



赵津生

一碗锅巴菜配一个发面饽饽,然后来根馓子来碗豆浆,齐了。这是地道天津吃法,标配也老牌子。早点摊儿上得放着一碗盐,旁边还有瓶子,分别是酱油和醋。

刘小源

一睁眼就能闻到糜子面和麻酱、芝麻混合的香甜味道,吸溜吸溜吃得可开心了。茶汤和面茶是两回事。带外地同学去尝尝,她们直呼太甜腻了,说我太“重口”。

霍静虹

豆浆表面起了一层薄薄的浆子皮,能用筷子挑起来而不破。当时,老豆腐、锅巴菜、炸馓子都集中在一起,属于“一站式购物”,特别方便。



赵津生
天津相声名家

都知道我是相声演员,其实我还是津菜大师姜万友的关门弟子,老鸟市的天津姜记包子铺就是由他创立的,从师父和其他朋友那里,我了解到不少关于天津早点的来龙去脉,我和老先生的

都知道我是说相声的 我还是津菜大师关门弟子

缘分也是从早点包子和津菜开始的。咱们来一回“倒推船”。当初,姜先生在北马路红旗饭庄时,我们爷俩就认识。当时,我在那附近演出,每天晚上演出完了,基本上都是红旗饭庄大师傅们吃晚饭的时间,因为互相都熟悉,路过时,姜老师就招呼:“还没吃了吗,要没事跟着一起来吧。”尤其是夏天的时候,灶炉子就在胡同口,几个人你弄小凳子他弄把椅子,大家喝点小酒,边吃边聊,挺愉快的。

我也想着能向姜先生请教。有一次,白天去了点菜,我大胆问他:“这道侉炖鱼怎么做?”姜先生手一挥,说:“哪个谁,你带他去后头,照着做一遍。”我就这么进了后厨,现场学习。做得以后,姜先生问我是否明白了,还直接让我“去做一遍”,我也就这么学会了。姜先生特别喜欢我,退休以后到哪都叫着,还一直说:“这是我的关门徒弟。”

这就说到包子了。姜先生创立的

姜记包子铺从早上就开始营业了,我有时直接赶早到店里,吃完了,也开始学包包子。现在,拿起面皮,抻上馅儿,包出18个褶子来,绰绰有余。也是从师父那里,也渐渐了解到天津包子为什么是半发面的,就是因为发面中也有死面的,就能兜得住水馅儿汤汁。

我也得出个结论,天津早点其实是粮食。过去苦力多,老百姓吃完早饭得干活养家。以前,北马路这里集中多少馆子、铺子,因为临近三岔河口,接着南运河,是南来北往水运的交汇点,那多热闹。包括早点在内,天津饮食也是南北荟萃,比如馓子,按照天津民间故事《油炸烩》的传说,馓子在宋代就传入了天津地区,后来天津人将棒槌形的油炸面食改称棒槌馓子。

除了包子,我的早点是一碗锅巴菜配一个发面饽饽,然后来根馓子来碗豆浆,齐了。这是地道天津吃法,标配也老牌子。在我小时候,早点摊儿

上得放着一碗盐,旁边还有瓶子,分别是酱油和醋。还有就是老豆腐,咱天津人去吃老豆腐,用的是一个“喝”字,一下子就形象起来了。

吃是一门学问,我还正式考过职业资格证。考了两次:第一次没考过去,我数学不好,失分在成本核算的题目上,后来,在桃李园那里又考了一次,得分不错,顺利过关。还交了不少朋友,互相学到不少东西,了解到不少故事。比如,相声《报菜名》里有炒银丝、烩万鱼——银丝是豆芽菜,万鱼是鱼籽,不能说糊涂相声。

我的朋友中,不少都是非遗传承人,比如我和津老味煎饼馓子老板聊天,了解不少关于天津的老故事。我也常说,天津煎饼馓子也是相当拿人,著名表演艺术家金焰曾在天津南开中学读书,晚年在上海,就特别馋天津的煎饼馓子——天津的这个好味道,是吃过一回,就让人难以忘掉的。

早上的面茶 我必须得要双料的

我属于“早上不起”类型的,所以真的特别珍惜吃早点的任何机会。

从小时候开始,家里只是偶尔做早点,而且都非常简单。因为妈妈又要催着我起床、又要做早点,太费时间了,基本全都是家门口路边摊儿吃着。

在家里自己做的,无非也就是小汉堡、小三明治,到了外边,尤其后来我上戏校的时候,我买得最多的就是烧饼里脊、鸡蛋灌饼一类,而且我爱吃辣的,但凡上午不需要调嗓,我都多加辣子;烧饼里脊还得是双里脊的,当然如果上午会排戏或者基本功训练,也

会酌情减量,不能吃得特别饱。

后来进入京剧院后,晚上演出结束后,我头脑兴奋,睡得就晚;晚上没有戏的时候,我也习惯在晚上练功,也睡得晚,“早上不起”真是情有可原吧。

只说了“干的”的,还没说“稀的”——我喜欢面茶,还得是双料的那种。我住河北区,曾经有一段特别幸福的时光,当时奶奶每天早上五六点就起来了,她溜达到中山路美食街那里,然后回来的时候给我带回上岗子面茶。一睁眼就能闻到糜子面和麻酱、芝麻混合的香甜味道,吸溜吸溜吃得可开心了,小时候我自己就能吃一

碗,后来长大了,饭量反而小了,我和妈妈分着吃,当然,更舍不得让上岁数的奶奶跑一趟了。

我的同学中不少从其他城市来了,有时候听我说的热闹,她们会迷惑,就是那个龙嘴大铜壶卖的那种?我就解释,那是茶汤,和面茶是两回事。带她们去尝尝,哈哈,她们直呼太甜腻了,说我太“重口”。

喝面茶还得趁早。有一次我八九点来钟赶到大福来,结果老板告诉我,来晚了,卖没了。当它成为一种“执念”,寻而不遇时,心里头真是觉得遗憾。



刘小源
青年京剧演员
天津“著名小孩”

馋煎饼馓子 就是想家了

老一辈人练武,吃完早点再练或者是练完了再吃的,基本都有。我师父的习惯是,早上吃完早点后,再开始练武。反正,空腹过度饥饿或者吃得过饱,都是不可取的。

我五六岁的时候就已经在河北区业余体校习武了,还赶上了用粮票买早点的“尾巴”了。在我的印象中,当时都是在家门口的豆腐坊买早点,从豆浆、馓子到老豆腐、锅巴菜都有。当时的豆浆,盛上来往桌子上一搁,没多久,表面就起了一层薄薄的浆子皮,能用筷子挑起来而不破。现在,天津街头巷尾的一些老早点铺卖的豆浆,还能挑起皮儿。这在外地很

少见,是做法不同的原因吗?

豆腐坊磨豆浆自然也点豆腐、做块豆腐。加卤的老豆腐之外,还有一种白豆腐的吃法:就是卤换成豆浆,然后加盐,滑嫩的咸香,特别顺口。当时,老豆腐、锅巴菜、炸馓子都集中在一起,属于“一站式购物”,特别方便。但也没注意,这些全是豆腐坊一家干的买卖,还是几家一块儿做的生意。

尤其是炸馓子,特别脆。我爱吃煎饼馓子,当时煎饼里放的馓子,基本都是炸完以后简单晾一下,就裹进去。一口咬下去,皮儿的酥、馓子的脆,一样不差。现在摊煎饼馓子的都是“批发”馓子来,看着还“骨

立”,但做得以后就已经是软塌塌的了。我清楚地记得,当时的煎饼馓子是没有鸡蛋,馓篦也是后来才有。

其实,在天津的时候,可能一个月也想不起来吃上几回煎饼馓子了,但这些真是一种骨子里的记忆吧。之前,我在国外待过一段时间,有一次路过一家“天津饭店”,还没进去,我已经开始脑补,这里是不是有锅巴菜、老豆腐、煎饼馓子……

非但如此,不久前我去云南有一个月的时间,真是馋煎饼馓子啊。一回天津,我就赶快买一套过过瘾。想这口天津味道,其实就是想家的味道吧。

本版撰文 新报记者 单炜炜



霍静虹
爱国武术大师霍元甲玄孙女
大学体育老师