

周末来棉3吃早点 熟梨糕、麻酱糖、煎饼果子、热茶汤……

老手艺里的世代匠心 新滋味里的烟火温情

由天津农商银行独家冠名的“2025年第二届天津津味早点文化旅游节”，在河东区棉3创意街区(西台大街38号)持续进行中。今天是周末，这份能让天津人早起的味道，等您来品尝。

在早点节现场，人气最旺、最勾人味蕾的，当数那些刻着天津印记的老味道，摊得金黄酥脆的煎饼果子，鏊子上滋滋作响，鸡蛋液裹着葱花漫开，刷上香浓面酱和辣油，咬一口外软里酥；绵密醇厚的麻酱糖，麻酱香与糖香完美交融，嚼起来越品越有滋味；冒着热气的茶汤，龙嘴大铜壶高高提起，沸水冲得秫米面茶汤起了细腻的泡沫，撒上芝麻、花生碎和青丝玫瑰，暖香直往鼻尖钻；小巧玲珑的熟梨糕甜香四溢，红果、甜杏、酸磨糕等馅料任选，入口软糯清甜不腻口。

这些熟悉的味道，并非凭空而来，它们历经了一代又一代人的守护与传承，从祖辈手中的手艺，到父辈的坚守改良，再到如今手艺人的用心延续，每一道工序都藏着对传统的敬畏，每一份滋味都盛满了时光的沉淀。



徐意斋煎饼果子 三代传承不忘创新 海鸭蛋油脂激发独特香气

从早上8点不到，徐意斋煎饼果子的摊位前就排起了长队，“每次早上不知道吃什么，我就选煎饼果子，肯定不会出错。”在棉3创意街区上班的刘先生已经连着三天光顾早点节了，这种从单位门口就能品尝到地道天津早点的幸福，让他觉得每天上班都有了动力。

做煎饼的大姐舀起一勺绿豆面倒在鏊子上，然后用“竹蜻蜓”沿着鏊子画起了圆形，只是简单的一下，一个又大又圆的煎饼就摊好了，磕鸡蛋、翻面、放果子、刷酱，一整套流程下来，让排队的刘先生不由自主地咽起了口水。

“我们的煎饼果子从选材到配料经过了15道工序，水磨绿豆面配以熬制的秘制熟

酱，让口感提升了不少。”徐意斋煎饼果子创始人徐鹏介绍说，作为地道的天津人，他自幼对外祖母传承的煎饼果子技艺有着深厚的情感与独到的理解。在保留传统外，徐鹏也不忘创新，徐意斋推出了天津市第一家鲜海鸭蛋煎饼果子，“鸭蛋的蛋黄油脂比较丰富，摊出来的煎饼果子有一种独特的香气。”



戴记糖坊 麻酱糖优选芝麻 坚持纯手工技艺

“这麻酱糖要经过八道秘制工艺，一层一层叠出来，每一块都是纯手工做的，模样或许不精致，却是一代代传下来的老味道。”戴记糖坊第四代传承人戴雨航一边展示着招牌糖品，一边向来往顾客讲述着老手艺人故事。

戴记糖坊在早点节现场带来的产品丰富多样，除了各式切糕、凉果类小吃，还有

系列招牌糖品。麻酱糖作为“镇店之宝”，凭借独特的制作工艺圈粉无数。“从磨酱开始，到最后的揉搓定型，每一道工序对力道都有严格标准，这是纯手工才能把控的火候。”戴雨航介绍，另一款豆根糖则贴心考虑到不同年龄段的口味需求，分为粗、细两种，粗的口感偏软，适合老年人，细的口感偏硬，更受年轻人喜爱。

谈及糖品制作，戴雨航直言“选材是关键”。以麻酱糖所用的麻酱为例，原料芝麻均来自河南驻马店。戴雨航表示，无论是白芝麻还是黑芝麻，都是直接采购原料后自行磨制麻酱，而非购买成品。“以前用木磨，出酱率低，现在改用大型麻酱机，设备虽有改进，但手工制作的核心工艺从未改变。”



回一品茶汤 四代坚守 传统基础上提升品质

“这茶汤叫茶汤，里头却没有茶，只因制作时像沏茶那样冲调，才得此名。”在回一品茶汤的摊位前，第四代茶汤传承人回旭一边熟练地操作着龙嘴大铜壶，一边向记者讲述这门手艺里的门道与故事。

回旭的茶汤手艺，源于家族的世代传承。“我爷爷是勤行出身，父亲也干这行，虽断断续续，但这手艺一直没丢，到我这儿已

是第四代了。”他介绍说，茶汤的制作看似简单，却藏着老祖宗传下的讲究，用传统秫米面加入热水搅拌均匀，再搭配白糖、红糖、芝麻、花生、葡萄干等配料。而这配料的演变，正是一部微型的生活变迁史。“最早码头文化盛行时，物资匮乏，茶汤配料只有红糖、秫米面和青红丝这三样。”回旭回忆说，后来生活条件好转，配料逐渐丰富，

芝麻、花生、葡萄干等成了标配，这在当时已是不小的“创新”。如今，为了迎合现代人对口感和营养的需求，在配料中加入了腰果、巴旦木等，口感更丰富、营养更均衡，深受顾客喜爱。

一碗热气腾腾的茶汤，冲调的是秫米面，沉淀的是码头文化的烟火气，传承的是匠人精神。



马记熟梨糕 选好料、遵传统、凭良心 守护地道天津味

“我做的东西，主打一个简单、传统，核心是听良心。”作为马记熟梨糕的第四代传承人，马小龙朴实的话语里藏着对这份事业的敬畏。

熟梨糕是天津最具代表性的食物之一，不仅藏着天津市民的儿时记忆，也是大多数外地游客来津品尝美食的必吃品。谈及产品，马小龙介绍说店里有几类东西是常年必

备的，受季节限制无法全年采购新鲜的红果，他会提前储存，确保随时为顾客提供。

“我们用的水果都是应季的，比如桃、杏这种水果，买回来都是自己亲手熬制成果酱，绝对不用成品酱料。”马小龙解释，并非成品酱料不好，像一些大品牌的豆馅、巧克力酱品质也很不错，但对于小本经营来说成本

过高，更重要的是，自己熬制能把控食材品质，这是对传统风味的坚持。

从祖辈手中接过这份传统美食事业，马小龙已是第四代传承人。没有华丽的宣传、没有复杂的产品，他用“选好料、遵传统、凭良心”的简单理念，守护着一份代代相传的烟火味道。



歌声悠扬、舞姿翩跹……中老年才艺大赛上，各个艺术团轮番登台，带来古典舞、时装走秀、唱歌等多个节目。大家用饱满的热情和专业的表现打破年龄界限，展现出“老有所乐、老有所为”的别样风采，赢得台下观众阵阵掌声。

“以前是为了锻炼身体凑在一起，没想到越跳越专业，还能登上这么大的舞台。”心连新艺术团的古典舞《唐乐》一亮相，就凭借韵味十足的舞姿抓住了全场目光。“这支舞蹈我们练习了近一年的时

间才登台。”团长田盛荣告诉记者，队员平均年龄近70岁，大家克服困难，反复磨细节、练默契，没人叫苦叫累。“现在不仅身体好了，精神头也更足，和姐妹们一起演出特别开心，这就是我们老年人的精彩生活。”

中老年才艺大赛继续精彩上演

昨天虽然下起了小雨，但没难倒云聚缘艺术团的团员们。“本来是打算展示旗袍走秀和舞蹈，可服装太薄，怕大家受凉，临时改成时装走秀。”团长高云一边帮队员整理服装，一边介绍。团员们搭配上毛衣和牛仔装，既保暖又不失时尚

感，走起来自信满满，气场十足。

悦美艺术团的成员们手持红色草帽，身着典雅旗袍，脚踩高跟鞋登场。她们仪态优雅、步伐从容，一亮相就赢得了现场观众的青睐。“我们不为别的，就图大伙儿在一起开心快乐，把身体练得棒棒的，尽量不给孩子添麻烦。”团长蔡葵道出了艺术团朴素的初心。

本版撰文 记者 李梅旭 信华
见习记者 李文博
本版摄影 记者 史嵩