

烟火新貌,美食何以反哺城市文化

如今的天津,饮食场景已形成“老牌老味扎根市井、新潮美食激活商圈、主题市集链接潮流”的新格局。新一代津味饮食生态正以年轻、多元、开放的姿态,成为带动城市文旅热度、传递城市气质的重要力量。

清晨六点,西北角美食街区已然人声鼎沸。作为全国知名的“网红”美食地标,这里是无数游客奔赴津门的第一站,也是天津烟火生活最真实的缩影:街巷两侧数十家老字号小吃店铺有序排布,蒸笼白雾挟裹着面食麦香、酱料醇香与油炸焦香;本地市民从容采购早点,外地游客举着手机记录烟火瞬间。

早上七点,主巷煎饼果子摊位前的队伍早已蜿蜒数十米。来自河北保定的学生游客林晓雨捧着刚出炉的煎饼果子说:“我们专门早起吃正宗天津煎饼果子,和老家的完全不一样,没有那么多的配菜,只有绿豆面香和果子酥脆的口感,简单但特别惊艳。天津的烟火气太治愈了,不是商业化的‘网红’套路,是本地人天天吃、代代传的真味道。”

在嘎巴菜摊位经营十余年的王师傅,舀卤、淋麻酱、撒香菜一气呵成。谈及西北角从本地早市变身全国“网红”地,他感触颇深:“我父辈就在这条街上做小吃,以前多是老街坊光顾,现在天南海北的游客都来打卡。我们始终守着老配方、老火候,卤每天现熬、嘎巴当天现摊,绝不偷工减料。‘网红’热度是一时的,老味道才是留住人的根本。”

“我一有空都会来天津吃早点,天津的饮食最难得的就是烟火气从未变过。”常年往返京津的上班族刘先生说,“很多城市的老早市慢慢消失、彻底商业化,但天津不一样,吃了之后本地人依旧来吃,老店依旧守着初心,新旧烟火融合得特别好。”

如果说西北角承载的是天津扎根市井的传统烟火,那么智慧山文化创意产业园的好嘸咖啡节,则书写着津门饮食新潮、包容的时代篇章。好嘸咖啡节每年春秋两季如期启幕,历经十年深耕,从区域小型市集成长为辐射京津冀、汇聚海内外优质品牌的顶级咖啡盛会,彻底打破了大众对天津饮食“只有传统老味”的固有认知。

每届咖啡节期间,智慧山丘广场人头攒动,百余家中外精品咖啡品牌齐聚于此,既有天津本土新锐独立咖啡工作室,也有京沪杭等城市头部品牌,更有海外知名咖啡主理人携限定新品亮相。不同于单一饮品市集,好嘸咖啡节以咖啡为核心纽带,融合文创手作、轻食甜品、潮流社交与青年文化,打造沉浸式饮食文化体验场景。

作为土生土长的天津人,来逛咖啡节的大学生张子涵说:“小时候对天津美食的印象就是麻花、包子、煎饼,现在我们有自己的潮流美食市集。老味道滋养我们的童年,新潮美食适配我们的生活,传统和潮流互不冲突,反而让天津的饮食氛围更包容、更有层次。”

咖啡店店主李先生深耕天津精品咖啡行业八年,见证了天津潮流饮食文化的崛起:“十年前,很多人觉得北方没有咖啡文化、天津只有传统小吃;但这几年,天津的饮食审美越来越多元,年轻人既爱老味早点,也爱精品咖啡、创意轻食。好嘸咖啡节最大的意义不是卖饮品,而是让大家看到天津饮食的包容性。”

好嘸咖啡节策划人吕淡淡坦言:“十年前

探索天津美食的文化密码

记者 徐雪霏

津派文化·传承与转化

一方水土养一方风味,一城烟火铸一城文脉。饮食是地域人文最鲜活的载体,城市气质最具象的表达,更是时光流转中生生不息的文化密码。如今的津门大地,既有传承百年的老味小吃、匠心坚守的传统津菜,也有风靡全网的“网红”美食、潮流出圈的创意市集。美食早已成为天津的城市名片、文旅纽带与文化媒介,八方游客在一口津味中读懂津沽烟火、触摸城市底蕴。

近日,记者走访了天津多处美食地标,一路追问:津味从何而来、由何构成,滋味背后又藏着怎样的城市精神?

天津精品咖啡文化十分小众,我们创办咖啡节时,不想做单纯的商业售卖,而希望以咖啡为媒介,让天津年轻人在家门口就能接触全国优质资源。”在她看来,市集早已跳出一饮品消费,成为天津独有的青年文化名片:“传统老味是天津的城市底色,精品咖啡是天津的新生气质,正是这种新旧融合、多元共生的城市文化底蕴,让我们能在老城土壤里培育出属于北方城市的精品咖啡文化活动。”如今很多游客专门为好嘸咖啡节奔赴天津,上午打卡市井老味,下午沉浸式逛市集。

除了两大标杆场景,津门大地处处可见饮食文化新生的鲜活图景。在古文化街麻花老店工作二十余年的店员张阿姨,见证了老字号的迭代升级:“以前多是中老年人买,送礼用得多,现在很多年轻人专门来打卡,我们也更新了独立小包装、文创礼盒,口味在传统基础上优化,适配年轻人的审美。老味道不能丢,但也要跟上新时代,让年轻人愿意了解、愿意传承。”

美食流量的持续涌入,正转化为城市文旅增量。每逢节假日,无数外地游客奔赴津门,打卡市井老味、逛吃潮流市集,在一餐一食中感受天津的松弛与包容。美食不再只是旅游配套,已然成为天津对外传播的核心名片,以饮食为媒让更多人看见天津、读懂天津、爱上天津,实现了“以食兴旅、以食名城”的新格局。

兼容并蓄,津味从何而来与为何构成

新潮烟火的蓬勃生长,根植于百年文脉的深厚积淀。天津饮食文化的繁荣从来不是偶然,而是得天独厚的地理优势、悠久的漕运历史、兼容并蓄的城市气质共同孕育的成果。从明清漕运兴起的市井快餐,到南北商贾交融的风味荟萃,再到近代开埠后的中西合璧,数百年时光淬炼,造就了津菜“兼容、务实、鲜活、精致”的独特底色,也形成了“平民烟火为基、匠心传承为魂、多元交融为韵”的饮食文化脉络。

天津市地处海河三岔河口,自古为漕运咽喉、水陆要道,明清以来南北漕船往来不息、商



▲天津食品企业推出具有文化特色的门头和吉祥物。



▲好嘸咖啡节的文创产品。



▲游客排队购买天津小吃。

贾云集、码头繁盛。海量船工、码头劳力常年聚集于此,催生了便捷实惠、饱腹适口、取材简易的市井饮食体系,奠定了天津饮食“接地气、重实用、求本味”的核心特质。风靡全国的天津煎饼果子,便是漕运时代最典型的饮食产物;彼时码头工人劳作繁重,急需便携、高热量、饱腹的快餐,山东商贾带来的煎饼技艺、安徽传人的果子工艺,经天津本土改良融合,诞生出煎饼卷馃篦儿的经典吃法,便捷高效、滋味醇厚,历经数百年传承,从码头快餐升级为城市名片。

漕运畅通,更让天津成为南北风味的交融之地。明清时期,南北食材、烹饪技艺、饮食习俗随漕传入津门,鲁菜的醇厚、苏菜的清甜、徽菜的鲜香、粤菜的精致纷纷落地津沽,与本土河海物产、饮食习惯深度融合,逐步形成独树一帜的津菜体系。天津依河临海,刀鱼、黄花鱼、河虾、螃蟹等河海两鲜物产丰饶,让津菜形成“擅烹河海两鲜,崇尚本味鲜美”的核心特色;区别于其他菜系的厚重浓烈,津菜兼融南北之长,浓淡相宜、咸鲜适中,兼容特质与生俱来。

清末开埠通商,让天津饮食文化迎来第二次迭代升级。近代天津,西洋糕点、西餐料理、港式粤菜落地津门,经本土化改良后融入市民日常生活;本土厨师博采众长,将西式烹饪技法、调味理念融入传统津菜,诞生出牛奶入菜、虾油提鲜、中西合璧的创新菜式,让津菜跳出北方传统菜系的局限,形成“华洋兼容、守正出新”的独特风格。

知道了津味从何而来,再看它究竟由什么构成。数百年岁月沉淀,天津饮食形成了层次丰富、底蕴深厚的完整体系:既有扎根市井、人人可享的平民小吃,也有匠心考究、传承有序的经典津菜,更有民俗相伴、融入生活的饮食习俗。

市井小吃层面,除煎饼果子、嘎巴菜、卷圈等经典早点,杨村糕干、耳朵眼炸糕、十八街麻花等非遗小吃代代相传,承载着京津冀几代人的味觉记忆。经典津菜层面,天津八大碗、八珍豆腐、黑蒜子牛肉粒、罾鲤鲫鱼等名菜享誉



▲西北角的煎饼果子卡通形象。

四方。不同于大众认知的形式化宴席菜品,天津八大碗暗藏极致匠心,核心精髓在于选材严苛、去骨去刺、口感醇厚,是津菜务实精致特质的集中体现;八珍豆腐汇聚聚河海鲜货、层次饱满;黑蒜子牛肉粒咸香回甘、老少皆宜,一道道经典菜品诠释着津菜“取材天然、技法精湛、滋味醇厚”的底蕴。

深耕津菜烹饪三十余年的资深主厨、南开区级非遗“天津菜八大碗制作技艺”项目代表性传承人付立莹介绍,津菜脱胎于三岔河口的漕运码头,是典型的交融型菜系——明清以来,鲁菜技法、徽菜炖煮、江南清甜随漕运匠人落地津沽,结合本地河海两鲜,逐渐形成咸鲜回甘、层次丰富的独特风味。“津菜最核心的讲究就是‘本味为先、兼容有度’。我们做津菜,极少用重料掩盖食材本身的鲜,靠火候、吊汤、技法提鲜;同时津菜不排外,南北技法、中西理念,只要适配本土口味,都能融合创新,这是老祖宗传下来的饮食格局。”

更难得的是,天津饮食早已深度融入民俗生活。天津人待客宴请、婚嫁娶娶、节庆团圆皆有专属饮食讲究,一碗天津打卤面更是民俗饮食文化的代表——讲究“成席之礼”,卤料丰富、工序严谨,搭配红粉皮点缀,寓意喜庆圆满,承载着天津人乐观豁达、重情重礼的生活态度。

外界形容天津人素有“卫嘴子”之称,这个称呼就来源于吃,“卫嘴子”既指天津人幽默,也指天津人嘴刁、会吃。付立莹说:“过年吃八大碗、生日吃打卤面、清晨一碗老豆腐,一年四季、一日三餐,饮食早就不是单纯吃饭,是我们天津人的生活规矩和人情味。”

味外之魂,市井至味藏着城市性格

从漕运烟火到中西交融,从市井吃食到菜系成型,津味饮食沉淀的不仅是舌尖风味,更是这座城市海纳百川、务实包容、温润豁达的精神底色。历经数百年传承迭代,天津饮食文化始终坚守“兼容不盲从、质朴不粗鄙、传统不守旧”的特质。

付立莹谈到,天津饮食文化最珍贵的特质,是始终扎根市井、贴近民生,自带浓厚的平民烟

火气。“不同于很多菜系偏向高端宴席,小众圈层,津味饮食从诞生之初就服务大众、融入日常,无论是几元钱的市井早点,还是亲民实惠的家常津菜,都坚守‘物美价廉、务求适口’的初心。”

数百年来,天津餐饮业始终秉持“大众至上”的经营理念,不刻意追求高端奢华,专注打磨百姓爱吃的本味,这份质朴纯粹,让津味美食拥有最广泛的群众基础,历经时代变迁依然生生不息。无论是老天津人的童年记忆,还是新市民的日常偏爱,烟火津味早已成为刻在城市基因里的味觉乡愁,这是饮食文化传承的根基所在。

在文化价值层面,付立莹强调:饮食文化是天津最具烟火气、最易传播、最有温度的城市IP(文化标识),相较于历史建筑、非遗技艺等静态文化载体,美食是动态的、可感知、可传播的文化媒介。游客通过一餐津味认识天津,市民通过日常烟火传承文化,饮食文化既承载着漕运文明、开埠历史、市井民俗的百年记忆,也彰显着当代天津开放包容、活力新潮的城市气质。

如今,天津以美食为纽带,串联起文旅、文创、消费、社交多重场景,通过特色市集、美食节庆、“网红”地标、老字号创新等多元形式,让津味饮食走出津门、走向全国,从单纯的舌尖风味升级为城市文化名片,实现了从“满足味蕾”到“传递文脉”的价值升华。

以风味为墨,续写津门饮食文化新篇

从百年老味滋养城市底蕴,到新潮美食点亮城市活力,天津饮食文化的古今流变,是传统文脉传承与时代创新发展双向赋能的结果。不同于很多城市“传统与新潮割裂、老味逐渐凋零”的困境,天津饮食文化始终保持着“守正为本、创新为翼、兼容共生”的发展节奏。传统美食坚守匠心、代代传艺,留住城市味觉乡愁;新潮美食立足本土、接轨潮流,拓宽津味文化边界;饮食场景持续升级、业态不断丰富,让百年津味在新时代实现了文化价值、文旅价值、社会价值的多重跃升。

付立莹表示,天津饮食文化的核心生命力,在于“扎根市井的烟火底色、兼容南北的文化格局、与时俱进的创新活力”三者共生共存。

谈及传统传承,付立莹指出:“天津饮食文化的传承,从来不是一成不变的固守复刻,而是‘守其本、创其新’的良性循环。在技艺与内核上,天津始终坚守传统精髓。煎饼果子恪守绿豆面本源、拒绝多余辅料;杨村糕干坚守古法工序、无添加、纯粹本味;津菜坚守河海两鲜、精工细作的烹饪内核。一代代非遗传承人、老字号匠人深耕灶台、坚守初心,守住了津味美食的灵魂与底色。”与此同时,天津饮食始终保持开放包容的创新姿态,不排斥新潮、不故步自封,近代吸纳中西技艺改良津菜,如今拥抱潮流消费升级业态、精品咖啡、创意轻食、融合菜系落地生根,传统小吃推出年轻化包装、“网红”吃法,老味市集升级沉浸式体验场景。传统与新潮双向赋能,让百年津味适配新时代消费需求。

展望未来,付立莹认为,天津饮食文化的长远发展,仍需坚守“守正创新,以文赋能”的路径。一方面,持续深耕传统文脉,保护老字号、非遗美食技艺,挖掘饮食背后的历史故事与民俗内涵,留住城市烟火根脉;另一方面,持续推动创新升级,结合年轻化、潮流化、场景化消费趋势,推动津味美食业态创新、产品创新、传播创新,让传统老味适配新时代,让新潮风味扎根本土文脉,实现传统与新潮的深度共生。未来,天津将持续以食为媒、以味传情,让千年津沽烟火永续流淌,让津派饮食文化成为天津城市文化最亮眼、最温暖的名片。

汇已经举办了四届,赛事对传承的推动力有多大?

张宝巨:“银达子杯”由银达子艺术研习社发起倡议,由天津市文化和旅游局、津南区人民政府联合主办。在2017年举办的首届活动上,京津冀三地联动选拔,拉开赛事序幕。第二届改为线上报名评审,线下举办汇报演出。2023年第三届落地津南大剧院,赛事规模扩容,同步举办银派艺术专题研讨会。今年第四届落户双港,组织宣传更加成熟。赛事实行“十大名票”获奖后不再参赛的机制,把舞台留给更多新人。每一届赛后都总结研讨,持续探索扩大传播、吸引青年参与的路径。历经四届培育,“银达子杯”已经成长为京津冀梆子界最具影响力的票友赛事,既是津南区特色文化名片,也是天津戏曲对外展示的窗口,搭建起三地戏曲爱好者交流互鉴的平台。

记者:除了传承唱腔技艺之外,您认为在传承中还要有哪些追求?

张宝巨:银达子先生的艺术脉络传递到我们第四代,使命就是开枝散叶。我们要把传承当作一份沉甸甸的责任。说到底,敬仰一位艺术大师,最好的方式就是把他的艺术保留下来、接续传扬下去。在我看来,传承“银派”,除了爱党爱国这一核心底色,还要把银达子先生乐善好施的品德传下去。史料记载的一件件往事,印证着银达子先生高尚的品格。津南人急公好义的风骨,早已融入乡土血脉,也刻在了我的身上。对外地和基层票房(票友组织的业余演唱团体),即便是经营性场次,研习社的服装道具我们都免费提供。遇到同行有困难,我们主动伸出援手;面对条件有限的小剧社,我们从不轻慢,逢其活动必到场祝贺。做这些,不为别的,只为传承,希望更多人体悟戏曲蕴含的德行,这份德行比技艺本身更加珍贵。研习社的演出全部为公益性质,不计报酬。我们的固定演出,早已成为戏迷心中不变的约定。

记者:您怎么看“银派·达子腔”的未来?

张宝巨:我常和师父探讨流派的未来。无论专业剧院还是基层戏迷群体,发掘人才、培育新人是万万不能丢掉的根本,必须下实功夫,推出更多务实举措。我们最大的心愿,就是守护好“银派·达子腔”,让流派艺术一代接一代平稳接续。这条路虽长,但脚踏实地,总能行稳致远。我的义父父母都是老戏曲演员,他们给予我的教诲与关爱,深深烙印在我的骨子里。我要接好这一棒,不负先辈期许。老一辈戏曲人心思纯粹,一生只为唱戏、只为戏曲事业,这份精神始终激励着我。为了先辈,为了戏曲,也为这份年少时种下的热爱,我会坚定不移地把银派艺术传承下去。



张宝巨在《大登殿》中扮演薛平贵。

一声高腔 半生痴迷

记者:您最初是怎么接触河北梆子和“达子腔”的?

张宝巨:我生在津南区双桥河镇小营盘村,长在农村。七八岁开始听京剧现代戏,主要是《红灯记》《沙家浜》《智取威虎山》,连评戏都很少听。农村孩子没有别的娱乐,大伙儿就学着台上的样子模仿。有一次,广播里突然传出河北梆子,那声音高亢得有些“扎耳”,把我吓得从院子里跑回屋里。后来才知道,那是张淑敏演唱的《龙江颂》。当时只觉这嗓子又尖又亮,再也不敢听了。

我真正被河北梆子“勾”住,是在我十六七岁的时候。那时家里条件不好,我花20多块钱买了一个小收音机,天天抱着听。我听到师爷王伯华在河北梆子《江姐》里的一段唱——“此一去华盖山下百花开放”,一下子就被这唱腔攫住了。河北省台、天津台哪个时段有戏曲,我都记下来,到点就听,跟着模仿。后来参军入伍,在部队时还住专业剧团写过信,想要剧本和唱腔资料。

从部队回来,我当过民办教师,进过工厂,后来企业不景气,就下海经商。那些年,一边做生意、一边顾家,但是始终没放下这一爱好。这些经历,对我后来登台演出、为人处世、学唱分腔、体悟人物,都有很大帮助。经过几十年的沉淀磨砺,我的心态更成熟了,对戏里人物的理解也更透彻了。

记者:在学艺路上,哪些老师对您影响比较大?

张宝巨:第一位恩师是我的义父。他是我的启蒙老师,对我的帮助最大。他给我讲梨园掌故,帮我吊嗓子,把我领进了门。我这辈子遇到的师父很多,跟专业剧团接触多了,就遇到了我师父王少华老师。

王少华老师是梅花奖得主,“银派·达子腔”第三代传人。银达子先生本名王庆林,王伯华先生为其弟子,王少华老师系王伯华先生之子,并承其父真传,师承脉络清晰。王少华老师为人治艺都极其严谨,教戏严格得近乎苛刻,一句一句地抠。我出过车祸,腿脚不便,有时连靴子都穿不上,他就亲手帮我穿。上台之前,他还要把我身上不齐整的地方一—整理好,才放我上台。他不但教唱腔,更教我待人接物的礼数。2015年我正式拜师。王老师最

在天津市津南区小站镇文化活动中心的银达子艺术研习社内,“爱党爱国爱艺术,乐善好施品德优”的社训高悬于墙,银达子先生留存的唯一一件蟒袍演出服、泛黄的唱本与珍贵老剧照陈列于此。63岁的张宝巨,是津南区非遗项目河北梆子“银派·达子腔”代表性传承人、银达子艺术研习社社长。出身票友的他,自费创办剧社,深耕公益演出,守护流派根脉。近日,张宝巨接受采访,向记者诉说自己痴迷梆子艺术、接续银派薪火的初心与坚守。

张宝巨 把银达子的艺术传下去

记者 张洁

的经典好戏。老戏迷口传一段贯口,串起多部传统剧目——“打金枝骂金殿,曹庄杀狗牧羊卷,闹山窝闹店,武松打虎白蛇传”(对应正式剧目为《打金枝·骂金殿》《杀狗劝妻》《牧羊卷》《闹山窝》《闹酒店》《武松打虎》《白蛇传》)。到了农村,逢年过节,只要贴出这些戏,就有人来看。

“银派·达子腔”最大的特点,是真假声结合,而且结合得极为精妙。除了河北梆子固有的高亢激昂,它还有很强的节奏感。这一技巧,对后学者来说非常难掌握。中低音的行腔、唱与白的相间,没有捷径,就是多练,按老师父教的来,再从感情上去处理。

这两年,我还尝试创作了《大津南》,把传统梆子唱腔和津南地方文化结合起来。我从小在津南长大,看到津南日新月异的变化,就想用河北梆子独特的方式来表现。创作上,我希望它相较其他剧种更有气势、更有声势,把河北梆子独有的豪放气韵与舞台气场立起来。作品反响很好,每一次在家乡演唱,我自己都热血沸腾。

一人拾薪 众木成林

记者:您创办银达子艺术研习社的初衷和动力是什么?

张宝巨:1999年,我自费创办了乡情剧社,后来演变成银达子艺术研习社。一路走来,我心里渐渐有了一个念头:一定要把它传下去。作为津南人,作为银达子先生的同乡后辈,我知道,津南这块土地走出的银达子先生,为戏曲事业作出了那么大的贡献。我打记事起就知道这个名字。我对自己说,这也是一种缘分,让我如