



手提的袋子里装着小笼包和油饼，钢种锅里盛着冒热气的豆腐脑，刚进小院，跟邻居大妈打声招呼，递过代买的早点……北京充满暖意的一天或许就是从幼时的早点记忆拉开帷幕的。

长大后游走于京津之间，发现两地有太多的相通之处，早点也是如此，比如豆腐脑、油饼、馄饨、煎饼、小笼包等等。相对而言，天津的叫法更多一些，比如油饼，不加糖的称之为果头儿，没有眼的叫糖鼓儿，一个眼的叫糖盖儿，俩眼的叫套环儿，三个眼的叫糖三刀，四个眼的叫花篱瓣，六个眼的叫六批儿……

### 豆腐脑与老豆腐之辩

北京的“豆腐脑白”很出名，是一家老字号。早在清朝同治年间，豆腐脑白家的创始人由山东初入京城，因为手艺出众，又老少皆宜，所以发展得不错。于是他将老婆孩子外加侄子也接来北京帮忙照顾生意，牛街、菜市口、天桥、厂甸都能看到豆腐脑白家的身影。

1935年，与北京著名商业街大栅栏为伴的门框胡同诞生了一家名为“西域斋”的门脸儿，这是“豆腐脑白”第二代传人白玉山在北京的“拓步”之店。洁白如玉、顺滑如脂的豆腐，加之黄花、木耳、鸡蛋、羊腿肉等食材与口蘑汤熬制之后的卤子，幻化出既可当早点，又可当“歇脚美食”的豆腐脑。1956年公私合营后，“西域斋”归属为大栅栏国营茶馆，这个名字或许很多人比较陌生，其实它就是如今的南来顺。近年来，作为非物质文化遗产，“豆腐脑白”的名气越来越大，传递着北京的舌尖记忆。

除了豆腐脑外，北京老豆腐则显得平常了很多。记忆中，一位老爷子推着独轮车会每天定点出现在胡同当间大槐树下的晨光里。车斗上放着的一个大木桶中，便是洁白嫩滑的老豆腐。伴随着白色棉被一般的盖子掀起，热气在晨光中舞动着身姿。老人用铜制小铲儿一般的勺子“片起”豆腐盛入碗中，韭菜花、酱豆腐、麻酱、料油儿，简单且迅速地调味后，一把香菜快速撒在最上面，整个动作行云流水，这或许也是特殊的北京早点一景吧。

当这豆腐脑与老豆腐在天津出现时，我的概念突然有点混乱了。

在天津买早点时，嘴里说着老豆腐的名字，端上来的却貌似北京的豆腐脑，而除了卤子外，又会放入芝麻酱与蒜汁等，这是北京老豆腐才会放的调料。我曾经在网上发出帖子，结果天津本地朋友也因为到底应该称为老豆腐还是豆腐脑而争论。一份民国时期关于豆腐脑的文章中介绍说：“豆腐脑，两勺豆腐，一勺卤子，配以窝头烙饼便可当饭，卤为酱油、葱姜等熬制勾芡，可随意盛取。”其实，最早的豆腐脑与老豆腐很好区分，说白了就是：豆腐脑街边卖之，老豆腐店中经营。

最初的豆腐脑出现在天津港口，船工们上岸休息，在岸边支起大锅，熬制卤子，配以嫩豆腐，就着窝头、大饼等主食，就这样简单的吃食，可以果腹，还可补充营养。老豆腐则不然，一本上世纪五六十年代出版的《津门早点》中，对老豆腐的制作介绍有“盐水芝麻酱糊”。据了解，这本书是当时一线职工所著，所以文中在实操方面很为实用，但细节处有很多并未深究。例如这“盐水”从何而来？由干贝、虾干、鸡汤调制而出，这样的“天然味精汤”调制出的“盐水”配以麻酱调和，能不好喝吗？据介绍，这样的老豆腐店，在上个世纪30年代，天津有100多家。

## 京津早点品光阴：豆腐脑、油饼、馄饨、煎饼、小笼包……

### 小小馄饨名不同

京津两地有共同点而又各有特色的早点还有馄饨，单从叫法上便不同。

相传馄饨之名与“混沌”有关。《燕京岁时记》所载：“夫馄饨之形有如鸡卵，颇似天地混沌之象，故于冬至日食之。”冬至之日，吃碗混沌，颇有打破混沌、开天辟地的意思。不过在北京这地界上，美食与节气的融合，通常还是为了给生活找点乐儿。正如那饺子和面条，甭管是节气还是节日，人人喜闻乐见的美食总会为日子增添特殊意义。正如《都门纪略》中说的那样：“包得馄饨味胜常，馅融春韭嚼来香。汤清润吻休嫌淡，咽后方知滋味长。”

北京人爱吃馄饨，原因有三。其一是汤头滋补，可繁可简，简单到一勺料油、一点虾皮、几粒冬菜外加一小把香菜，便成了馄饨的作料。不怕麻烦的话就支起炉灶，棒骨、老鸡、沸水与时光熬煮，更有讲究人为了汤头的至纯至真，不惜早起去抢头一锅高汤馄饨。其二是寻之容易，过去馄饨虽说可在摊位食之，但这小摊却非常机动。准确地说，售卖者是在挑着挑子，挑子的一头是小小的煤球炉子，炉子上架设圆盘可坐锅使用，炉台四周有特殊设计，可放碗碟、油壶、作料等。挑子的另一头是一个方形小柜，这柜子如“百宝囊”一般，上层抽屉中储存馅料，便于制作，中层放馄饨皮及紫菜、冬菜等常用配料，下层放水桶，可随时为小锅添水调节温度。其三是北京人爱玩爱乐更爱吃，晚场戏散，正感腹中空虚，街头吃上一碗馄饨，既不会太撑又恰到好处地满足了口腹之需。尤其是在冬天，正被西北风迎面吹透，索性来到馄饨摊，捧着热气腾腾的馄饨，手立即焐热，喝口“鲜汤”全身暖意……

早先北京老字号馄饨侯掌柜的是侯庭杰，他当

过巡警、卖过报纸，最后还是选择了在王府井吉祥戏院附近卖馄饨。伴随着生意越来越好，有心的他特意找来紫红色底子的帐布，标注“馄饨侯”三字，挂于摊位后墙上，成为了最初的广告。伴随着生意日渐火爆，他在北京开设了六七家分店。1959年公私合营时，位于东安门大街11号原德胜祥烧饼铺的铺面房成了馄饨侯的铺面，这也是如今在馄饨侯店铺中还可以买到正宗芝麻烧饼的原因。

当馄饨到了天津，名字发生了改变。回民店中称之为菱角汤，以牛羊二肉入馅儿。不少天津食客喜欢吃菱角汤时再配上火烧夹牛肉，正可谓香上加香。其他馆子中的馄饨则被称之为云吞，大碗装着大云吞，再配上一盘剔骨肉，便是天津的豪华早点。当地人常说“云吞没有剔骨肉就是不地道！”人们习惯了买云吞时，再买上一小碟剔骨肉作为佐餐，图省事的，直接将剔骨肉放到碗底与云吞一同食用。

天津的云吞家族中曾经还有一种名为锤鸡皮儿的云吞，正可谓从里到外的豪华版。云吞皮取鸡胸肉、鸡蛋清与面粉一同捶制而成，馅料取新鲜猪肉，鸡架、干贝、虾干熬制高汤。关于云吞，有这样一个故事。曾经有位老先生在天津的戏院前售卖这种云吞，与北京的馄饨侯相似，也是挑着挑子。当时因为手艺精湛，直系军阀首领曹锟便会请这位老先生到家中专门做锤鸡皮儿云吞给大家食用。当时曹锟家正可谓高朋满座，不乏懂吃会吃讲究吃的社会名流，于是也会给老先生支支招，例如在汤中可再加点淡菜，再如馅料里可尝试融入干贝、虾仁、荸荠等，增加品种。曹锟对于这样的云吞喜爱有加，老先生走时，会命家人特意准备好干鲜果品等吃食，装入馄饨挑子的小柜子里，并且用红纸包上酬劳。

### 搭配吃法简而繁

在京津的众多早点中，讲究搭配的做法，也成为了两地的共同特点，例如北京的炒肝包子，天津的豆腐脑配窝头、锅巴菜配浆子。

谈起搭配，北京的豆汁配焦圈最为著名。豆汁之味众人早已知晓，对于焦圈的质量其实也有标准。据说早先在牛街炸制的焦圈，最好的标准是制作者用小铁钩子从油锅中挑出焦圈，如果此时一不小心掉在了地上，好焦圈会摔得粉碎，就说这焦圈有多酥吧。除了豆汁与焦圈的“天生一对”外，老北京还有一样被称为“八宝酸粥”的豆汁近亲，这一吃食经常出现在有钱的大宅门中。人们会在熬豆汁时用糜子面勾兑，待到豆汁变得浓稠后，撒上各种干果碎，酸中带甜，属于平民豆汁的升级版。

天津有句歇后语挺有意思“果子配面茶——好吃不好拿”，一手托碗一手举着煎饼果子，确实不太方便。这还得从天津独有的“双料”面茶说起，对于一碗不错的面茶，天津朋友给出了三个标准。首先要精，选饱满芝麻仁及优质麻酱、香油为原料，熬制时还要精细上心，糜子面熬得匀乎没疙瘩。其次要香，芝麻仁炒熟碾碎，半碗面茶撒一

层芝麻盐，淋上香油和的芝麻酱，再盛半碗再来一层。最后是热，冒着热气的面茶散发着香气，也让人们慢慢细品，沿着碗边转着圈吸溜着，绝不能拿勺子搅和。于是，售卖面茶的摊位或附近总会出现蒸饼这种貌似北京豆包的吃食，除了豆沙馅外，还有酸酸甜甜的红果馅可以选择。

北京还有一种炸豆腐汤非常美味，被炸成三角形的豆腐熬煮在料汤之中，外焦里嫩的口感又吸饱了汁水。另外一种豆面丸子汤则有异曲同工之妙，豆面丸子未入锅前非常之硬，但通过长时间煮制，入口酥软，丝毫没有硬芯儿，丸子中掺杂的粉条增添了口感享受，因为提前入过味道，更可细细品味。会吃爱吃的京城食客怎能容忍“鱼和熊掌不可兼得”这件事，于是便诞生了“两样儿”这件吃食。如若您在老北京小吃店，面对售货员说出像暗语一样的“两样”，对方定会心领神会地将炸豆腐与豆面丸子各取一些放入碗中。

京杭大运河途经之处，各个城市因运河的流淌和人员的流通，达到了文化、艺术、生活等诸多元素的传递交融，京津两地的早点也是如此。

（北京晚报）

