



食物都是有根的。
一方土地冉冉升腾。
一起一整座饮食江湖，靠
的是土地下纵深交织的
根脉。

天津早点宇宙

文/赵睿

①

因漕运而兴的天津，因缘际会，成就中国半部近代史的荣耀辉煌。

近年来，每扇门里都深藏着百年风云的小洋楼，夜景炫目美过泰晤士河的海河，人均跳水健将、相声演员的天津人和天津话，是代表天津的关键词。

而这两年开始，独属关门自己乐和的天津早点藏不住了，自成体系的硬核碳水系列被发现、被热追，甚至改变了本地早点市场格局，衍生为近年文旅现象独一无二的社会性样本。

当大家厌烦了气球和文艺标牌拼凑而成的人造网红景点时，洋气、民俗气交织的迷人风采，深厚的历史文化底蕴，使得天津成为最适合寄托“诗与不太远的远方”的理想之城和乌托邦。

京津半小时的高铁车程，天津站、西站、北站多频车次，自驾游，各种出行两三个小时即达，便捷的交通方式，更让周边省市大学生赴津像到校外餐厅聚餐一样方便。

②

认识一座城市最好的方式就是走进它的生活。而天津的生活，从早上就开始了。

煎饼果子摊前，人排一队，鸡蛋另排一溜儿，摊煎饼的姐姐不但把“要面酱不要酱豆腐分切两半，一半要生葱少辣，一半不要葱多放辣”的“过分要求”记得倍儿清，还能把排着个儿的鸡蛋和排着个儿的“办办”大姨一一对应，分毫不差；

油香四溢的炸饼子摊，同一口油锅能炸出五六种不同的油面组合，饼子、饼篦、糖皮儿、鸡蛋角儿、馒头儿，隐藏菜单由全体天津人内部掌握；

豆浆在天津叫浆子，大铁锅里热腾腾熬着，一层厚厚的浆皮是老板骄傲的广而告之，据说分辨是否是老天津早点铺，就在这碗热浆子能否在碗里冲开蛋花；

豆腐分老豆腐、豆腐脑、白豆腐；

锅巴菜的卤子和老豆腐的卤子，是两锅

同色系但本质完全不同的稠汤……

早上六七点的早点铺里，跟吃流水席一样的排场，左手大饼果子右手一碗热云吞的杂技功夫，配着“借光，借光，别烫着”的吆喝，天津土著之间心照不宣的让路、放碗、占座，和每人一碗老豆腐、锅巴菜，云吞之外，还有一碗“灌缝”的浆子，都是独属于天津早点的仪式感。

还有什么比融进这样热腾腾的生活更酣畅淋漓的呢？

③

说到早点，这种叫法也属于天津的独一份。距离100多公里的北京，早上这顿叫早餐，上海叫早饭，广州“叹早茶”一盅两件，扬州早茶似昆曲，武汉匆忙过早。

津菜泰斗、顶级厨艺大师赵嘉祥说，天津早点的技法不外乎煎煮烤烙，而津菜的特点就是很多烹饪技法都来自民间，比如独面筋这道菜，独，其实就是“咕嘟”，旧时民间做莱家里都是煤球炉子，在炉子上“咕嘟”着。而天津早点的叫法，也同样来自民间，街坊家人对话，早起上班，好歹垫巴垫巴，填饱肚子。还有一说，亲戚朋友一块儿上早点铺，客气互让，吃嘛？你点你点！你点点儿我点点儿，也是天津人重情客气的特点。

所以这一顿早点，并不仅仅是吃食这么简单，它有四季冷暖、家长里短，也有乡愁漫漫，地久天长。一碗老豆腐里，内藏着城市变迁的痕迹，而这一套煎饼果子，更蕴涵着本地独特的生活美学。

④

以碳水为主的食材，煎煮烤烙的烹饪方法，半自助的就餐方式，亲切接地气的价格，豪爽却有内涵的文化表达，煎饼果子、锅巴菜、包子、炸糕、油酥烧饼、卷圈、浆子、老豆腐，天津早点天团化身沉浸式文旅集成大项目，碳水狂欢的味蕾体验在这座城市横冲直撞、激荡回响，烟火气与人情味交织，成就了大气、温暖的都市气质，和极具辨识度的城市味道。

于是，不论原住民，还是新游客，喜欢天津这座城市的理由，都是从早上开始的。



外地游客吃天津早点，
一恨眼大胃小，
二恨端餐不得要领，
三恨完全不懂的吃法“黑话”。
天津本地土著讲话了：

一开始，你们混在南楼煎饼长队里我没说话，后来，家门口早点摊儿也得排队了，再后来，去陆家嘴中心，竟然刚到西南角就走不动了。没法弄啊，要说我一个南开人，前半辈子还没去过洪湖里尝过马记和老味卷圈呢……但据说后半辈子已经没有能挤过你们的机会了。

天津人说自己快哭了，全国人民都笑了。

夸张生活中的大事小情，乐和眼儿、嘴损心热，这种乐天性格也格外配合早点碳水套系，高热量，大满足。

