

探觅天津早点的“低调”美味

由国庆

津味早餐已经成为天津的一张响当当的名片,甚至生活中,说“煎饼果子”“棒槌果子”“锅(嘎)巴菜”时腔调的拿捏,都成为大家判断你是否“到过天津”、是否“会说天津话”的一种标尺。事实上,在很多老天津人眼中,除了那些网红津味早餐品种之外,还有很多既朴实又讲究的天津早餐,同样值得品味,也更值得回味。比如,大饼果子配浆子就是天津市民日常早点的经典搭配。“浆子”即豆浆,这俗称在天津民间流传已久。津味浆子以浓香著称,远近闻名。相声大师侯宝林20世纪40年代初在津演出、走红,喜欢吃天津小吃,他曾夸这里的豆浆“那叫醇,就跟天津人一样,厚道!”不仅如此,其他早餐中的“隐藏”品种还包括老豆腐、白豆腐、秫米粥、杏仁茶等。

下面,请大家与笔者一起追寻那些吃法和做法都讲究的老津味早餐吧!



图①豆腐房正在滤出豆浆
图②清末街头卖稀食的摊子
图③津味老豆腐
图④起油皮儿的热豆浆泡馍子堪称绝配
图⑤热乎乎的红枣米粥

(以上图片由作者提供)

“浆”心独具

老年间,卖浆子的豆腐房(坊)遍布天津街头里巷,且有大小之分。小豆腐房面积不大,进门就几张桌子,磨就在旁边,倒是让人心明眼亮——好黄豆,现磨,现熬的浆子。说到豆子,天津豆腐房常用东北的或北河(位于今河北省定兴县)的圆豆(黄豆的一种,粒圆),特点是磨出浆子米色白、油性大,且出浆率高、营养价值高。小豆腐房较少自制烧饼、饅子之类的配套吃食,所以在小店附近常有饅子铺、烧饼或大饼摊,为豆腐房送货。之于顾客呢?就近自己买来,进店再喝浆子也方便。

大豆豆腐就不一样了,除了磨浆子、做老豆腐,往往有自己的炸饅子摊、烙饼摊。待早餐时段一过,还卖卤水豆腐、鲜豆皮儿,乃至支油锅炸豆腐、加工辣豆腐。一天下来产生不少豆腐渣,会有专人到大豆腐房来收,拿去当饲料。街坊四邻熬窝头吃时,也可能讨要一点儿豆腐渣,掺玉米面里增加喧软度。笔者小时候离家不远就有一家豆腐房,自己常到磨房里玩,爱看往下滤浆子,也找人家要过温热的豆渣吃。

为什么叫豆腐房,而不说浆子铺呢?老天津人只习惯吃早点时喝浆子,卖浆子多限清晨时段,一天下来大部分时间是要做豆腐、卖豆腐的,从时长与销量层面来说,卖浆子可谓一种附属。“配角”并非稀松事,豆腐房必有一个十字吊架,四角吊着细目纱布,兜着一大兜磨好的粗豆汁切碎。吊架吱吱扭扭地摇,豆浆从兜底慢慢滴入下面的大锅里或浆桶里,煮沸,撇去浮沫,再用文火慢慢熬,待豆腥气消失,豆香便飘散开来,“卫嘴子”的一天就从一碗浓豆浆开始了。

天津人喝浆子一定要喝用大铁锅熬出来的热浆子,俗称“吸溜着喝”。初尝一口,舌尖感觉稍微有点儿清苦,甚至小有糊锅味(稠浆慢熬过程中锅底有点微糊),随即舌根、齿颊回甘,香气十足。有意思的是,天津人喝浆子素来喜欢加细盐(旧称二盐),觉得这样更香,而不像国内大部分地区的食俗要加白糖。缘何?津地本为大码头,加之后来开埠通商,千体力活

的多,街上跑买卖者众,这类人群出汗多,吃起来一要补充盐分,二要顶饱撑时候,三还得快捷。另外,也与津沽盐业发达有关联。

浆子加盐也许还另有原因。过去日子穷,人们早晨起来带着一块凉饅饅或剩大饼,到豆腐房花二分钱买碗滚沸的浆子,撒点儿盐,干粮掰碎往浆子里一泡,滋味恰到好处还能“下饭”。有的早点铺还有免费的疙瘩头小咸菜可吃,假如再有半包五香大果仁就着,那真算得上是一大幸福滋味了。豆腐房、早点铺里桌面上一个筷子笼、二个二盐碗是必备,此俗流传至今。

说津味浆子浓,尤其体现在热浆子稍凉后在浆面起的一层油皮上(与腐竹同理),民间俗称浆子皮儿、豆(腐)皮儿,滋味极香醇。一碗顶烫的浆子端上来片刻,看浆面是否起皮儿,是津人衡量它浓不浓、好不好的重要标准,有些人下嘴喝浆子前爱迫不及待地拿筷子挑起油皮儿先送进嘴。几年前笔者在河北胜芳的小胡同里寻到一间老旧的豆腐房,见里里外外仍是几十年前的样子,大灶台上、铁锅边上存留着一层层油乎乎的锅嘎和温热黄润的浆皮儿残渣。当时,一锅浆子虽早已售罄,但小屋内仍弥漫着醇厚的豆香味。

浆子皮儿“精华”还催生了昔日的一种大致是天津卫独有的吃法——刚出锅的鲜豆皮儿卷热饅子或饅算儿。多数豆腐房是做豆皮儿的,往往需要一名专门的伙计,他坐在大灶与浆子锅旁边,一手拿着蒲扇慢慢扇浆子,待浆子浮头稍凉结了一层皮儿,就用木棍把皮儿挑起,然后挂在横杆上。浆子浓度不够是做不出豆皮儿的,当然也不会出太多,想吃就得看机缘了。用它卷着金黄酥脆的棒槌饅子、饅算儿,滋味之绝似乎只能用“香上加香”来形容了。于昭熙在《津门传统食品小志》中说,“豆腐店也同时出售豆腐皮儿,用以卷饅饅算儿,很好吃。”网民“默默低头”回味:“最怀念老豆腐房里的新鲜豆皮卷饅子。”此为天津市民讲究的吃法之一。

豆浆俗情

浆子与饅子搭配可谓津人早餐桌上最经典、最完美的组合,在许多“卫嘴子”的食谱里二者犹如“双面胶”难舍难分,似乎这样才对味。众所周知,饅子比较油,如“小荤”,若单吃,也许几口后嘴里就感觉油腻了,而与浆子相伴而食,浆子的清素、醇香恰好解腻、增味,堪称完美平衡,这何尝不是中国美食的高妙之处呢。再说喝浆子食俗,热脆饅子掰开几段泡在浆子里,或用饅子蘸着浆子吃,或边喝浆子边就饅子吃,您细品这几种吃法,口感还真小有差别。

讲究吃法不仅有鲜豆皮儿卷饅子,还有“豆腐浆”的吃法。过去豆腐房卖浆子,也卖豆腐浆,即浆子里加嫩豆腐(可做豆腐脑),二者比例大致各半,豆浆味厚、豆腐滑嫩,吃起来别有一番风味。豆腐浆也俗称“白豆腐”,因为民间也有把浆子俗称为“白浆”一说。吃主儿进豆腐房一喊“来碗大碗儿白”,伙计没有不明白的。啥意思?大碗的浆子加嫩豆腐,这吃法更需来点儿盐面才香。

顺便一说,在天津卖浆子、老豆腐、锅巴菜、面茶的一般都分大小碗,顾客根据食量消费自便。言及大小碗,昔日民间喝浆子还有“小碗浆子大碗盛”趣俗,但凡这样的吃主儿多半是豆腐房的老邻居、老主顾,怕用小碗盛浆子吃亏,所以用大碗来盛小碗那些量,不用说,准比用小碗盛的多。精明不精明?还有那熟客把一小碗浆子端来,泡上干粮,先猛喝下去多半碗,眼见浆子没啥了,可吃食还堆在碗底呢,于是

豆浆、老豆腐、锅巴菜是天津三大传统早餐小吃,脍炙人口,但令人往往已“模糊”了老豆腐、豆腐脑的概念,其实二者在昔日还是小有区别的。

顾名思义,老豆腐的豆腐要比豆腐脑的稍硬,盛在碗里更挺实。作家梁实秋在《雅舍谈吃》中写到:“北平的豆腐脑,异于川湘的豆花,是哆哩哆嗦的软嫩豆腐,上面浇一勺卤,再加蒜泥。老豆腐另是一种东西,是把豆腐煮出了蜂巢,加芝麻酱、韭菜末、辣椒等佐料,热乎乎的连接带喝亦颇有味。”梁实秋虽是说老北京食事,但与天津食俗触类旁通。旧津老豆腐用卤水点,突出“老”字,其外观与口感一如《故都食物百咏》所比喻:“云肤风貌认参差,已是抛书睡起时。果似佳人称半老,犹堪搔首弄风姿。”老天津街市上卖的老豆腐大多无卤子,佐料放蒜泥汁、腌韭菜花、辣椒糊,后来也有加芝麻酱的,也有辣糊改辣油的。

直到20世纪70年代末,由天津市第二商业学校、天津市饮食公司编写的食谱资料中例举的老豆腐,仍无荤卤,只是浇上少许(大桶里的豆腐表面的)卤水而已,并说也有加少许盐水的吃法。

豆腐脑更精制。它的豆腐细嫩,突出“脑花”的感觉,盛在碗里白生生、滑颤颤、水汪汪的状态,文人将它与老豆腐对比,趣说豆腐脑似“妙龄少女”。豆腐脑需浇荤卤,打卤先要炸透大料瓣,再爆香葱花儿,下入细碎木耳、花菜、豆腐丝等煸炒,加高汤、酱油烧开,接着勾淀粉茨,出锅前再飞鸡蛋花来增加卖相。豆腐脑的佐料一般有辣椒油、花椒油(油、花椒、大料、酱油烹香)、芝麻酱(用香油渐开)等。豆腐脑盛碗里,师傅那加麻酱的动作叫“勾”,这个字把动作细节表现得很传神。

若说老天津最响名的豆腐脑是啥,老饕十有八九会告诉你——口蘑羊肉末豆腐脑。烹制这豆腐脑事先需要做一点儿面筋,津人俗称“洗”,洗面筋下来的粉浆水可留待打卤用。洗好的面筋还要用热水再烫再加工,成须状为好。另外,口蘑也得处理干净,洗口蘑的水也可用来打卤。打卤时

老豆腐与豆腐脑

把大料瓣、葱丝、姜丝、羊肉末、面酱、酱油等一同炒香,接着添水时放口蘑、面筋须、鸡蛋皮(摊熟切丝)等,开锅勾芡即成。口蘑羊肉末豆腐脑的小料一般有辣椒油、蒜泥汁、麻酱等,盛碗时的比例一般为2份豆腐、1份卤。早年辽宁路上有家豆腐房做的最拿手,许多人专程远路去品尝。

说到底,卤是豆腐脑的灵魂(蒜水可谓“点睛”佐料),除上述口蘑卤、肉末卤之外,旧津还有鸡汤卤(或再加肉末)、清素卤、虾肉卤等,且有饭铺还因此干出了名堂。说20世纪40年代东门里大费家胡同附近有小店名叫束鹿馆,原本主要卖炒饼、酱肉之类,无奈市场萧条,为吸引顾客而特别创新推出了物美价廉的鸡汤豆腐脑。其卤选鲜鸡吊汤烹制,色泽酱红清透,味道醇厚;豆腐细腻,入口滑爽,一下就勾住了食客,还有相声名家成了常客。传说,束鹿馆的鸡汤豆腐脑也曾当时的商业电台广播打广告呢。直到20世纪70年代末,由天津市第二商业学校、天津市饮食公司编写的食谱资料中例举的老豆腐,仍无荤卤,只是浇上少许(大桶里的豆腐表面的)卤水而已,并说也有加少许盐水的吃法。

再说清素卤,它颜色酱红,晶莹清澈,不腻不坨,吃起来挺清口。到了春天,有人可能会在素卤里加一点儿香椿芽,实乃应时口福。至于虾肉卤,颇具天津滨海物产食俗特点,今已不常见了。

天津师傅盛老豆腐、豆腐脑按老规矩多用黄铜平勺,从桶里豆腐表层开始,按顺序、按片状把它轻轻铲到碗里,动作更像慢铺,切忌触散豆腐,一影响卖相,二容易出水。讲究人吃豆腐脑俗称“喝”,习惯用小勺片着吃,平着片起一勺嫩豆腐,粘裹一点卤,一起送进嘴里,往往不会舀着吃、搅着吃,那样容易导致豆腐出水、卤渐稀,滋味自然就寡淡了。津人吃豆腐脑爱搭配玉米面(加豆面)窝头或两掺面发面饅饅(白面加玉米面),吃完再喝点儿豆浆清漱口,这早饭才真叫吃“岁月”美了。

岁往荏苒,口味转变,今日天津民间的老豆腐、豆腐脑都是带卤的,很少有人再想起那旧味无卤的老豆腐了。

热乎乎의秫米粥

老年间,大部分天津人早晨起来不太习惯吃油腻的早饭,吃些素净的图个神清气爽。其实清代老城厢极少见豆腐房,锅巴菜铺、炸饅子摊等,这些早点的兴起大致是辛亥革命前后的事。

那时候的“卫嘴子”早上更爱喝热乎乎의秫米粥(也称秫米饭),外加蒸饼、烧饼等。秫米是什么?它是黏高粱米的一种,早在唐代《新修本草》及明代《本草纲目》中就有“糯秫、糯粟”与“黄糯、黄米”等记载,按现代理念说,秫米粥实属药膳,不乏祛风除湿、和胃安神的保健效果,您说老天津人曾热衷的早餐粥是不是挺“高大上”?

做秫米粥,其中除了白黏秫米,还要加少许糯米(江米),用文火慢慢熬,粥里还要加小枣、白糖、糖桂花等小料,熬到口感熟烂黏稠,甜丝丝中带着花香、枣香。昔日秫米粥就像今天的豆浆一样普遍,街头巷尾随处可闻小贩叫卖声。他们担着一副粥挑子,一边是粥锅和炭火小炉,让粥总保持温热;另一边的小柜里放碗筷,走街串巷方便百姓。

清末年老城北马路近东北角处就有个刘姓人开的小铺专卖秫米粥、元宵等吃食,颇有名气,食客挺多。其他的秫米面吃食在民间也有市场,比如东北角西侧就是鸟市,那一带有柴记小摊、万源成小店等售卖龙嘴大铜壶烧沸水冲的秫米面茶汤。

若说卖秫米粥卖出名气的还得数万顺成饭铺。万顺成开办于1920年,最初位置在南市东兴大街。早先,来自静海县独流镇的段氏三兄弟到天津城以卖柴火谋生,攒下点儿本钱后挑起了粥挑子沿街售卖秫米粥,随着资本累积再后来开了门市,又陆续增添了锅巴菜、素包子等天津人喜欢的小吃。除了脍炙人口的秫米粥,万顺成的八宝莲子粥也有特点,它以江米和莲子为主料,配核桃仁、青梅、瓜条、葡萄干、百合等小料。

顺便说说万顺成的锅巴菜。天津锅巴菜大多为素卤,而万顺成却以肉卤锅巴菜著称,其卤用肥瘦肉片加黄花木耳烹

调而成,比素卤锅巴菜更让人解馋。著名美食家唐鲁孙在《中国的故事》里曾提及万顺成锅巴菜,认为比起素卤来可又好吃多了。万顺成不仅在早餐时段卖锅巴菜,晚间也照样营生。美食家刘枋在《吃的艺术》中称:“万顺成每晚座上客常满,每人面前都有一碗锅巴的。”

话说段氏兄弟的买卖越做越大,1929年又在长春道、辽宁路交口(法租界)开下分店,同时大增品种,如套环饅子、炸糕、盆糕、切糕、江米藕、馄饨、鸡丝汤面,以及应时到节的元宵、烟子、粽子等。1939年天津闹水灾,南市万顺成迁址到附近的荣吉大街。万顺成总号、分号一直经营到1956年,后更名为京津小吃店,所制小豆腐驰名经久。

说到早晨的粥,老天津街头也有卖大米粥的,它往往是用大麦仁熬的。这粥照样稠稠的,且麦仁有嚼劲儿,可加糖,口感更清爽。此外,津味羊肉粥同样受人喜欢。做传统羊肉粥要选上好的羊肋条肉切小块,先炒至六七成熟,然后加羊骨汤(或水)与大麦仁、大米一起慢慢熬。麦仁羊肉粥的羊肉又酥又烂,粥浓稠,有特殊的复合香气,也堪称保健食品吃方。

杏仁茶又是一样在老天津非常盛行的早点小吃,用新大米粉、甜杏仁粉熬制。关于其制法,民间有说先熬米粉再加杏仁粉的,也有用两种干粉面一同熬的。另外,米面有用大米粉的,也有用糯米粉的,食俗文化的多元特征让人莫衷一是。除小食铺售卖之外,卖杏仁茶的小贩担挑一般在早晨串街招揽,挑子上有热锅,锅盖的一半可以掀盖,另一半是木盘,放着餐具等物。上好的杏仁茶中常加糖桂花,卖者吆喝“桂花味儿的杏仁茶哟——”

除了文中所述,津味传统早点还有馄饨与云吞、面茶、炸糕、煎饼果子、蒸饼、枣卷、圈圈等,不胜枚举,包您一个月也吃不重样,这些,笔者在《煎饼果子·煎饼果子·煎饼裹着》《天津包子滋味多》《一碗嘎巴菜聚书友》《天津人吃炸糕》以及专著《天津卫美食》中多已为读者讲述,请细品。