

经典小吃有滋有味 传统菜肴有情有景 津味美食中的烟火故事

天津，因河而生、因漕运而兴。南北运河在这里汇聚，五方杂处造就这里的多元文化，运河之水，也造就了天津美食的河海两鲜，形成了独特的津味津菜。运河之畔的天津西北角，曾是码头比肩、干帆竞进的漕运枢纽，如今，这里火爆全网，被食客们称为碳水天堂，那么，这里到底有哪些美食，吸引着各方游客？传统名菜晋蹦鲤鱼，酸酸甜甜口感诱人，缘何成为了天津菜的代表作？这里边究竟有着哪些不为人知的故事？

天津小吃 香飘运河

赵永强，天津烹饪协会专家委员会委员，眼下，赵老师正在编写一本跟运河有关的书籍《寻味运河》，就是通过运河沿岸的美食，来解读大运河饮食文化。赵永强告诉记者：“元代的诗人就曾经写过：吴罍越布满街衢。吴罍是什么？吴罍就是苏州当地的一种陶器，装水、做菜用的。越布就是杭州的一种布。满街衢，就是满大街都是这种南方过来的商品。还有诗人写道：兵民杂居久，一半解吴歌。就是天津有一半的人能听得懂苏州话。那么多南方人到了天津，他们肯定要按照他们的饮食习惯，来找天津的食材，跟他们的饮食习惯相结合，然后就逐渐形成了天津的菜。”

漕运兴盛时期，北上的漕船大多要在这里排队等候过关，船和货物在这里聚集，景象繁荣。很多随船而来的人，选择在这里下船定居。在南运河边，赵永强介绍说：“你看这大丰桥，原来被称为大丰浮桥，在浮桥之前，就是个大码头，南方所有的漕船在过关之前都要停下来，缉私的官员在这检查，所以当时这个地区非常繁华，人多就要吃，就要有做小吃的人，所以逐渐形成一个很大很大的聚落。”

人员聚集，繁荣了两岸经济，各色小吃也就从那时起，开始在天津流行开来，比如人们耳熟能详的早点煎饼果子、炸糕、炸卷圈等。如今，要在西北角买到想吃的早餐，可要费一番时间排队等候了。

煎饼果子，是很多人早餐的首选。绿豆浸泡后，用石磨磨成糊状，饼铛烧热摊薄，打上鸡蛋，刷上面酱等佐料，配棒槌馓子或果篦即可，立等可取。也许正是因为它的方便快捷，在码头上备受大家青睐。赵永强说：“绿豆在天津叫吉豆，为啥叫吉豆呢？就是因为它有祛毒养颜的效果。石磨磨出来的绿豆是原汁原味的。”

煎饼果子与嘎巴菜也别有一段“缘分”呢。“天津人吃绿豆，吃的是南运河边的绿豆，颗粒饱满，磨出来的浆子细腻，拿它摊皮备不住就有摊破了的，破了的也舍不得扔，就存在一边带回家做了嘎巴菜，所以先有煎饼果子，后有嘎巴菜。”赵永强说。

炸卷圈，天津传统早餐的代表，面皮擀得很薄，裹上豆芽菜、香干、芝麻酱、腐乳等做的馅料，卷成鹅脖子的形状，分段裹上面糊下锅炸熟。天津人吃卷圈时，大都用大饼卷着吃。说起这卷圈，它还有个名字，叫炸鹅脖子，天津著名的八大碗中就有它。为什么这样的美食会在运河边兴起呢？赵永强说：“它非常方便，当年船工在这里干活，卸船装船，时间很短，上岸以后买个卷圈大饼一夹，一边走一边吃，不耽误时间，而且还特别顶饱。”



赵永强和陆政寻找晋蹦鲤鱼诗稿



红旗饭庄主厨曹雷力制作晋蹦鲤鱼

美味津菜 运河味道

大运河载来了城市的繁华，也带来了八方美味，让这座城市更具温度，充满烟火气。除了各色小吃，津菜也是吸引食客们的招牌。晋蹦鲤鱼，天津菜的代表作，它有着怎样的传奇故事？

在西北角附近的北门大街，曾经满是食肆和店铺，赵永强介绍：“这里曾有一家饭馆叫天一坊，晋蹦鲤鱼，就在天一坊里诞生的。”

赵永强说的天一坊饭庄，曾是北门大街最大的饭店，建于清光绪五年，当时盐商、粮商云集于此，促进了天津餐饮业的发展，后来，天一坊几易其手，加之城市变迁，慢慢淡出人们的视线。最近，赵老师正在写的新书，就涉及了晋蹦鲤鱼的历史故事，于是，他联系到天津名家陆文郁的后人，陆文郁曾经写过一首诗，提及天一坊饭庄做的晋蹦鲤鱼，目前是关于这道菜的最早的文字记载。

陆文郁先生(1887-1974)，著名博物学家、画家、书法家。一生著述颇丰，《食事杂谈》《食事杂诗》《食事杂诗辑补续》《津门食单》等，记录了清末民初天津的饮食文化。其一首《咏晋蹦鲤鱼》诗：“北箔南霖百世渔，东西涎说海神居；名传白洋第一鲤，烹做津沽晋蹦鱼。”诗后又有解说，讲了“晋蹦鲤鱼”的来历。1900年，八国联军侵占天津，流氓地痞趁火打劫来天一坊大吃大喝。叫菜时，误将“青虾



晋蹦鲤鱼

炸蹦两吃”呼为“晋蹦鱼”。侍者纠正，叫菜人恼羞成怒，欲要闹事。照应人(主持饭庄服务的“堂头”)和劝，告说有此菜，并言侍者新来不识，责让其速去告灶上。灶上人正惊讶，照应人急入，使择大活鲤，宰杀去脏留鳞，沸油速炸，捞出盛盘浇汁，全尾乍鳞，脆嫩香美，从此乃有此菜。在天津传统名菜中，有如此确切记载的，只此一味。

陆政，陆文郁的曾孙，他介绍说：“老太爷这人特别爱说，你只要到他的书房去，他就跟你聊天，尤其是晋蹦鲤鱼这段故事，是老爷子亲口跟我们讲的。”

津菜晋蹦鲤鱼，对鱼的外形要求极高，鲤鱼的活跃程度、鳞片的完好率、个头大小，都是有严格标准的。准备过程中不能伤了鱼鳞，需要用刀处理的全部从膛内下手，越是这看不见的细节，越考验厨师的手艺。曹雷力，现任红旗饭庄主厨，师承津菜大师张桂生先生，做津菜

三十年了，晋蹦鲤鱼，是曹雷力从他师傅那里一招一式学来的。曹师傅说：“因为这个鱼是带鳞吃的，所以在选鱼的时候，一定要注意它的鳞要完整，选那种鳞特别好的，颜色要白的，越白的这个鱼土腥味越小，做出来口感越好。而且个头，我们要求最起码三斤以上的大鱼。”一道菜记录一段历史，晋蹦鲤鱼曾经随着天一坊淡出历史而断档多年，直到1977年才被恢复，写入到天津传统名菜菜谱。历经几代人的努力，传承发展津菜，让这原本飘香在运河边的美味，流传至今。

1982年4月，天津相关部门与日本大荣株式会社商定，在日本东京开一家天津风味餐馆，取名也叫做天一坊。张桂生作为首批骨干厨师，把传统津菜带出了国门，时至今日，张桂生的儿子张振，仍在东京的天一坊任主厨，白蹦鱼丁、软溜鱼扇、扒白菜、鸡丝银针等都是点击率很高的菜。

大运河千帆竞进，成就天津通达开放的城市性格，而沿着运河留下来的美味，贯穿南北，滋养两岸生机，爆、炒、炸、熘、烩、煎、蒸、烧、扒、炖，十个字道尽了城市烟火，也讲述着津门的沧桑历史。这鲜鱼水菜、柴米油盐，在各种比例、火候中和谐共生，形成了天津特有的美食文化，塑造出了一串串跳跃在舌尖上的味道，奔腾不息、源远流长。

图片由《津云调查》节目组提供

津云新媒体、天津广播电视台电视新闻中心与《每日新报》联合推出

总监制 印永清 监制 彭康华 王军 李强 制片人 白冬梅 王博 李睿哲 编辑 朱学兵 记者 朱学兵 摄像 崔启楠 常森 版权声明 本栏目所刊内容，未经本报许可不得转载、摘编。违反上述声明者，本报将依法追究其法律责任。