

# “卫嘴子”，就以“这一套”

由国庆

“哟哟，切克闹，煎饼果子来一套……”今天，煎饼果子作为津派美食的“网红大明星”，是外地游客来津必打卡的美味。其实，2018年7月，《今晚报·副刊·讲述》就刊出过《煎饼果子·煎饼果子·煎饼裹着》长文，并在后来的“第四届中国阅读推广论坛”上成为热点话题，被当时许多读者视作按文索骥的“美食地图”。人们大快朵颐之余，似乎仍意犹未尽，这个“网红”美食，到底还有多少鲜为人知的“底料”呢？

## 由夜宵变早点

天津卫的煎饼果子承袭山东煎饼，后经改良而成。关于源起，老天津名士陆文郁（辛农）曾作《咏煎饼果子》一首，见《蘧庐集·食事杂诗辑补续》，将煎饼果子的历史回溯到清末年间，且诗云：“绿豆糜煎饼一张，嫩葱甜酱抹来香。油条包入成长卷，或覆鸡蓉艳得双。”作者又自注：“煎饼果子有时入鸡蛋，双层香味，在咀嚼上快美异于寻常之无鸡蛋者。余幼年此种做法只正月节天后宫有卖者，后较普遍。”陆文郁生于清光绪十三年（1887），“余幼年”大致为清末。民国时期，相声名家侯宝林常在津演出，他喜欢吃煎饼果子，曾赞誉：天津的煎饼果子一改原来农家饭的做法，改成绿豆面，档次一下就提高了，再夹上果子，既解饱又解馋，适合城市饮食，如此说明天津人脑筋新、脑筋活。

如今，清晨的天津，煎饼果子随处可见，是常食，殊不知，老年间，煎饼果子只是零星出现在民间夜宵市场，主要是晚间结束消闲娱乐者拿来“垫补垫补”的食物。

作为夜宵，旧时小贩要提前在家摊好一套一套的煎饼果子，傍晚出去售卖时还会挑着小炉子和铛（旧称鏊子、烙子）。当有买主时，小贩先在铛上抹点儿油，再拿出一套煎饼果子在铛上煎热，最后还要抹上酱料。晚间卖煎饼果子，小贩并不串胡同吆喝，而专找澡堂门口、娱乐场门口等生意。篮子里的煎饼果子是一般素皮（不加摊鸡蛋）的。有老年朋友回忆，说上世纪三四十年代，河北区西北部堤头村一带有个门二爷，他卖的煎饼果子干净卫生、味道好，曾远近闻名。2010年10月，中国科学院院士梁思礼乘船游览海河，途经北安桥时，他指着百货大楼对同行朋友说：以前，晚上他母亲曾带他去那里看戏，散场后买套煎饼果子，叫辆人力车，过河回家。

从零星夜宵，到风行早餐，如此变化折射出天津城市生活的进步与飞升。

## 绿豆面里的讲究

现下，一些煎饼果子摊子旁常放着电动小磨盘，摊主不断向磨里添加绿豆磨浆，以示面浆是现磨的、纯绿豆面的。“卫嘴子”似乎也吃惯了那“砂砂粒粒”的利索口感。其实，昔日“正统”的面浆中还要加少许小米面或白面、杂豆面。在2002年第一期《天津文史资料选辑》中的《津门传统食品小志》文中有这样的表述：“煎饼的糊也是绿豆面加杂豆面，绿豆面多些，纯绿豆面糊更好。”1990年9月26日的《天津日报》刊出通讯《红桥统一煎饼果子规格售价》，其中称：“目前，本市从事煎饼果子经营的已达千户……红桥区饮食同业公会和区物价局经过调查，聘请有关技术人员，最后确定出煎饼的经营制作标准。要求主料绿豆要在40%以上，小米为60%左右……”以上说法在几位老一代煎饼果子从业者的口述史料中也得到印证。至于加小米面的原因，一是可平衡绿豆的寒性，二是调和口感（不至于太粗砂），三是减少绿豆用量，毕竟旧时绿豆供应相对紧俏。

除此之外，传统手法制面浆之前还要给绿豆去皮（漂豆皮），去皮的原因有两个，一是绿豆皮味苦，二是寒性较大。另外，水发绿豆脱皮在不同季节、不同温度下泡发时间长短也不同，若泡发时间长了，豆子易粉，不好用。

煎饼皮的好赖是煎饼果子是否算津味的关键之一。据老一代从业者及老食客讲述，面浆的传统做法中，除了大众化的清水调和绿豆面成浆，还有在浆中加小虾皮的，甚至加海米或加虾子、蟹子的。通常，加入少量磨碎的小虾皮，面浆可提鲜增香。1942年第3期《津津月刊》载《闲话天津》一文中描写：“津人之喜为夜半间食者，为煎饼果子。法以绿豆磨汁，展成薄饼，中杂以小虾米及葱花，以平锅煎成，裹以果子，或

佐以面酱，味极甘美。”当然，有些食客不吃虾皮之类，所以也有摊贩变通为后撒在煎饼表面，需提前问明。另外，民族风味的老式做法还有在面浆中调入羊骨头汤的，但此法一直比较小众。

## 作料搭配的简繁

关于煎饼果子的作料，今下已大为丰富，从葱花（分生熟或先加后加）、甜面酱、辣酱（炸辣油）、腐乳、芝麻，到香菜等一应俱全。实际上，旧时的煎饼果子没这么多作料，一般就以葱花、甜面酱和辣酱为主。1979年版天津市第二商业学校、天津市饮食公司编《天津面点小吃》中介绍：煎饼摊成，卷上果子“放在烙子上，滴点儿油，煎成两面黄嘎，抹上（甜）面酱，撒些葱花……”

甜面酱算得上是天津特产，外地不多见。脍炙不厌，不少老派煎饼果子摊用的甜面酱是经自家熬制的，且有“秘方”不宣，有的已非常接近吃高级烤鸭搭配的酱料了。老师傅做煎饼果子时还注重“抹口儿”等小细节——除了正常抹酱，还会在成品两端开口处特意再抹上一点儿酱，以免食客开始下嘴吃时觉得口淡，而越吃到后边越觉得咸的小问题。

天津人吃饭，尤其是吃早点讲究配套，俗话说“搭对”，比如喝豆浆时配果子，喝老豆腐、锅巴菜时配两掺面饽饽、玉米面窝头，吃煎饼果子时也如此。老年间，“卫嘴子”吃煎饼果子最喜欢配“高末”热茶水，所谓“高末”是茶庄拼配茉莉花茶时产生的高级茶叶末，香气很浓，其售价并不低廉，俗称“高的”。

从太阳升起，到华灯初上，绿豆面、油果子、甜面酱、葱花交织出的复合香气飘散在街头巷尾，一套煎饼果子，成为外地游客到津一下车、一吸气就立马儿能获得的“最天津”的情绪慰藉——“哦！就是这个味儿！”瞧，大天津真的“倍儿有一套”！

## 陈青立学有渊源

章用秀

陈靖，字青立，天津人，生活在清乾隆、嘉庆年间。其绘画主攻山水，间作花卉，萧疏生动，颇有恽南田之神韵。其善于作诗，著有《读书山房小草》。

陈靖是清初山水画流派——娄东派遗脉。《津门诗钞》卷十八在言及陈的师承时说：“画尝受学于罗克昭，罗学于张宗苍，张学于黄尊古鼎，黄学于王麓台原祁，学有渊源，得太仓之嫡传。”天津老画家刘芷清在论其绘画风格和特点时说：“深得南宗矩矱，丘壑谨严，用笔用墨，动合轨度。其画轻松秀润，静气袭人，无粗犷鄙野之气。上窥子久，下慕娄东。空虚淹润，是其所长。”

陈靖曾远离天津家乡，长期游幕于湖北。时任观察的刘锡嘏评价其画“在文衡山、沈石田之间”。陈靖所居曰“读书山房”，有斋名曰“振雅居”。他多年以卖画自给，“尺幅片纸，争购不得”。梅成栋有诗云：“写幅云山当卧游，梅花香绕梦魂幽。怪来纸帐凉于水，一夜西风雪满楼。”陈靖非常喜欢这首诗，特为绘其意于册，传为美谈。

## 雪鸿山馆高桐轩

吴裕成

杨柳青人写杨柳青人，年画史家王树村写高桐轩，记其“杨柳青经堂庙前故宅”，记其花甲之年“开始集中精力绘制年画，并开设‘雪鸿山馆’画室”，记其自学成才，说32岁的高桐轩供奉如意馆，成了宫廷画家。

《赏庆元宵》是高桐轩的名作，杨柳青画社曾翻刻。所绘场景，亭廊串起的庭院里，老少妇孺庆佳节，打灯笼，敲锣打鼓唱曲词，画端刻字：“金吾不禁逐年新，鼓吹升平共闹春，最好家家饶乐趣，买灯三日更欢欣。癸卯初夏，仿六如大意于雪鸿山馆，高荫章桐轩氏戏作。”高桐轩名荫章。清光绪二十九年（1903）岁次癸卯。其同年创作《课子图》，题句“呼女窗前看刺凤，课儿灯下学涂鸦。癸卯初春，桐轩高荫章戏墨”，取材于《随园诗话》。

此前，1902年，高桐轩作《春风得意》，画面上亭廊妇孺，远山近溪，大红囍字形风筝放飞天空。画面题款：“夕阳落暮画阁中，凤翥鸾翔借好风，莫道儿童嬉戏意，青云有路总能通。壬寅冬月津西柳村居士、桐轩高荫章戏作于雪鸿山馆西窗下。”

## 郭王沈旺

曲振明

早年间，天津河东有一处地方被人们称为“郭王沈旺”，是指郭庄子、王庄子、沈庄子、旺道庄四个村。在清乾隆年间编纂的《天津县志》中，可见郭庄子、沈庄子、王庄子、瓦刀庄（后改旺道庄）等村名。后在清道光《津门保甲图说》中，有了“郭王沈旺”的具体记载：“陈家沟之南有四村，曰沈家庄、曰王家庄、曰郭家庄、曰旺道庄（即旺道庄），去淀（东淀）微远，聚落参差，一径斜联，四周亦多淤田……”当时，这四个村有居民182户、929人。

这一带地势高低不平，其中沈庄子、王庄子略高，海拔可达5米以上，其他村普遍低洼，于是因地势形成了地名，如姚家台、阎家台、郭庄子上坡、扬旗下坡等。台坡以外，是苇塘、荒地、坟莹等。1905年，随着意租界、奥租界的开辟，原盐坨一带居民迁入。民国时期，又有山东、河北等地流民涌入，使这一带人口骤增。1923年为配套铁路天津站，老地道建成。1932年，地道外市场开发，这一带发展起来。

## ●老城厢旧影 城守营西箭道

张  
建  
文  
并  
摄



城守营西箭道：位于老城里，北起城守营后，南转西至武学东箭道，东侧与恒德里相通。长约87米，宽不足两米。清咸丰年间建房形成胡

同，其东侧有保卫天津的城守营驻地，因该胡同临近西侧箭道故而得名。1979年将土路改为沥青混凝土路面。照片摄于2003年6月。