

踏实 匠心风骨

Urban Quality
早点之城 城市 津味食光

特质



外地游客席卷而来泼天的流量，天津厚积百余年的早点文化涌动在城市血脉中。而遍布天津街巷楼栋间的知名早点店铺，许多已在悄然间完成接棒任务。



【天津人知味】

网红并非标识 早点不是挣快钱的买卖

不想总被探店、大众点评牵着鼻子走的游客，在天津发现了最可宝贵的游玩体验——走进它的生活方式。天津早点发迹于市井，浓浓的烟火气是最为深刻的标签。抖音、小红书达人，大学生特种兵们，早上从石家庄买张7点多的高铁票，9点就从西站下车了，保定秦皇岛济南唐山时间更短。西站下高铁，不出站坐地铁，往左坐一站是洪湖里，往右坐一站到西北角。不到两小时，就能和天津大爷坐在一桌喝老豆腐，完美融入这座城市的烟火气。

抖音拥有近1800万粉丝的美食博主乌啦啦，数次打卡天津早点，见识了六点钟的西北角，甚至还挖掘了洪湖里地铁站再接着坐三站的佳园里。数万的求地址、品鉴评论里，夹杂着天津土著的哀嚎：求求

了！我80岁的爷爷住西北角80年已经吃不到早点了，我们要从本溪路给带早点。天津随便哪个早点铺都好吃，别跟着盲目探店，别跟我杠，我就住附近……

坐在西北角楼群里吃流水席早点，居民区尾随拿小锅的爷爷奶奶走进家门口早点铺，乐此不疲地看见长队问都不问就排……外地游客席卷而来泼天的流量，天津厚积百余年的早点文化涌动在这座城市的血脉中，而遍布天津街巷楼栋间的知名早点店铺，许多已在悄然间完成接棒任务。

西北角穆记卷圈，66岁的穆师傅已退身现场监制，刚30出头的外甥马悦，在操作间有条不紊地裹馅、切块、炸制，巨大的油锅前一天站10个小时。穆师傅说，难得这个年龄有这么踏实的孩子，不急不躁，不

走捷径，是传承手艺的这块料。马悦自己也认可这种辛苦，“接手下来的除了手艺，还有老顾客信任，每道工序必须做到10分，不能差分毫。因为味道骗不了人，这可不是挣快钱的买卖。”

真素诚的第四代传承人、80后李旺，已从母亲刘亚茹手里接过了招牌。遍布全市的门店，不同的师傅不同的手法，如何做到口味统一质量稳定是李旺的课题。目前，主要食材锅巴已经建立了统一的制作配送中心，和酱料统一配送到全市各个店面。“真素诚传到我心里，保持独有风味的同时，必须用与时俱进的手法来包装这碗近百年的锅巴菜，才能在传承中跟上时代的步伐。”

蒸饼儿、银丝卷、饽饽，“碳水天团”少不了蒸制主食，星河永旺非遗馒头这块红了百年的“老肥”，由第

四代郑志强手里传到了第五代郑家齐。郑志强给“老肥”注入了科技含量，变身保鲜装干剂，抛掉了发酵过程中所有不稳定因素，到了郑家齐这代，大学毕业后仍然选择传统发酵技艺，把天津面食天花板银丝卷、香糟馒头搞出了新意。星河永旺的发展故事没有局限在父子，专业化管理团队已经初步搭建，“想发展，就得招贤纳士，专业的人来干专业的事。”

一块面团，蒸煮煎炸，万千变化。时光加持，碳水沉淀，各有风骨。乘风破浪，穿越百余年的历史，天津早点道尽了城市烟火，讲述着沧桑变迁，在塑造完成特有美食文化的背后，坚守、更迭与传承已经悄然完成。

本版撰文 新报记者 赵睿
本组摄影 郭晓音 吴迪 王国瑞
李志坚 林萍