



好吃永远是王道。
 在天津，别的可以随
 意点儿，早点不好吃，那你
 不可饶恕。

讲究 花样年华



【天津人嘴刁】

专为馃子出标准 长短尺寸嘛色儿多重例儿可多

炸馃子，是天津早点的起点和标签。

“天津的油条，得一尺长，不够一尺，从别的上面掐下一截儿也得给凑够一尺。炸出来是枣红色的，又酥又脆。”郭德纲相声中对于天津馃子的描述，不可谓不精准。郭老师漂在北京的艰难时期，炸馃子应该也是思乡情结之一，毕竟，全国各地都有炸油条，但酥香脆至此，怕是走出天津地界难寻。

1956年，天津宣布实现全行业公私合营。《天津通志》上记载了那个时代各品种早点的标准、规定。

棒槌馃子：老红色、长1—1.05市尺，不开条不并条，不大头小尾，2根重1.6市两；

芝麻烧饼：6层以上，5个重，热7.6—7.8市两；凉7.3—7.6市两；

豆浆：材料：原豆，生浆浓度14—16度。

赵嘉祥大师犹记得当年的餐饮标准，炸馃子尺二长枣红色，一般都用芦苇棍儿切个斜茬儿，三四根馃子一穿提了家去，馃子到家不打弯，依然香脆。当时梁家嘴大福来的师傅摊馃巴煎饼，一大盆稠乎乎的八成绿豆两成小米磨成的面粉，柴火炉子上一溜就摊出来锅盖大的煎饼，长刀切成两头尖的柳叶片，用手一擦能擦成团，手张开锅巴也随手劲儿松开慢慢伸直，韧性不好，豆香味扑鼻。馃巴菜的卤子是素卤，调料除了天津人离不开的麻酱腐乳，还得配上用油焯好、切得四四方方的小香干儿。

原狗不理烹饪学校校长王颖刚参加工作，对早点质量标准印象深刻，“那时饮食公司会派员到各个早点铺抽查，浆子浓度、馃子尺寸够不够标准，都有专业检测设备。”张景双大师记得，餐具消毒是用物理消毒法，把餐具放置在一个大铁筐内，用滑轮放入烧沸水的大锅内浸烫。

“小时候去早点铺，我就对那个钢种勺印象深刻。”49岁的吴姐从小生活在和平区山西路老居民区，“我妈总让我去拿餐具，记得钢种勺的把儿都拧成八道弯儿了，有时还挺烫手，估计刚在热水里泡过。”吴姐记得那时在邻居家还见过这种勺，“估计是从人家早点铺拿的，当年这种行为跟现在给共享单车私自上锁差不多。”

1979年，真素诚早点铺开张，成了天津最早一批个体户，专卖馃巴菜。真素诚当家人刘亚茹当年才21岁，跟着父母、姐姐在店里不停歇地忙活。当时馃巴菜分大小碗，小碗一两粮票一毛钱，大碗的两毛钱。“连炸馃子都不会，主食只有一样，玉米面饽饽。”早上5点开门，外面已经有顾客排队了。“食材好，调料好，坚持用本地绿豆，父亲研制的秘方五香粉，45年了，已经几十家连锁店店面，就是靠好吃吸引来的食客。”

好吃永远是王道，而毫厘之微的味觉差异，在卫嘴子这儿可是会得到谬以千里的点评：不是正经玩意儿！在天津，别的可以随意点儿，早点不好吃——那你不可饶恕。

【天津人走心】

吃顿早点琵琶伴奏 九十年代“早茶点”太洋气了

上世纪八十年代，天津的早点铺主打接地气，并不适合合家欢聚。所以吴姐大颖们童年时代的周末，经常会从家长手里接几毛钱，举着奶锅和小浅子去买烧饼、馃子，打回够一家人分食的老豆腐、馃巴菜，烧饼和大饼放在浅子的下面，拿抹布盖着，馃子放上面。锅里盛卤子，馃巴是把锅盖反扣过来单放。“一个小孩儿把这些拿回家不简单，是需要些技术的。”

时间慢慢进入到火热的九十年代。“万元户”是那个时代的明星，但家里有一万块钱的巨富在早点铺吃完早点，黏糊糊的手也无处安放，还是要到店外的树上抹一抹。

赵嘉祥大师时任天津饮食公司的鲁菜老店登瀛楼饭庄总经理，小店一般都经营中晚餐，但登瀛楼业绩一直排在狗不理、正阳春、宴宾楼后面。在去广州、福建等地参加美食厨艺交流活动时，大师发现南方的餐饮高潮从一大早就开始了，食客吃早茶的热情、店面的火爆，联想到天津丰富度不输任何省市的早餐品种……“先从登瀛楼开始，让早点吃得文明一点儿，有点文化氛围。”1991年，鲁菜老字号登瀛楼在天津首个售卖起津味早茶。漂亮整齐干净的大店堂，身着工作服的服务员，有传统的煎饼馃子、炸糕、馃巴菜、浆子、老豆腐，也有中和碱水的各种炝拌小凉菜，一楼面食窗口还有银丝卷、开花馒头、蒸饼儿和西点，甚至还请来音乐学院的学生，扬琴二胡琵琶民乐伴奏。文化早点，主打环境营销，慢慢地，每逢周末，打辆黄大发，一家子一家子从四面八方来登瀛楼吃早点，临走买点儿银丝卷香糟馒头再去逛劝业场中原公司。“当时登瀛楼早点价格并不贵，为了让顾客多尝尝品种，我们特意将量进行了调整。”

赵嘉祥大师清晰地记得，经营半年后，登瀛楼早点每周末单日营业额都能接近两万元。市场需求大，其后，鸿起顺、乐园宾馆等老店都开设了早点，河北区应运而生中山美食林。

时至今日，狗不理、耳朵眼等老字号仍售卖天津早点。18元一碗的云吞，放鱼翅的馃巴菜，有争议，也有理解。针对“一顿早点一百多”的质疑，抖音网红、天津美食博主“津哥探店”认为，大店有大店的气派，成本也大，愿意为环境买单的顾客也不在少数。就像当年煎饼馃子里放海参一样，非主流，但存在即合理。

时代的车轮滚滚向前，到上世纪90年代中期，受体制限制，国有企业人工成本高昂，已经不适应市场经济的发展，餐饮行业中民营企业逐渐成为主导。赵嘉祥大师总结，“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。”

南楼煎饼的李龙腾夫妇就是“自己给自己打工，天津早点能干还能干得好”的验证。18年间，这对来自安徽亳州的小夫妇，从河西区南楼一栋普通民房一楼窗口干起，起早摸黑，不怕辛苦，像做学问一样研究煎饼馃子口味，愣是将一个地点打造成了煎饼馃子地标。西北角的杨记煎饼也是，外地两口子，一个小门脸干了16年，排队的都是西北角原住民：“我们原来就住这老门口的，80多岁老爸就认他们家。我大老远跑来摊两套，中午来个大饼一夹，老爸就好这口儿。”只要味道地道好吃，不欺生，不排外，捧起场来火力全开，天津人的包容和厚道由此也见一斑。

本版撰文 新报记者 赵睿
 摄影 新报记者 吴迪 李志坚 林萍