

非遗老字号及知名早点品牌持续进驻“上分”

天津首届早点文化旅游节 全国首创 大牌云集 多个第一

津味传承，早点集结！“津味食光——天津首届早点文化旅游节”将于4月26日-5月5日于水上公园东门前广场盛大举行。继首批西北角“早点天团”进驻早点节后，南楼煎饼、真素诚锅巴菜、星河永旺面食、惠宾骨汤云吞、秀泽熟梨糕等超级重磅天津人气早点（小吃）品牌火热加入。“明星早点组团集结”，真正凸显出本届早点节的大阵仗。

“津味食光——天津首届早点文化旅游节”将打造国内首个以“早点”为主题的美食文旅活动，并整合天津非遗老字号和知名早点品牌，以全新场景解码津味儿美食的“流量之源”。本次活动由天津市商业联合会指导，天津海河传媒中心每日新报主办，天津水上公园协办。



摄影 郭晓音

首次！

集结美味 聚拢初心

在火爆的天津文旅美食打卡风潮中，天津早点摊儿是游客无法抗拒的“碳水天堂”；而在几代天津人心里，早点是刻入生命基因的家常烟火。朴素却讲究，低调而美味，天津人对生活的热爱，对吃的执念，成就了天津早点的多样与绝味，在岁月中积淀出独一无二的天津味道，津味儿文化。

将于月底启幕的“津味食光——天津首届早点文化旅游节”将全方位呈现天津早点不断出圈儿的美食体验与文化内涵，在全国范围内创造多个“首次”：首次以“早点”为主角打造早点文化旅游节，在“五一”假期向市民乃至全国游客彰显天津美食之城的独有魅力；首次梳理、整合天津知名早点品牌，让几代人传承的非遗老字号、知名店铺走出去，以超大市集的形式沉浸式制作、展示、售卖，生动解码天津美食的流量之源；此外，早点节还创新加入花式互动环节，如早餐护照打卡、文创心愿墙、吃货记忆竞赛等环节，首度打造天津独有的美食消费场景。

早点节主打美食，却不止于美食。主办方表示：“天津早点有花样翻新吃法，体现着天津人的生活智慧；百年不变的原味，体现的是天津人坚守技艺的精神。首届早点文化旅游节集结‘天津早点天团’，以他们的手艺、初心、人情味儿打造美味，全面拓展‘市集’概念的范畴和品质，让传统美食传递文化，彰显以文化人、以文润城。”



摄影 新报记者 吴迪

报到！吹响“早点集结号”

备受关注的“津味食光——天津首届早点文化旅游节”已有多家老字号和知名早点品牌进驻，从非遗老字号到早点“领军者”，都在味觉盛宴中饱含着动人的天津故事。

作为“煎饼果子界的大明星”，南楼煎饼将重磅加盟本届早点节，实现市民和游客的“煎饼果子自由”。南楼煎饼的创始人——李龙腾夫妇完美诠释了外地人征服天津人味蕾的经典案例。这对来自安徽亳州的夫妇18年前来到天津，遍尝各家煎饼果子，几经尝试，终于将煎饼果子做成本地标杆，门脸常年排队，成为全国游客来津的打卡重地。

作为非遗项目，将于早点节亮相的真素诚也体现着传承的可贵。从母亲李亚茹手中接过这老字号招牌，传承人李旺介绍：“真素诚锅巴

菜百余年来制作工艺不变，主打一个真材实料，精选天津本地人喜爱的绿豆面，加入适当比例白面制作而成。再配以秘制五香粉和酱料等调料，香气扑鼻，回味悠长。”因此，您在本届早点节吃到的真素诚锅巴菜也一定是原汁原味，鲜香四溢。

在本届早点节上，您还能现场感受星河永旺非遗馒头传承五代的“喧腾”与“麦香”。从银丝卷到香糟馒头，最简单的食材经由最严格的发酵和手艺，一块老面肥将化普通为神奇，幻化出口感卓绝的花式面食，可谓“馒头界的天花板”。

天津惠宾饭庄的骨汤云吞已经入选河北区区级非遗名录，每天早上，来自全市的“吃货”赶早前往中山路惠宾饭庄，只为一碗热气腾腾的骨汤云吞。一碗云吞成功的奥秘是什么？惠宾饭庄总经理王强表

示：“大骨熬制10小时的汤底，不用隔夜肉的馅料，还有多种独家调料，成就了一碗‘拒绝科技与狠活’的云吞。简单一句话就是坚守本味，不改初心。”本届早点节，惠宾骨汤云吞也将携高人气闪亮登场。

秀泽熟梨糕的“操盘手”张浩，从制作到带货一肩挑，将小小的熟梨糕带出国门，在瑞士达沃斯论坛征服了“老外”，更被中国顶级烹饪大师技艺交流会评选为“最地道民间老味道”。此次早点节，秀泽熟梨糕将展现“大米与水汽”的完美遇见，选料、配比、火候的完美掌控，让每一块熟梨糕都藏满惊喜。

此前，本届早点节已经官宣首批西北角早点品牌进驻，盛兴斋、洁上德盛、丁记卷圈、熬糖马家、戴记糖坊将组团亮相，让市民与外地游客的“味蕾集体起舞”。

难忘！每一口都是乡愁

从普通百姓到大师、明星，只要是天津人，无不为一口天津早点魂萦梦绕。从北京搬回天津的郭德纲说，回天津有一大诱惑就是早点，“原来说想吃早点，可这一睁眼中午11点，那都收摊了。自从老二上学，我们天天7点起，送完他坐在那吃各种早点，人生很幸福！”他还自曝就

住西北角，“每天看着大伙儿排队”。

津菜泰斗赵嘉祥大师至今记得上世纪八十年代关于早点的标准：“炸果子得尺二长、枣红色，三四根果子一穿提了家去，果子到家不打弯，依然香脆。”而当时梁家嘴大福来的师傅摊锅巴菜煎饼，要一大盆乎乎的八成绿豆两成小米磨成的面糊摊

出煎饼，再用长刀切成两头尖的柳叶片，调料除了天津人离不开的麻酱、腐乳，还得用油煸好，切成规规矩矩的小方块儿。天津早点中还有极为朴素的生活之道和处世哲学，赵嘉祥说：“早点在天津市场大，但适合小体量经营，少雇人，成本负担小。只要不怕累肯吃苦，两口子就能干。”

天津之晨的双向奔赴

4、5月的天津，春光正好。“天津首届早点文化旅游节”融吃、玩、文化为一体，即将在春日津城打造一场全新美食文旅场景，更有望借天津美食和天津故事成为一次城市文化事件。

民以食为天。《每日新报》此前一直与城市美食文化密切联结。从民生新闻、早点文化到美食专刊，不仅以美食生动展现天津风貌、城市精神，更通过《每日新报》的发掘和推荐，让祥禾饽饽铺、秀泽熟梨糕等天

津美食走上《舌尖上的中国》等爆款美食节目。

每日新报负责人表示：“于千禧年第一天创刊的《每日新报》，每天清晨与千万读者见面。24年来，有无数读者一边吃着早点，一边阅读新报，成为专属于这座城市的仪式感。早点不单单是吃这么简单，它早已形成了独特的早点文化，还有文旅商的多重推动。此次每日新报主办天津首届早点文化旅游节，可谓是天津早晨的

一次‘双向奔赴’。在城市烟火中感受美食文化和生活律动，真情呈现天津人的美好生活，也充分彰显了《每日新报》的社会责任和媒体担当。”

烟火缭绕的街头巷尾，在吆喝声中排队的津门食客，迭代百年不改初衷。即将启幕的“津味食光——天津首届早点文化旅游节”将官宣更多惊喜，并与广大市民和游客相约4月26日的水上公园，不见不散。

新报记者 王轶斐 单炜炜