



初春早8点,和平区绵阳道武记早点铺。

一位50多岁的大哥招呼对面吃早点的大爷:“爷爷好饭量呀!多大岁数了?”

大爷耳背,又确认了一遍问话:“83啦!每天早上俩窝头,一根油条,有时换套煎饼,一碗云吞或老豆腐,再来碗浆子,以前工厂干活习惯了,多少年都这么吃的。”

大哥赞叹:“就冲您这好胃口,身体错不了!”



水陆码头买卖广,繁荣热闹胜两江,几乎家家户户都以作坊和做小生意谋生,百事勤谨,早起晚归。

硬核 码头情结

【天津人嘴壮】

硬核碳水狂欢 从百年前的码头就开始了

“从小就觉得咱们天津早点不一般,看爷爷吃煎饼果子,大饼夹馃儿,我偷偷跟我妈说,爷爷吃面就面,烙的面夹饼的面。”大颖出生于上世纪70年代末,她记得上小学时,胡同口排队摊煎饼还很少有鸡蛋的,大多是素皮儿,“纯绿豆面皮特别粗犷,挺刺嗓子的,后来摊了鸡蛋的才越来越好吃。”

对天津70后80后本土娃娃来说,较早体会到天津早点不同凡响的大多是女孩——开头当然是美好的,但硬着头皮吃完整套煎饼果子,一整天能持续撑的状态。但大颖们也有自己的心头爱,炸糕、糖皮儿、蒸饼儿、麻酱烧饼,天津女孩们的甜品启蒙全部来自本土早点的面糖油混合搭配。

天津早点宇宙里,最硬核爆表的,碳水叠加碳水,面食夹裹面食,油炸更是不断加码——那么问题来了,天津人对待早上这顿饭,为何如此认真且执拗?

九河下梢,河海要冲,畿辅门户。

作为水陆的咽喉之地,天津因漕运而兴,不仅促进经济繁荣发展,南北文化汇合交融,也带来不少商业移民,使得全国各地饮食风俗集大成,口味融合,手工艺交流。

漕运、商旅兴盛,有了码头,需要大基数的体力劳动者,扛包的苦力、拉船的纤夫、码头工人早上这顿饭至关重要,高热量、高饱腹、方便快捷。碳水大餐是码头工人的日常,早上吃饱了顶起一天的体力。

津菜大师张景双说,当时的景象,水陆码头买卖广,繁荣热闹胜两江。几乎家家户户都以作坊和做小生意谋生,百事勤谨,早起晚归。

而且天津人有个习惯,早点在外吃或买回家吃,使得早点部兴旺林立,热浆子、白豆腐、老豆腐、锅巴菜、馄饨,炸热馃子、馃头、糖馃子、馃子饼,炸鸡蛋荷包、炸馃篋、炸排叉、炸素圈、炸藕夹茄夹、大饼、各种烧饼、烤饼、窝头、千层饼、煎饼馃子等,还有馄饨铺熬大骨汤的拆骨肉,都是岁月千锤百炼沿袭下来的早点品种,口感叠搭,干稀配合,吃得饱,吃得美,能几天不重样。

上世纪30年代的天津,卖锅巴菜的字号就有十几户,大福来、万顺成、张茂林、宝和轩等。

沿袭至今,只剩下大福来一家。

而万顺成则有个美丽的插曲,“万顺成的锅巴菜”曾在张寿臣的相声《夸讲究》里占有一席之地,民国时期全天津卖这一单品,与众不同在于它是唯一的荤卤锅巴菜。

后来,万顺成改名了,也不卖锅巴菜了,改名为京津小吃店,现又改为津津小吃坊,位于辽宁路,出名的是小豆粥、秫米粥、驴打滚——那又是另外一个故事了,是所有60后70后80后天津孩子最甜蜜的童年记忆。



【天津人重口味】

全民早点记忆 一句“喝豆腐去”内含百种吃法

在津菜泰斗赵嘉祥的记忆里,六十年前,天津鲜少早点铺,大家早上互相招呼,您这是干嘛去?我上豆腐坊喝豆腐去!喝豆腐,成了那一时期天津人的早点记忆。

豆腐房,一间门脸儿,店堂中间摆放几张长方桌,围着四张长凳,桌子上有一碗盐面,食客自助调浆子咸淡。

赵嘉祥大师说,在豆浆中放盐,也是天津早点的一大特色。咸浆子的出现,还是要说到漕运码头。天津菜系形成发展与漕运盐商息息相关,而码头工人的特殊工种也加重了天津卫的口味。

《中国地域文化》的天津卷说道:“码头工人干活时出汗多容易流失盐分,所以在吃食里便采取‘盐补’的策略,同时咸口饭菜还能让人食欲大增,很适合重体力工作。”

豆腐房里常备两口大铁锅,一口锅的浆子常温,一口锅的浆子是滚开的,随卖随往滚开的锅中倒续,保持常沸腾。另外还有一缸白豆腐和一锅卤子,是天津“老豆腐”的主要配伍,鸡汤打底黄花菜木耳带勾芡,韭菜花、麻酱、辣

椒油、蒜水、花椒油,是增味的调料。

津菜大师张景双犹记得60年前上学时,都是带一个窝头,2分钱买一小碗浆子,就是一顿早点。

上班的大多是来碗老豆腐,放辣油泡着窝头吃。当时的阔主儿,“来碗老豆腐!”于是师傅给盛老豆腐,配上各种调料,一个烧饼或窝头,再来根馃子,很神气的。张景双大师71岁,自小生长在津,至今喜食大饼夹馃儿,再来碗白豆腐,几十年了,久食不腻。

白豆腐和大碗冲,也是天津早点的独特存在。白豆腐名副其实,是在豆浆中加上嫩豆腐,而大碗冲则是鸡蛋打散在碗里,用滚热的浆子浇在碗中冲开蛋花。

这两种早点,现在已成为旅游攻略中衡量是否为纯正早点老铺的标准。而在天津人看来,家门口的早点铺从来没有把白豆腐和大碗冲写在水牌上,都是随口一说,就像回家了,要吃个顺口的,属于买卖双方彼此默契,并不隐藏的隐藏菜单。

本版撰文 新报记者 赵睿
本组摄影 王国瑞 林萍 盛新源