

又逢中秋,天津糕饼界,百年字号林立,网红异军突起,还有更多兢兢业业、低调经营的点心店,一起秉承古法、不断创新,成就了天津的“月饼江湖”。

“嘴刁”的天津人,从不吝啬时间为美食排队,更热爱和家人朋友分享节日的喜悦。

11



中秋节前,顾客在某网红店前排起长队。



上世纪二三十年代,天津糕点业兴盛。四远香等糕点店,都有三四家分店。中秋节时,有商家采取降价多给分量的方式吸引顾客。



上世纪八十年代北马路的祥德斋。1980年中秋前,天津共生产846万斤月饼,这个前所未有的纪录,转年就被打破。

天津月饼这一百年

四时生产 兼容南北 又双叒叕 越排越火



新中国成立后,发展生产,物资保障充足,月饼种类也相当多,1953年,中原公司(新)中秋节期间,保障货源敞开供应。



月饼在传承中创新,消费者不仅能吃出好味,还能吃出文化。近日,新开张的老字号糕点店中,买月饼的队伍依旧“长长久久”。

好时节,愿得年年,常见中秋月。

临近中秋节,在满城美食的天津,月饼作为最应时应景的食品,再次成为食客心中的C位。皎洁的满月和香甜的月饼一起升腾着中秋的情感,有老例儿也有新事儿,都是天津人对生活不变的念想儿。

排队限购 这月饼好 还得吃!

不管是正月十五还是八月十五,天津人为买元宵和月饼而在线下门店排起的长队,火爆程度向来“秒杀”电商的火爆,这种盛大的仪式感,生动呈现着天津人对传统美食的尊重。

从中秋节前10天开始,天津街头再现排队盛况。不管是洪湖里的马记、欣乐,福安大街口的桂顺斋总店,还是西北角的穆记,河东的源宗盛,从早到晚,队伍从未间断。

本周二上午的一场小雨,并没有打乱食品街旁欣乐糕点店的队伍,中午刚过,记者在现场看到七八十名顾客正在排队等候进店选购。“这人不算多了,这两天早上都要排到那头拐弯了,我特意中午来的。一次放十来个人进店,一会就能排到了!”一位顾客一边说着,一边拿着售货员发到手中的月饼品类和价目表,勾选着自己和为朋友代购的月

饼。”从河西梅江来食品街买月饼的于女士告诉记者:“每年都要为买月饼排队发愁,但是过节了,家里怎能没有月饼呢?外地的朋友也会送一些南方的月饼,但是咱们天津人还是天津胃口,就爱吃这口传统的豆沙、枣泥馅月饼。”

在欣乐糕点旁边,新开张的中栗华栗子店内也排起了队,“孩子爱吃他们家各种口味的蒸饼,现在看见有月饼也顺便买点,主要是排队的人比隔壁少,我一会要接孩子,可等不起。”一位大姐笑着说。而在洪湖里的马记糕点店门前,也写明了“排队请从长安商城方向排起”的提示。“就营业到下午4点,看着前面还有几十人,想吃的店都排队,那也得排不是?”顾客小王表示。

“巧克力流心月饼、蛋黄月饼、巧克力皮椰蓉月饼,每人限购5块。”在同样排起长队的沙记糕点店门口,“限购”也成了大家讨论的话题,而马记的限购名单是:巧克力流心、巧克力榛仁、蛋黄月饼每人限购5块。“主要的原因是生产力有限,我们想确保更多的顾客能吃到自己喜欢的口味,另一方面防止一些代购囤货,再高价售卖。”一位工作人员告诉记者。

做减法 老味道最经典

“豆沙、枣泥、五仁、莲蓉,这些还是

不变的主打,其实每年出的新口味也就是应时应景,卖不过这些传统口味。”一家糕点店店主告诉记者,如果不是馈赠送礼,天津人还是认最实惠的散装月饼,吃的是真材实料,不为包装买单。

有趣的是,在很多年前,五仁馅儿被青年所“摒弃”,而如今几乎成为天津传统月饼的“形象代言”了。2015年,广式月饼出台了五仁“国标”,即核桃仁、杏仁、橄榄仁、瓜子仁、芝麻仁5种,在天津,多为核桃仁、花生米、松子仁、麻仁、芝麻、冬瓜蜜饯等。与之相比,天津的五仁,多以松子仁、核桃仁、瓜子仁、芝麻、花生仁为主,各家有细微区别。

值得注意的是,记者走访了几家糕点店发现,月饼的品种相比去年甚至开始“做减法”,除了前两年开始流行的巧克力流心月饼依旧是几家网红店主打的品类,月饼的口味大都回归传统。桂顺斋、大桥道、祥德斋、祥禾在网上流量最高的依旧是传统口味。前些年的腐乳、小龙虾等“特种月饼”,在近年来的天津市场更是难觅踪迹。

近年,体现阖家团圆等美好寓意的大型月饼摆上了多家糕点店铺的柜台:欣乐推出了290克的招财进宝月饼、连年有鱼月饼,以及580克的合家欢乐月饼;在桑记糖坊,2斤的中秋团圆月饼格外醒目,售价100元出头。记者在桂

顺斋的店中看到了5斤的团圆月饼,堪称今年各店家之最,除此之外,为桂顺斋100周年推出的纪念款月饼,印上了百年前复古的月饼宣传画,非常有特色。而曾在去年推出的纪念款“什变月饼”则并没有在今年亮相。

温故知新 改良月饼和蛋月烧

中秋市场上,改良月饼也颇受欢迎。这个现在看似传统的月饼,其实诞生于上世纪八十年代。著名文化学者、民俗专家由国庆介绍,改良月饼厚厚的,面皮蓬松,入口虽不算绵软细腻,但有沙沙的口感,在当时也算新颖、时髦美食了。

近年来,一款叫蛋月烧的月饼也在天津的中秋市场受到欢迎。据了解,蛋月烧是哈尔滨的传统月饼,历史可追溯到清末,高温快烤使表面金黄酥脆,内部柔软细腻。记者在天津几家售卖蛋月烧的糕点店发现,不少标明的“蛋月烧”,实际与改良月饼几乎是同一种。

在一家同时售卖蛋月烧月饼和改良月饼的糕点店,售货员一语道破两者区别的“玄机”:“蛋月烧月饼,除了‘面儿’上有一层薄皮,制作和口感更像是蛋糕坯子,而改良月饼则是槽子糕坯子。”

新报记者 王轶斐 单炜炜
老照片由唐文权提供