

### 海河传媒中心倾情呈献《老字号 共潮生》第三季

# 老字号与城市共生息



由中共天津市委宣传部与天津海河传媒中心联合打造的大型系列纪录片《老字号 共潮生》第三季,每天18:20正在天津卫视播出。

老字号,承载着人民情感、城市文脉和国家记忆。天津,是国家历史文化名城,也是近代中国民族工业的发祥地之一,拥有津门老字号213个,其中包括中华老字号72个,主要分布在食品、餐饮、轻工、医药等多个行业。振兴老字号是发展自主品牌、弘扬优秀文化、促进消费升级的重要抓手,为此天津海河传媒中心倾力打造90集系列纪录片《老字号 共潮生》。

该片共三季,每季30集,每集时长为8分钟。每集聚焦一个老字号,从人文故事、品牌工艺、地域文化等不同角度切入,结合权威专家解读和珍贵档案资料,精彩呈现老字号在近代百年的时代浪潮中,以“振兴商务”

“实业救国”为理想,心中有家国,敢为天下先,谱写爱国与奋进的交响,也生动讲述老字号在新时代如何创新发展、勇立“潮”头。《老字号 共潮生》第一季荣获国家广播电视总局2024年度全国优秀纪录片优秀系列

短片称号。丙午新春推出的《老字号 共潮生》第三季共30集,内容涵盖:仁立毛纺、大桥焊材、津宝乐器的铮铮风骨、创新不止,始终与时代共潮起,与城市共生息;亦呈现:第六中药厂以

速效救心丸为起点,在中医药现代化道路上的不断突破,熠熠生辉;“唱红‘中国’,中国唱红”——中国大戏院,不仅是名角的试金石,更承载着一代代人的集体记忆,星光熠熠,冠绝一时;同时,燕春楼、真素诚、康乐、利达、王朝、津酒、渔阳、春蕊、老津卫、老茂生、至美斋、纪老七冬菜、曹三焖鱼等老字号,津津生百味,活色生香;泥人张彩塑、天津地毯、葫芦庐、观照轩、合真药香、曹子里绢花,匠心守艺,知常达变,在朴素中见丰盈,于寻常处观自在。整季纪录片注重思想性、艺术性、人文性与历史性的有机统一,以鲜活故事记录时代,以真实影像铭刻历史,以光影语言沟通观众,深刻诠释老字号背后蕴含的民族精神、不屈风骨、家国情怀与矢志创新,更映照出一座城市与老字号彼此滋养、共同生长的生动图景。

### 纪录片《老字号 共潮生》第三季解说词

由中共天津市委宣传部与天津海河传媒中心联合打造的大型系列纪录片《老字号 共潮生》第三季每天18:20正在天津卫视播出。本版自即日起刊登《老字号 共潮生》解说词,以飨读者。

天津三岔河口的晨光唤醒河畔燕春楼的后厨,年过七旬的掌门人张建生依旧坚守在灶台前。

燕春楼饭庄董事长、资深级注册中国烹饪大师张建生表示:“就像馒头似的,来了才踏实,偶尔出个门,别超过三天。超过三天,马上就飞回来,进入岗位才感到舒服。”

天津菜扎根民间,借势漕运码头的繁盛,孕育出独有的津门风味,而清真菜正是其中最浓墨重彩的一笔。芫爆散丹的脆嫩、煎烹大虾的鲜香、扒牛肉条的入味,藏着几代天津人的味觉记忆。

张建生正在张罗一桌特殊的家宴招待老友。一道消失四十年的珍馐将在张建生手中“复活”,重回餐桌。

张建生介绍:“这是一个将扒鱼翅、煎烹大虾结合起来的组合菜,垫底是八珍,有鲍鱼、鹿筋、鱼肚等8样,发制好备用。鱼翅的做法很像扒鱼翅,再给它戴上帽。龙尾就是煎烹大虾不带头,只留尾巴,做成盘龙形。用功上用火上很费功夫。八珍龙尾鱼翅是一个高档的清真宴席菜,是40年前我研究出来的,时隔40年再挖掘出来。”

张建生,资深级注册中国烹饪大师,天津清真菜的标志性人物。1969年入行后,他先后在贵宾楼等餐饮名店潜心学艺。二十载寒暑磨砺,1989

年,技艺渐成的张建生来到燕春楼掌勺。半个世纪的灶台生涯,他早已将清真菜技艺淬炼得炉火纯青。

张建生说:“小时候,我住西北角,爱到大伙巷看人家炒菜。分配工作时就来到了劝业场贵宾楼,开始做学徒,18岁拜了师,先是王春彤,后是周金亭,这都是清真馆的老前辈。人家上九点,咱上八点,把准备工作都做好了,得到了师父的喜爱,他才能教你。真正步入这行,感觉这里头酸甜苦辣都有。”

美味陆续上桌,深谙天津文史民俗的罗澍伟与几位餐饮界的老友如约而至。当熟悉的味道在舌尖苏醒,一段关于燕春楼与天津清真菜的绵长往事,跃然心间。

元代,回民落籍津门,带来了清真饮食的第一粒种子。明清时期,宫廷技艺悄然汇入,逐渐滋养出津派清真菜雅致、融通的风味底蕴。随着天津开埠,传统手艺焕发出崭新的生命力。

天津社科院研究员、民俗专家罗澍伟表示:“当时正是天津城市迅速发展的时候,恰值北洋政府时期,很多官员,还有很多清朝的遗老遗少等,促进了天津餐饮业的发展。高档饭馆在天津如雨后春笋一样先后出现,其中就包括燕春楼。”

1927年,燕春楼应运而生。因筹措于春日,取“紫燕唤春”之意,“燕”与“宴”谐音,暗合宾至如归的期许。当时燕春楼的股东多为掌柜握

案的顶尖厨师。凭借超群技艺,燕春楼开业不久便名震津门。

罗澍伟表示:“新中国成立的时候,天津有清真九大楼,宴宾楼、燕春楼、鸿宾楼等都是非常有名的清真菜馆。我第一次来燕春楼是1960年。坐电车从劝业场上,两一站到南市下,完全凭票证。一个炒苜蓿肉大概是三毛钱左右,一碗米饭是5分钱左右,一个汤也就是5分到一毛钱之间,那时有5毛钱就可以在燕春楼吃一顿很好的午餐。”

1973年,燕春楼被选定为天津唯一的甲级涉外清真餐馆,四海宾朋在此流连,赞誉不绝。然而,时移世易,上世纪末,在市场经济转型的浪潮中,燕春楼因菜品固化、经营不善,前路困顿。

2004年,张建生正式接手燕春楼,循着老菜单的线索,逐步丰富菜品,夯实燕春楼的风味根基。与此同时,传承之路也迎来了新的接续。

张浩表示:“当时我在国外的希尔顿酒店工作,做到了中层,那时候也挺不容易的。随着父亲年龄的增长,我父亲就跟我商谈,表示作为老一代的餐饮人在管理上可能有一些守旧的地方,希望我能够回来。2012年,我辞掉了希尔顿的工作,加入了燕春楼。”

传统的清真菜式历来依赖师徒间的言传身教,如何让经典的味道实现精准化传承?归国后的张浩携手身为厨师长的姐夫王杨,向这一难题

发起挑战。

燕春楼饭庄副总经理、中国烹饪大师王杨表示:“假如是鱼香、宫爆这种菜品,有专门的厨师去炒料,一个菜一个菜地做实验,由我老岳父给定口。假如说这个行,我们再按分量去称,去炒制这个料。”

张浩介绍:“整个就跟做备案一样,把每一个菜从原材料、调料、技法的每一个环节都拆开了,既缩短培训的时间,又能保持口味的标准化。”

为了吸引更多年轻食客,张浩与王杨在保留经典味型的基础上,精心雕琢每一道菜的视觉呈现与口味层次。

张浩介绍:“年轻人对清真菜有一种特殊的看法:很油腻,只有牛羊肉,很咸,不时尚。像以前的白蹦鱼丁,材料非常单一,我们后来就加入了西芹,这样就有了粗纤维,更健康、更漂亮。现在的点单量特别大。经过一年多的改变,年轻消费群体体现在占比能够达到50%。”

张建生表示:“我们是认事不认人,传承也如此,不是非得是儿子、姑爷,如果他能传承,传谁都是传,就希望他们将来有恒心,因为最后的任务还要交给他们身上,让他们去完成重任。”

百年燕春楼承载着民族交融的饮食智慧,见证着传统与现代的相映生辉。无论是执守根本,还是开拓新章,真正的传承正是在流动的时光里永远津津有味、热气蒸腾。

## 燕春楼:津津有味 热气蒸腾

### 剧情摘要

本版所刊登节目如有变动,以实际播出为准。

### 55集电视剧 芝麻胡同

**第29集** 牧春花即将临盆,接生婆却说她难产了,出来告诉严振声,让他快进去瞅瞅。大家七嘴八舌地出主意,宝凤建议去请西医,俞老爷子说直接送去协和医院。禄山拉车送牧春花去协和医院,半路上遇见一队解放军,他心慌意乱,向旁边避让时翻了车,牧春花和严振声被摔在地上。解放军的长官看到后立刻过去帮忙,让人用汽车护送牧春花去协和医院。

一行人匆匆赶到医院,所幸来得及时,牧春花平安生产,生下一个男婴。严振声长松了一口气,回家拿东西时意外看到一名解放军在给乞丐送吃的,他有些感动,就坐下来看。

牧春花出院后,严振声在家里摆了一桌酒席庆祝,林翠卿帮牧春花抱孩子。因为之前的孩子叫严宽,严振声本来孩子叫严恕,但牧春花不喜欢,林翠卿就提出叫严范。福子穿着一身军装回来了,严振声他们到院子里迎接。严振声灵机一动,决定孩子叫严谢,就当是感谢解放军了。

**第30集** 小黑子和吴友义单独见面,他告诉吴友义,林翠卿告诉他说,现在房契由严振声保管着。吴友义被困在北平城里进退两难,把怨气全部撒到了林翠卿头上。一看吴友义准备耍横,小黑子劝说他消消气,并给了他一部分钱,让他安顿好自己。

禄山拉着严振声刚到沁芳居门口,转身招呼严振声下车时,不料被人打了闷棍。严振声起身欲喊,被蒙面人用麻药麻翻。禄山晕倒在家门口,被小黑子发现,搀扶他回屋里,所幸禄山并无大碍。严家很快收到了绑匪的书信,绑匪要求三天内凑足五千大洋赎人。严家上下人心惶惶。

小黑子反复端详着绑匪的那封信,觉得上面的字隐隐有些熟悉,隐约觉得这件事应该和吴友义有关。小黑子悄悄找到吴友义的住所,果然在那里发现了严家的黄包车。在小黑子的追问下,吴友义倒也没隐瞒,直接承认是自己绑架了严振声,理直气壮地认为自己这是替天行道。

**第31集** 吴友义迫于无奈,只好带着解放军来到关押严振声的地方,不料小黑子也在那里。原来,小黑子是来看严振声的,打算私下放走严振声。解放军闯进屋里,发现小黑子也在里面,不由疑窦丛生。吴友义高声嚷嚷着,说小黑子是绑匪。此言一出,大家都眼神怪异地盯着小黑子。大福也以小黑子有嫌疑为由,准备带走盘问。宝凤跑上来拦住去路,极力替小黑子辩解,并说严家还欠小黑子五千大洋。严振声追问林翠卿是否属实,林翠卿默默点头。大福虽然觉得其情可悯,但按照纪律,要把小黑子带到治安委员会去盘问。宝凤再次插嘴,说小黑子曾经救过大福和严振声的命,小黑子当初在侦缉队被上了大刑,可咬着牙没有开口,这才保住了严振声和大福的性命。众人纷纷替小黑子说好话,大福这才缓和了口气,要众人一起去治安委员会替小黑子作证。

天津卫视快乐生活剧场2月18日19:00播出

### 36集电视剧 潜渊

此同时,崔默抓住了顾震天带头的一行刺客。当梁朔醒来时已经在医院了,谢念慈追问他和江飞曼的关系。平田和崔默一起来到医院,从前台得知,梁朔是被一个女性朋友送来的。平田追问崔默,是否知道梁朔的这个朋友,崔默谎称不知道梁朔的私人事情。

**第16集** 平田发现谢念慈的背影像极了在酒楼里刺杀水野的女人,虽然梁朔和谢念慈说法基本一致,可依然无法让平田消除心里的怀疑。陆西间听闻梁朔受伤,赶过来探望。平田安排主治医生徐文去监听梁朔和谢念慈的对话,随后又安排陆西间去调查谢念慈的住处。陆西间带人检查了谢念慈的房间,并未发现异常。

平田派人调查了谢念慈的资料,证实她确实是学生,现在在服装店打工,且资料非常干净。这更让平田产生疑惑,因为一个学生的资料不可能那么干净。古承春派人在谢念慈居住地附近查看,并带上谢念慈的信物,只要谢念慈发现

了,就一定会设法联系。有人通知平田,在谢念慈居住地附近发现了特务,说明谢念慈有问题。平田立刻赶了过去,发现一个卖烟的人是乔装打扮的,腰间还有枪。

**第17集** 梁朔刚回来就被通知出了大事,梁朔立刻赶到李主任的办公室,故意装作什么都不知道,询问平田是如何被杀的。崔默查看现场,发现平田是被人近距离射杀的,推测应该是认识的人作案,猜测可能是内部人里应外合杀了平田。李主任提议查一下平田生前都在调查什么,从中有可能找到线索。水野因为平田的死十分气愤,因此想要听听陆西间的看法。陆西间猜测刺杀平田的人很可能就是他们要找的人。崔默对梁朔多番试探,虽然平田生前提拔过梁朔,但因为谢念慈的事情他们也发生过矛盾。梁朔提醒崔默,他的手才受过伤,没力气杀人。崔默只能哈哈一笑,继而提出让梁朔回家吃饭。

T3影视频道强档剧场2月18日19:00播出