

贴饽饽熬鱼趣谈

■ 李鸿友



传说,吃遍山珍海味的慈禧太后,特别喜欢平民老百姓的家常便饭——窝头。这个窝头,可不是普通的玉米面窝头,而是宫廷特制的栗子面小窝头。说起这宫廷窝头的来历,竟然和京剧名优孙菊仙以及天津卫的贴饽饽熬小鱼有着千丝万缕的联系。

孙菊仙,师从程长庚,工老生,同戏曲名家汪桂芬、谭鑫培齐名,被誉为京剧新“三鼎甲”。孙菊仙于清光绪十三年(1887年)进入升平署(宫廷中掌管戏曲演出的机构),任“内廷供奉”达十三年之久,深得慈禧太后赏识,曾得三品顶戴花翎,红极一时。

孙菊仙嗓音宽亮,唱腔淳朴苍劲,并善于表达慷慨激昂的情感,从而形成自己的戏曲风格,世称孙派。闲暇之时,慈禧太后除了喜听孙菊仙唱戏,还爱听他讲笑话。孙菊仙平素善说健谈,起初由于心存戒忌,不敢妄言。见慈禧听后津津有味,后又经大总管授意,遂敢畅言无忌,慈禧则越加欢喜。一次,慈禧问孙菊仙:“汝天津卫家常饭如何?”孙菊仙顺口答道:“天津人喜吃饽饽、熬鱼、嘎巴菜。”慈禧问:“此三菜味道如何?”孙答曰:“此三物,是一食、一菜、一汤。饽饽为食,熬鱼为菜,嘎巴

菜虽名曰菜,却不是菜,而是以锅巴、卤汤做成的一种小吃,一般被当做早点。这是天津人最爱吃的三种食物。”慈禧听罢,立即传旨,让御膳房准备饽饽、熬鱼,她要亲自品尝。御膳房接懿旨后,不知如何制法,急坏了御厨,于是赶紧派人带上五十两银子,来到孙菊仙处求教做法。孙菊仙便一五一十地把如何制作贴饽饽熬鱼之法传授给御厨。

天津卫的贴饽饽熬鱼,虽是家常便饭,但也非常有讲究。早年间,此饭菜源于渔家之手。天津早年是鱼米之乡,渔夫捕鱼撒网,吃住在船上。船头置一铁锅,新鲜捕捞上来的鱼,收拾干净之后直接放入锅中烹制,锅边贴上玉米面饽饽,炒菜做饭一锅出,这便是最早的贴饽饽熬鱼。天津建卫之后,人口骤增,五方杂处。渔船上的渔夫之炊,被引渡上岸,成为天津卫的家常便饭,后来越做越精,贴饽饽熬鱼就逐渐讲究起来。

河海两鲜的鱼,是天津卫特产,味道鲜美,价格便宜。早年天津卫的百姓人家,一间屋子半间炕,炕头置一锅台,烧水做饭,冬天取暖,很是方便。一锅出的贴饽饽熬鱼就在此制作。做法是,先把鱼收拾洗净,滚上面粉,用油煎至

两面金黄,备用。熬鱼的佐料也是门学问,要先炒糖色,再把煎好的鱼放入,随即放入葱、姜、蒜、醋、糖、酱油、面酱等等作料一烹,马上盖好锅盖,等锅边热了以后,再贴饽饽。

饽饽的原料是玉米面,和面时要用热水烫一下,如果加入豆面,更为好吃。面和好后,双手沾凉水,将面团拍成长饼状,顺手贴在锅边,位置要离锅中鱼汤一寸多高,围锅转圈贴满,目的是锅开沸腾之后,咸香的鱼汤可浸入饽饽之中。饽饽贴好后,盖上锅盖,围上笼布,急火添柴,熬炖到一定火候撤火。撤火也有讲究,既不能糊锅,又得让饽饽上嘎。撤火后要用余温将饭菜做熟,没有一定的功夫,是不好掌握的。此法做出的贴饽饽熬鱼,鱼肉香味浓郁,饽饽嘎薄黄脆,松软可口,这才是天津卫地道的贴饽饽熬鱼。后来人们为了省事儿,把饽饽

变成了窝头。也是在锅底熬鱼,锅中架一个竹篦子,铺上笼布,把玉米面做成窝头蒸熟。

御厨听了这个原汁原味的做法,却也犯了难。按原法炮制吧,又怕粗糙的玉米面不合老佛爷的胃口,怪罪下来。可要是不做,那就是抗旨不遵,有欺君之罪。想来想去,终于想出了一个两全其美的办法,那就是把棒子面改成栗子面,又加进糯米面,再点缀上青丝玫瑰。

进膳之时,慈禧看到玉盘中精致的栗子面小窝头和美味的熬鱼,立时食欲大增,食后大喜,连连称赞天津卫的饭食果然好吃,并赏赐了孙菊仙和御膳房,殊不知,天津卫的贴饽饽熬鱼到了宫廷已经面目皆非了。而庶民百姓更不知,慈禧太后吃的窝头,原来是天津老乡孙菊仙进献的。直到现在,北京的仿膳饭庄里仍然还有栗子面的小窝头传世。

征稿启事

您有观点成熟的健康心得吗?您有实践多年的养生之道吗?您有令亲友交口称赞的拿手好菜吗?您有百试不爽的生活窍门吗?您有让人垂涎欲滴的美食故事吗?您愿意把这些与《食品与健康》的读者分享吗?

《食品与健康》现面向全社会征集科学性、实用性强的原创稿件,要求字数在2 000以下,优秀稿件稿费从优。

来稿请寄:天津市河西区吴家窑大街22号《食品与健康》编辑部

邮编:300074

E-mail:spyjk@163.com

spyjk@tisti.ac.cn

请注明投稿栏目和文章署名,并在文章后留下您的姓名、地址、邮编和电话,以便我们通知您修改稿件或汇出稿酬。

书讯

1. 《食品与健康》杂志2008合订本(上、下),单册35元,全年67元。挂号邮寄,免邮费。

2. 《酸体乃百病之源——膳食酸碱平衡指南》,定价18元,挂号邮费5元/本。

购书请汇款至天津市河西区吴家窑大街22号《食品与健康》编辑部。

邮编:300074

电话:022-23374664

欲购从速,款到发书。