闸行船,走走停停的艰难。船队终于过临清驶入南运河,杨锡绂诗作尾句:“翘首望津门,计日良可俟。区区瞻恋忱,天颜看尺咫”,自注“尾帮全过津门,即由陆路入觐”。

