

舌尖上的天津

这是天津味儿

赵水强 编著

【天津字儿，天津味儿，
吃遍天津就这事儿。】

天津出版传媒集团

天津人民出版社

津菜
食本館

谨以此书献给
所有爱好天津美食的朋友



写在前面的话

编写这本书的原始动因是为赌一口气，一口闲气，便给自己找事儿，还拉上一群好友，撂下手底下的活儿，跟着我一起忙乎。

北京奥运前，各行各业宣传奥运，旅游业动静最大。某日下班前，接旅游局飞信：今晚电视台播放天津旅游节目，介绍天津小吃，请注意收看。

按时打开电视。一个吃遍天下的老面孔，走进天津食品街一家小吃店。“来一碗锅巴菜”，店员应声端上。吃家举箸大吃，随即又将头低过桌案，用手扇着舌头，夸张地扭曲着脸，呈痛苦状：说道“好咸！好咸！”

好咸？吃了好几辈子的嘎巴菜好咸？！这是正宗的天津嘎巴菜吗？岂有此理，这不坏了嘎巴菜几百年的名声，坏了天津味儿的名声吗！

从此，便憋着一口气，一定要给寄托着浓浓乡情的天津味儿正名，还天下游客一个正宗的天津味儿。

稳定情绪，扪心自问，究竟什么是天津味儿？

天津味儿，是天津卫几辈儿、几十辈儿人食随心转、深入骨髓、融入血液、刻入记忆的天津滋味儿。

街头巷尾的煎饼馃子，随摊儿而转，摊儿无定所，但它牵动着每一个天津人的心。任凭你走到哪儿，就是到了天涯海角，回忆家乡美味，首选者，依然是煎饼馃子，特别是清晨时分。有一位哥们儿有煎饼馃子膜拜情结，竟发展为一种盲目的图腾：“每遇好事总要自奖一套双鸡蛋的煎饼馃子，以示庆祝；每遇难关，也要来一

套，权当烧香敬了祖宗。”

沟通南北、流淌千年的大运河，给天津城载来无限的人流、物流、信息流。天津美食也随运河而来。像煎饼馃子、嘎巴菜、耳朵眼炸糕、十八街麻花等所谓正宗的天津名小吃，寻根溯源，皆各有其外埠渊源，但到了多元包容擅吸纳且精于改良的天津人手里，就有本事把它脱胎换骨升华到极致，待其落地生根，就“此味只应天津有”了。包子天下有，吃“狗不理”是吃历史故事、吃品牌、吃名号。狗不理包子已离天津百姓渐行渐远，但天下人还认它，因为它是天津味儿。德州扒鸡当然是德州籍贯，它与老路记烧鸡、同兴成烧鸡、体北八珍烤鸡争奇斗艳，毫不逊色。西食东进，俄式大餐罐焖牛肉也走进津门百姓家。天津爷们儿认了它，就像领养孩子视同己出，也就成了天津味儿。

味儿，不单指小吃，也指大菜、家常菜。“味儿”是历史，更是现实，是实实在在的身边的“她”。味儿承载着天津人或天津过客的一点儿老事儿，一点儿感想，一点儿感慨，一点儿感受，一点儿记忆。

味儿是说不清、道不明，看不见、摸不着，心里有、口中无，一说就舌下生津、且挥之不去的一种真切而玄妙的感觉。那种感受，正如宋朝词家张孝祥所言：叩舷独啸，妙处难与君说！

但愿天津的“吃主儿”和外来的贵客，跟着《这是天津味儿》，找到天津味儿。





谭汝为 教授、民俗学家

谈论天津饮食文化，两句俗语必不可少。一是“卫嘴子”，二是“当当吃海货”。所谓“卫嘴子”，一方面指天津人能说会道，另一方面指天津人好吃、懂吃、会吃、舍得吃。所谓“当当吃海货，不算不会过”，表明天津地域盛产河海两鲜，时令性极强，一时犹豫耽搁，就过这村没这店了！天津诗人周宝善《津门竹枝词》曰：时逢节令饕求精，就道出天津人在饮食上讲求“应时到节”的习俗。

天津菜肴，特色鲜明；天津小吃，风味独特。发展到今天仍极盛不衰，究其动因，一是百年老店，珍惜声誉，力求保持制作精良的传统和拔出流俗的品位；二是得益于社会消费群体的偏好。天津人在饮食上，识货认货，取法乎上，眼界颇高，专认老牌匾。因为这些老牌子货真价实，技术独到，更重要的是它们保持着传统的天津风味。据《津门纪略》记载，食者无论家住多远，都要到老牌子店铺购买，对此，不含糊不就合。例如，老天津人吃糖炒栗子，要吃东门牌坊下“郑三”炒的；吃花生，要买鼓楼下“张二”家的；吃南糖，最好是东门里永源斋的；吃元宵，要吃户部街祥德斋的；吃月饼，毛贾伙巷胜兰斋的最好；吃芝麻饼，东门一品香的最地道。家常烙，买祥德斋的；大小八件，买春涌德的。要下馆子，吃八大碗，就到十锦斋、天一坊；吃扒海参，就去聚合成；吃炸比目鱼条、扒海羊，就去宴宾楼；吃羊肉包，就去东马路恩发庆；吃猪肉包就去陈傻子；吃水饺，就到燕春坊；吃涮羊肉、烤牛肉，就到永元德……

《津门纪略》还记载着许多老字号，例如：“东全居在毛贾伙巷，小菜。芦庄子风神庙玉华斋，西门内牌坊下复有顺，酱肉、杂样。归贾胡同顺昌，排骨。大胡同鸡楼，鸡油火烧。甘露寺前烧卖、大包子，侯家后狗不理、祥德斋等。”其他还有：东全号切面、鼓楼东单家包子、查家胡同小蒸食，小伙巷张小官炖牛肉、鼓楼北街于十炸蚂蚱、袜子胡同肉火烧、西头穆家饭铺熬大鲫鱼、鸭子王的卤煮鸭子，杨村糕干、芝兰斋糕干，明顺斋什锦烧饼和鸡汤馄饨，杜称奇火烧及上岗子面茶等等。——这就是旧时的饮食名店指南！



如今天津人，传统代代承，还非常喜欢吃大福来锅巴菜、石头门坎素包、耳朵眼炸糕、十八街麻花、白记饺子、曹记驴肉、桂顺斋点心、陆记烧鸡……喜寿筵庆，亲朋聚会，仍要到享誉津城的“老字号”，如红旗饭庄、狗不理、登瀛楼、鸿起顺、宴宾楼等。天津人为吃“名牌”，专找物美价廉、货真价实、正宗传统、口味独特的“老字号”。为了品尝或重温独特的天津风味，他们不惜从西头奔到下边，从河北跑到河西，从城南跑到城东。通过不断品尝揣摩，请教交流，天津造就了人数众多的吃主、美食家。这种特别的食俗，一代又一代地沿袭着……

原先出版的饮食文化读物，大致可分两类，一是菜谱式的说明文，以介绍菜品制作方法为主；二是随笔式的散文，写食客对美食的切身感受，并由此生发人生感喟。当然，对于不同的读者群来说，都是必不可少的。但由于题材和体裁的限制，前者直木无文，读来索然寡味，失之于滞实无华；后者虽以美食起兴，但言此意彼，饮食不过是引子或由头，而文化感悟却为其初衷主旨，对于寻根索骥的食客来说，未免失之于玄虚。赵永强先生编撰的本书，也谈肴馔制法，也谈食家感悟，但却避开了滞实与玄虚，与上述两类书大异其趣。其特点有三：一是寻根溯源，务实求真；二是善作对比，正本清源；三是文笔清秀，图文并茂。

赵永强先生为研究运河文化，与天津博物馆陈克先生两度自驾沿运河两岸实地考察，足迹遍及河北、山东、安徽、江苏、浙江诸省，搜集整理了大量的第一手材料。为研究天津菜肴与小吃，他品尝并走访了数十家饮食名店，堪称天津民俗文化专家兼津味美食家。

书中对于许多似是而非的易混品种，进行了条分缕析的辨识，例如，将炸糕与油糕、面茶与茶汤、扁食与水饺、春卷与卷圈、回头与锅贴儿、馄饨与云吞、烧卖与蒸饺、锅饼与烋饼、火烧与烧饼、杂样与杂碎、咸食与咸饭、红锅与白锅、老豆腐与豆腐脑、青酱肉与京酱肉等不同的品种概念之异同，加以明确的区别切分。对于诸如爆散旦、扒海洋、八大渣、饅渣、大梨糕、熟梨糕等食品的命名理据，进行了细致的考证辨析。这对于广大读者不无裨益，对于外地游客，不啻为旅游观光的美食指南。我相信，这部饮食文化著作必将受到读者的欢迎。

是为序。



周汝昌先生
说天津小吃

2011年的中秋节前一天，笔者到北京看望红学大家周汝昌先生。93岁高龄的周汝老思维十分清晰，且十分健谈。说起天津小吃，精神头更旺，似乎回到了儿时天津旧街老巷。

“天津小吃，我跟你说吧，天津人讲吃哪也比不了。（煎饼馃子、嘎巴菜）有人给我捎过，稀软冰凉，不好带。我希望，我健康好点儿，到天津去一趟，专门吃点小吃，大棒槌馃子、豆浆。山珍海味，高级大馆子，我一概不去，去我坐不住，吃一顿饭仨钟头，那个跟我无缘。是什么呀，我最喜欢的，不知道现在还有没有，老南市的羊肉蒸饺增兴德，专门卖羊肉蒸饺，小米粥、酥脆喷香的大芝麻烧饼，我最想的是这个，可能都不存在了吧，你们知道吗？访一访。咱们就是说，天津人天分高，不是说他狂妄，那个地方生产的东西都是好的。米、面、菜，别处的比不了。真正的天津味儿，天津平民，不是高级人士的，真正的广大群众。天津原来有一种方的叫火烧。糖果也是一大行，天津有南糖、果粘、海棠粘、红果粘，棒极了。那个大南糖，大皮糖。（现在说说）过过嘴瘾。还有八宝粥。我当中学生的时候，凡是穷学生，没有钱的，进了市买点东西，午饭怎么办，有一个地方叫万顺成，卖什么



呢，锅巴菜，天津人叫嘎巴菜。天津的戏园子、杂耍园子，特别是南市一带，最为兴盛，当演唱进行的时候，有串坐的，托着一个什么那个糖啊小吃，那个芝麻糖呀，不是搁嘴里化的，是切好了，酥脆上面撒着粉红色的白糖，又酥、又脆、又香。”

周汝老没有忘记天津的小吃。天津小吃寄托着周汝老的一片乡情，他渴望着再回故土，重温儿时的快乐。天津小吃一溜儿摆开，等着周汝老回家看看品品说说。

应笔者之邀，老先生赋词一阕：

西江月

——题《这是天津味儿》

源起大明永乐，
津门拱卫神京。
安徽军户御林兵，
口味超乎常境。

六百年来民创，
正餐小吃都精。
新书一卷作食经，
沽上流传称盛。

目录

- 馃子 油炸桧010
 早点组合老哥儿仨
- 煎饼馃子 葱包桧014
 煎饼馃子天津味
- 嘎巴菜 锅巴菜018
 连吃六碗嘎巴菜
- 老豆腐 豆腐脑022
 老豆腐之不了情
- 面茶 茶汤026
 结缘面茶二十年
- 馄饨 云吞030
 宏业云吞津门秀
- 羊汤 全羊汤034
 天穆小吃冠津门
- 菱角汤 羊肉粥038
 滋补佳品羊肉粥
- 咸食 咸饭042
 寻常香椿奇妙味
- 卷圈 春卷046
 热饼卷圈脆又香
- 烧饼 火烧050
 遥忆津门旧口福
- 锅饼 烋饼054
 风雨沧桑烋饼情
- 贴饽饽 粘卷子058
 贴饽饽熬鱼的哲学
- 天津包子 狗不理062
 叫我如何不想它
- 水饺 扁食066
 千滋百味说饺子
- 烧卖 蒸饺070
 醇香盈口说蒸饺
- 素合子 素包074
 难忘财大素合子
- 锅贴儿 回头078
 锅贴香味连亲情
- 三皮两馅 千层肉饼082
 四皮三馅的绝活
- 炸糕 油糕086
 炸糕还是耳朵眼儿
- 糕干 粘糕090
 杨村糕干步步高
- 蜜耳朵 驴打滚094
 甘苦情结驴打滚
- 馓子 麻花098
 酥香麻花寄亲情
- 汤圆 元宵102
 面儿黏馅甜煮元宵
- 芽乌豆 茴香豆106
 穆巴捂豆我之爱
- 果仁张 崩豆张110
 毛驴驮来崩豆香
- 糖炒栗子 栗羊羹114
 金风玉露糖栗香
- 炒红果 炒海棠果118
 宫廷蜜饯炒海棠

糖堆儿 糖粘子	122	老醋焖鱼 家熬鱼	178
糖堆儿：传辈的祝福		河海两鲜时令菜	
大梨糕 熟梨糕	126	醋椒鱼 侷炖鱼	184
童趣乡情熟梨糕		吃鱼	
凉糖 药糖	130	八大碗 四大扒	188
梨膏药糖溢清香		食不厌精水西庄	
炸蚂蚱 炸铁雀	134	四喜丸子 扒肉条	192
烙饼炸蚂蚱——家（夹）吃		津沽两道硬磕菜	
杂样 杂碎	138	烧四宝 四喜碗	196
津门美食清真好		徜徉卫鼎轩，品赏四喜碗	
烧鸡 扒鸡	142	罐焖牛肉 罗宋汤	200
烧鸡扒鸡双雄会		天津西餐的两道名菜	
青酱肉 京酱肉	146	牛扒牛排 烤杂拌	204
青酱京酱味不同		浓香氤氲话牛排	
酱牛腱 酱牛肚	150	素鸡素肉 素罗汉	208
质优味醇至美斋		骆玉笙爱吃烧二冬	
酱驴肉 酱驴肠	154	饹饹 素烩	212
曹记驴肉父子情		饹饹品味分南北	
涮羊肉 水爆肚	158	烹调最说天津好	216
雪夜涮羊肉的豪情		后记	224
烤面筋 烤羊脑	162	附录：天津便宴推荐食单	226
情有独钟烤面筋			
芫爆散旦 扒海羊	166		
马连良津门夜宵			
红锅白锅 羊蝎子	170		
登堂入室羊蝎子			
馏鱼馏虾 八大馏	174		
夜品蔡堡八大馏			



制成方形坯子，四面抻拉至极限，顺入热油锅，待即将定型时，在三分之一处折叠，使其成为16开杂志大小的长方形，以便携带。郭德纲的相声《文章会》，说金庸金大侠与其“论道”，其间郭问金大侠要“镇尺”的，还是要“书本儿”的。“镇尺”即夹棒槌饅子的煎饼饅子，“书本儿”即夹饅篦儿的煎饼饅子。可见，天津煎饼饅子离不开棒槌饅子和饅篦儿。

饅头儿、糖皮儿、鸡蛋饅子，是炸棒槌饅子甩下的面头炸制而成。饅头儿如成人手掌大小，比饅篦儿厚，比小饅子饼薄，中间划三刀，以便炸熟炸透。若在饅头儿一面附上红糖油面，就成“糖皮儿”了，亦称“糖盖儿”。

鸡蛋饅子是用炸饅头儿的面坯子下油锅稍炸至中间起鼓，形成“口袋”，捞出稍晾，一侧开口，将生鸡蛋磕开灌入，捏紧口顺入油锅，温油炸透，色泽金黄，外脆里嫩。因外形如鼓，也称“鸡蛋鼓”或“鸡蛋荷包”。北京人称为“炸荷包蛋”“炸布袋”。

大、小饅子饼，基本上是一个面坯。大饅子饼为圆形，直径一尺开外，中间有几刀开口，便于炸熟；小饅子饼个小，长方形，如24开书本儿。在北京小饅子饼常见，他们称为“油饼”。大饅子饼加红糖油面，就成了“大糖饅子饼”了。另外，天津人将馓子、排叉也习惯归入饅子一类。过去还有老虎爪、麻叶、花篱瓣、长坯等，现已不多见。

天津人吃饅子多为早餐，配豆浆、老豆腐、嘎巴菜、面茶等。饅子油腻，与相对“素净”的吃食配伍，方为调和，其中尤以煎饼饅子为代表。另外，热大饼夹棒槌饅子或饅篦儿，佐以豆浆，堪称绝配。





早点组合老哥儿仨

刘哲

天津电台《话说天津卫》主持人



大饼夹馃子加热豆浆，是天津早餐食谱中的经典组合，其普适性堪比煎饼馃子，甚至超过煎饼馃子。大饼、馃子、豆浆，价廉物美，既美味营养，又解饿搪时候，所以广受大众欢迎。

如今已百岁高龄的姥爷是地道的老天津卫，生于三岔河口的对槽河船上，老人家至今每天早点离不开这三样儿，偶尔家中预备了牛奶、面包、蛋糕、三明治之类的东西，他也不驳面子地接受，但却蜻蜓点水浅尝辄止，末了会告诉你：“吃着不那么舒服，咱这架眼里没有放洋玩意的地方。”天津人吃早餐的这一点细节或许也能透出天津的地域文化内涵——虽说土洋结合，但传统仍是主流。

大饼、馃子、豆浆，犹如孪生老哥儿仨，老天津卫人就是这样排序，首先颠倒不得，其次谁也离不开谁，少一样就不完整不完美。友人曾与我探讨，为嘛大饼夹馃子吃到嘴里才香？一样咬一口，不也是一样吗？中国烹饪美食讲究综合与协调，举凡饺子、锅贴、馅饼、回头，以及元宵、粽子、捞面等，莫不是调和艺术的结



晶。您听说过吃饺子，馅和皮两拿着吗？除非是火大了煮成了片儿汤；抑或吃捞面，卤子和面条分离，一样一口地吃吗？除非遇到本山大叔那么抠儿的。大饼夹馃子，尤其是热大饼夹新出锅的棒槌馃子，外软内脆，面香裹油香，外加一碗浓浓的挑得起皮儿的热豆浆，荤素交融，干稀搭配，营养配伍，如此组合，方成经典！

当然随着时代的变化，根据个人口味喜好不同，也衍生出了这老哥儿仨其他的配合套路，比如我这样的年轻人就喜欢把馃子蘸着豆浆吃，或是撕成一块一块的泡在豆浆里，左手依然掐着一角热乎的死面饼，那口儿我是最得意啦，吃着美！

天津馃子品种多——棒槌馃子、馃篦儿、馃头、糖馃子、鸡蛋荷包馃子、馃子、排叉、花梨瓣等，虽外形口味变化，但小变其格却不离其宗——须与大饼配伍，堪称黄金搭档！

父亲曾提到过，经济匮乏时期，一两棒槌馃子得一两粮票八分钱，一次一人限购最多半斤（10棵）。排队等半个小时能买到手，算您幸运。为一饱口福，起大早排大队，再正常不过。对此，年轻人可能无法想象，但我们可以透过津派相声名家高英培、范振钰的相声名段儿《不正之风》中的一个包袱窥见一二。您还记得那个“后门”路子倍儿“野”的“万能胶”吗？他为了不排队买馃子，与炸馃子的徐姐“布头儿换馃头儿”，号称“关系户”！

“徐姐，来俩馃头！”也曾是天津百姓嘴里风靡一时的经典语言。

据说那个年代，吃棒槌馃子真的是有钱有闲的人才能享受的“高消费”。望着棒槌馃子，巴望着不就饽饽不夹饼，“让我一次爱个够”。其实不然，单吃馃子不夹饼，很快就会失去平衡，要不怎么说大饼夹馃子是综合艺术呢。

去年去美国旅游，在外西餐吃到第11天，到了旧金山，在一家天津餐馆吃早餐。嗨！真是想嘛来嘛——久违了的棒槌馃子热豆浆，顿时一股暖流流遍全身！虽缺了家常饼，但馃子浸在豆浆里，也算找到了平衡点。吃着棒槌馃子蘸豆浆，想起姥爷的“架眼儿”理论。或许这“架眼儿”就是生活习惯，就是文化遗传，就是伴你一生萦绕于心挥之不去的故乡情结吧。



食为天

河西区利民道118号

西关街馃子铺

红桥区西关北街西关北里

美味踪



002

煎饼 裹子 葱包 桧

台湾著名旅游作家高文麒所著《天津食乐旅游指南》中“食在天津——天津小吃”栏首推煎饼裹子，可见其地位在天津美食中的至高无上。

煎饼与裹子组合而成的“煎饼裹子”始于何时？无从查考；但二者的原产地，却很清楚：煎饼源于山东，裹子由杭州油炸桧而来。

相传孟姜女哭长城，自备干粮就是煎饼。1967年，泰安市省庄镇东羊楼村发现了明朝万历年间的“分家契约”，其中有“鏊子一盘，煎饼二十三斤”的记载。由此确知，最迟在明朝万历年间，现代煎饼的制作方法就已存在。

山东煎饼卷大葱，这种吃法由何而来呢？但凡人间美味总伴有美好的传说——沂蒙山下弥河岸边，聪慧漂亮的黄妹子和文弱书生梁马，情投意合。但黄妹子的继母嫌贫爱富，设毒计欲置梁马于死地，打算饿死梁马。黄妹子急中生智，烙了一沓很薄的白饼，切得方方正正，状如白纸，将大葱剥叶去根如笔杆一般。让丫环将“纸”“笔”给梁公子送去。梁马吃着“纸”和“笔”，刻苦攻读，精神百倍，果然中了状元。最后有情人终成眷属，夫妻仍不断重温吃“纸”吃“笔”的那段生活。于是，这个爱情故事传扬开来，煎饼卷大葱的吃法遂成民间美食。

选用大颗粒的面绿豆，将其粗磨成两半，浸泡后去掉绿豆皮，再细磨成糨糊，加上香料摊成煎饼。绿豆煎饼柔韧光洁如软缎，磕上鸡蛋，既增强了营养，又使颜色黄绿白相间，美观诱人。卷上棒槌裹子或裹篦，抹上甜面酱、酱豆腐，撒上葱花、黑芝麻。

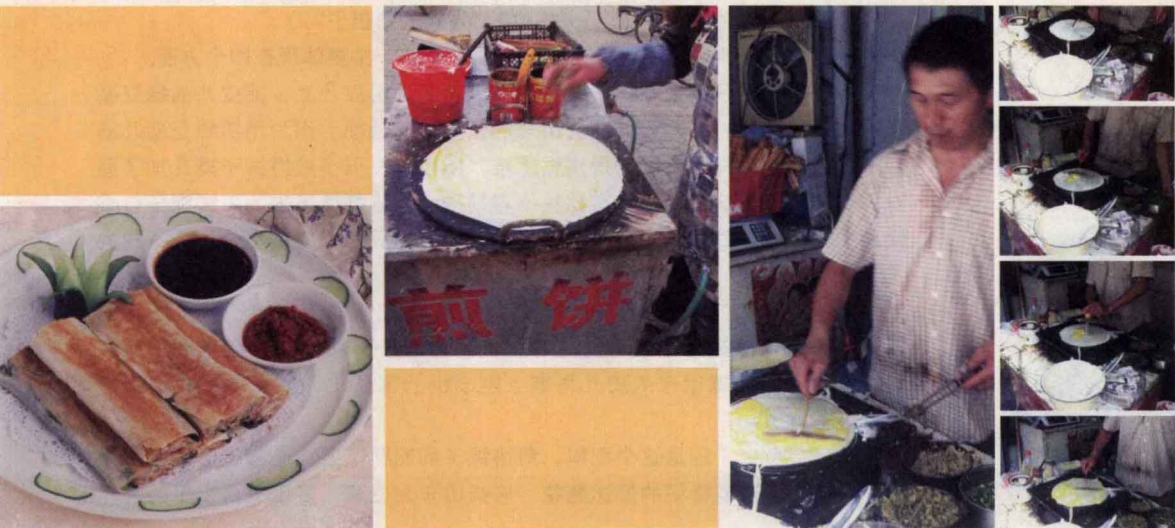
“葱包桧”，是把“葱”和“桧”（天津的棒槌裹子在杭州叫“油条”、“油炸桧”）裹在春饼里，就是春饼与油条的组合。其做法是，白面糊摊春饼，卷上4寸许的袖珍油条和葱段，抹甜面酱，撒雪里蕻咸菜末。面香、油香、葱香、雪里蕻咸菜香浑融为一，风味独特。

杭州有一道风行千年的著名小吃“葱包桢”，是把“葱”和“桢”（天津的棒槌馃子在杭州叫“油条”、“油炸桢”）裹在春饼里，就是春饼与油条的组合。其做法是，白面糊摊春饼，卷上4寸许的袖珍油条和葱段，抹甜面酱，撒雪里蕻咸菜末。面香、油香、葱香、雪里蕻咸菜香浑融为一，风味独特。杭州网友谈吃葱包桢的感受：“油香，伴着油条面皮的焦香，再加上甜酱或辣酱，送入嘴里，满口的香气在五脏六腑内游走，让人无限舒坦。”“脆脆的面皮，扎实的油条，偶尔咬到的几根葱，真的是儿时下午茶全部的记忆。”

春饼面皮或软或良或焦糊，而绿豆面制作的煎饼，其焦脆酥香应优于白面做的春饼。天津餐饮烹调擅长“兼容并包”——接受山东煎饼的启发，用绿豆面取代玉米面；放上鸡蛋，使煎饼脆而不焦，韧而不良。用面香、油香四溢的棒槌馃子取代大葱，避免了刺激、生猛味道。以优化后的山东大煎饼为基础，妙取杭州葱包桢之形，经过融汇改造而创造出美味的煎饼馃子。豆面煎饼的朴素又综合了馃子的油腻，从而臻于“豆香裹油香，荤素两相宜”的境界。

煎饼馃子做法：选用大颗粒的面绿豆，将其粗磨成两半，浸泡后去掉绿豆皮，再细磨成糨糊，加上香料摊成煎饼。绿豆煎饼柔韧光洁如软缎，磕上鸡蛋，既增强了营养，又使颜色黄绿白相间，美观诱人。卷上棒槌馃子或饅儿，抹上甜面酱、酱豆腐，撒上葱花、黑芝麻。外形比葱包桢大了一倍。绿豆面香、脆馃子油香、酱香葱香腐乳香芝麻香等随着热气直沁心脾。一些煎饼馃子摊为证明其煎饼为纯绿豆制作，当众用小石磨磨浆，还出售晾干的绿豆皮。

一个天津记者曾写道：“煎饼馃子对我简直是一种私爱，自认它是我的第一美食。这么多年，煎饼馃子对于我近乎一种诱惑，一种情结。一年365天，除去出差和一些特殊情况，我的早餐就是煎饼馃子，而且我绝不买回家、买回办公室吃，必须立于摊前，风雨无阻，现做现吃。看着摊主将以绿豆面为主的粉面均匀地摊在热铛上，随着那熟练地轻轻一磕，立刻鲜艳地沸腾起来了，这之后再抹上甜面酱、腐乳，放上葱花，再撒上一点儿香菜或芝麻，趁着热，趁着香，趁着脆，一口气吃了，那份痛快实在难以言喻。到国外考察，每每和麦当劳、邦尼以及其他什么洋鸡遭遇，总是不以为然，总觉得那些西式快餐和我们的煎饼馃子根本无法相比。”





美味踪

郭记煎饼果子

和平区长春道与兆丰路交叉口

杨姐煎饼果子

和平区黄家花园岳阳道鑫东公寓
楼下新华书店对面襄阳道3号

卫嘴子煎饼果子

河西区气象台路100号阳光新生活
广场1楼

煎饼果子天津味

一套煎饼果子，天津人吃了100多年，无论春夏，不管秋冬，每天大街小巷的煎饼果子摊儿前总是排着那么多手里攥着鸡蛋的“粉丝”，这不能不说是天津卫、海河边才能看到的一景儿。

郭德纲有段相声，曾戏谑了“非天津卫”的煎饼果子，说那种用白面做皮夹着霜打茄子般的油条，吃时得用火筷子往下捅。这与用绿豆面摊成圆片，打上个鸡蛋，放上两根刚出锅的棒槌果子，点上面酱、酱豆腐、葱花的“纯天津卫”煎饼果子一比，你就知道“为嘛流哈喇子”了。

老煎饼果子的手艺跟现在相比还是很考究的，主要体现在四个方面。

传统煎饼果子的第一考究，体现在裹着的这层皮儿上，摊皮儿的绿豆面儿应该用磨盘一点儿一点儿磨出来的，不加其他面。因为用纯绿豆面儿筋力不够，摊皮非常容易破，操作很困难，所以现在很多煎饼果子摊儿加了面粉、棒子面等，这样就比较有韧性不容易破。但这样摊出来的煎饼果子口感就会发黏，而且豆香味也会差很多。所以用纯绿豆面儿摊皮是个不折不扣的“手艺活”。

再说说这第二考究，果子、果子儿，这应该算是煎饼果子的灵魂。早年间煎饼果子摊儿不光有铛还有锅，因为果子、果子儿都应是现和面、现炸出来的。新摊出来的皮儿再裹上刚出锅的果子（果子儿），才能保证口感脆香鲜嫩。

第三个考究，就是这个配料，煎饼果子的配料不多，面酱、酱豆腐、辣酱、葱花。不过值得说的是这葱花：应选山东大白葱，多用葱白少用葱叶，

杜琨
今晚报《天津卫》
专版责编

