



我曾有个理想“炸馃子 能让我一次吃个够”

我今年66岁,要说起对于天津早点的“时代印象”,用时间来划分,就是改革开放为时间“节点”的之前和之后。

“之前”,大概能到1965年前后,那时还是计划经济年代,早点的品种还比较单一,而且都在国营的豆腐坊。豆腐,是市民生活的必需品,却没有大型工厂去生产加工,居民区的豆腐坊就相当方便了,从磨豆浆、点豆腐、做块豆腐、压豆腐……等于“一条龙服务”了,这样的形式在天津,可以追溯到清代。

印象中,豆腐房卖的早点,除了豆浆、老豆腐外,也就是炸馃子类了。我小时候,一两馃子是两棵,卖8分钱,但是拼一两粮票,而且还“限购”,一般情况下,一个人只能最多买半斤,就10棵的量。谁家想多买,要么重复排队,要么多来几个人一起排队。买早点都排大队,排队最多的就是炸馃子摊这里。

那个时代,油水少,炸馃子就相当馋人了。我曾有个理想,就是“能让我

一次吃个够”。天津的馃子主要是用盐、碱、矾,是为了让面能发、能起,颜色金黄口感好,而且放着长一点时间也还酥脆。我母亲是北京通州人,姥姥和几个姨来天津,必定要在早上吃炸馃子,走的时候还得捎带些。我们去北京,在上长途车前,提前找一个盒子,买好馃子以后码进去,能算回老家的“礼品”,还特别受欢迎。

顺便说一句,当时没有煎饼馃子。统购统销的大环境下,每家每年能买的绿豆都有限,原料太少了根本形不成产业,直到上世纪70年代末、80年代初,开始渐渐开放了,能到农村“悄悄”买到大量绿豆了,街上才有煎饼馃子卖——那个时期,面茶也开始恢复,这都是一个道理。

我小学一年级的時候,学校为了解决学生早点问题,让愿意在学校吃早点的学生们,提前一天交费,其实就是一个人收1分钱,转天早上当时以班级为

单位,一班一桶豆浆,学生能分到一人一碗。我和同学们就从家里带点干粮,绝大部分也就是窝头或者饽饽。

改革开放后,生产力提高,农作物产量上来了,早点越来越丰富了。比如炸糕,当时估衣街的耳朵眼炸糕,虽然一年也吃不了一次,但永远排大队;西站附近还有陆记烫面炸糕,是用纯白面做的,炸成枣红色,也有豆馅、红果馅的,买的人特别多。

但还是供不应求。当时天津市政府把这个“早点问题”,作为政府重点工程了,动员各区的饮食公司解决。一些大餐馆、老字号,包括登瀛楼、川鲁饭店等都积极响应。现在,咱们见到的早点“云吞”,其实就是馄饨,就在这个时候应运而生。天津卫家里做的馄饨是“猫耳朵”,而“云吞”在上世纪80年代时是劝业场附近的宏业菜馆开始售卖的,用整鸡和大棒骨熬汤,配以淡菜调味,辅鸡蛋皮儿切丝。后来经过改良,形成了现在



赵永强
天津食文化研究专家

分大小馅儿的云吞了。

之前,我曾多次建议恢复“大馃子饼”,现在也有的地方开始卖“大糖馃子饼”了,卖得还很火。天津早点的种类特别多,已经是一张天津名片了,希望不断挖掘的同时,也能更加珍惜。



曹继丹
曹锟嫡孙女

我出生后,最早是住在岳阳道。可能是受到过去家族生活的影响,记忆中,父母特别重视我们姐妹三人在

五六十年代 我家早餐准备了牛奶煮麦片

成长中的营养补充,所以家里的早餐偏西式,尤其是牛奶必不可少。

每天早上,送奶的师傅刚把牛奶放到院墙的凹槽里,我就迫不及待地抢先取回来打开,看着厚厚一层的奶油,用小手抠挖出来,放到嘴里,细细品尝,这是一天快乐时光的开始。这时候早点已经由母亲和保姆精心准备好了,有黄油、煎鸡蛋或者煮鸡蛋,面包、果酱或是牛奶煮麦片。当时的加拿大麦片,口感特别棒。

家里也从外边买司康、奶皮酥、马蹄酥、奶油蛋糕等,换着花样来。岳阳道上还有一家奶油炸糕店,非常

好吃;还有一位我们叫“窠爷”的,他到夏天卖的江米切糕、江米藕也特别好吃,后来切糕里的枣换成了伊拉克蜜枣,我们就不大感兴趣了。有时候,家里还去沙市道的豆腐坊买来豆浆、油条、芝麻烧饼,那真是很香很香,真材实料。

大约在1964年,我十二三岁时,全家搬到了小白楼,这一片可是美食的海洋啊。我家在额尔金大楼,开封道马路对面就有一家牛奶房,当时还能经常看到外国人来买各种奶制品,我最钟爱是酸奶豆腐。他们家每天早上还供应开花小馒头,做得精致极

了,有粉色、黄色等颜色的装饰,还有麻酱烧饼,也是香极了。

不管吃什么样的早点,都是父母对于孩子们沉甸甸的爱。回想当年,即便是“灾荒年”时,父母也把钱几乎都花在我们身上,想着用各种方法为我们补充营养。我记忆中,他们还从“黑市”买回烤山芋当我们的早点,价格已经相当不菲了。当时如果缺乏营养,小孩子都是那种浑身浮肿的,这些我们都经历过。所以,我们姐妹的学生时代,一直有健康的体魄和良好的心理素质,爱运动、向上乐观,都是父母给我们的。

一放冬菜 这碗馄饨就是天津味了

“你是静海的吧。”当我让摊煎饼的大姐往煎饼馃子里加点儿蒜时,她就这么“认出”我来了。

这已经是大约20多年前的事情了,我还上大学没毕业,那一次回天津在南开区红旗南路附近买早点,当时的我还真没注意过,吃一套煎饼馃子,还有这些区别呢。回想小时候的静海煎饼馃子,煎饼里是白面掺得多。一直到后来,才渐渐有了像市里一样的那种绿豆面煎饼。

现在住北京,媳妇也是天津人。丈母娘每次来北京时,必定带着老豆腐、锅巴菜和煎饼馃子这三样。我们从没提过这茬,她也从未问过,就这么默认我们想

吃。在上城际高铁之前,她从家门口的早点摊上直接打包,到北京时,还温乎着呢,太让我们解馋了。北京早点也有卖豆腐脑的,只是那么直白地浇上卤。你看天津的老豆腐,不仅有肉卤,而且还加麻酱,只有天津这么加吧。

我家厨房里用的调料是很天津化的。利民甜面酱、蒜蓉辣酱、天立老醋、大宇涮料,经常还会有迎宾拐头、国顺火腿、沫沫辣酱、海河牛奶、王口果仁、静海冬菜、光荣酱油、长城午餐肉、佳酿白酒。我专门在微博上还记了一笔,这是“故乡与蛋白酶”。

除了静海冬菜,我还买过潮汕冬菜,

在它的配料表上,头一位写的是“天津青麻叶大白菜”。

相声大师侯宝林的《八大改行》里,“改行”的金少山还唱:“馄饨开锅煮上就捞……昨夜晚买肉把汤熬,俩子儿一碗真不少,香菜、紫菜、冬菜、虾米皮子、醋白烧……”

在北京,只有在为数不多的几家老字号里,才能看到馄饨碗底有冬菜。在天津,大多数卖馄饨的早点铺子里,冬菜依旧是必备的佐料。

有时候,我也在早上煮个馄饨、下个面条,只要一放冬菜,那就是天津味了。

本版撰文 新报记者 单炜炜



东东枪
《读库生鲜》主编
作家 编剧