

給天津人一張大餅，能卷下整個世界



說起天津的早點，大家首先會想到什麼？我猜很多人一定會提煎餅果子。煎餅果子確實有代表性，也符合天津人的口味。但說實在的，天津1500多萬常駐人口，可不一定是人人都吃得習慣。就算吃得慣，也禁不住天天吃一樣。

所以，總得有點變化，比如煎餅果子攤兒上常見的大餅雞蛋，用死面餅卷上熱乎乎的炒雞蛋，好吃又好看，解飽又抗餓。

可大餅雞蛋吃膩了又該怎麼辦？不知道從什麼時候開始，出現了一些機智的早點攤兒，他們把大餅雞蛋給豐富化，加入更多可卷的東西，最終形成了一派獨一無二的吃法——大餅卷一切。如何攤一張正經的天津大餅？

說起大餅卷一切，就不得不提大餅，中國的大餅文化，歷史可是相當悠久的。且不提那些沒影兒的民間傳說，但從有史料記載的資料裡看，西漢時候就有小麥粉做的餅了。

不過西漢時餅的定位是甜點，並不是主食，到東漢時候西北少數民族的胡餅傳入，才讓這東西變成主食。尤其是喜歡麵食的北方人，更是愛吃餅。

攜帶方便，吃著解飽，吃完了抗餓，怎麼看怎麼是居家旅行必備的好寶貝。

當然了，想做好一張餅，並不是一件容易的事兒，尤其是作為水旱碼頭

天津，餅這種食物因為便攜、抗餓的屬性，導致需求確實也是高，所以人們對餅的要求也都比一般地方高。

白麵要高筋的，這樣和出來的面口感才結實，而且抗餓。你要是用低筋面去做，那烙出來的餅口感就不好了，軟趴趴，沒力道。而且，卷東西時候一卷一個裂口，怎麼看怎麼不像是正經餅。

想烙一張合格的天津大餅，鍋裡不能有太多油，只要一點點保證不粘鍋就行。當然了，如果你的手法足夠好，油都可以不放。倘若餅上一層油，那卷了東西之後一吃吃一手，反而不方便快捷了。

別管是用餅鏟還是鐵鍋，都要用小火，緩慢而均勻地去烙。這樣出來的餅，外皮不容易糊，而裡面也都會熟得比較均勻。天津的大餅可以外皮酥脆，但絕對不能糊，也不能一碰就掉渣子。畢竟還要卷東西呢，得有一定的柔韌性才行。

大餅烙好了之後，便會先切開。一般來說，天津的餅都比較大，直徑一米都不算誇張，一個人想吃完並不容易。所以便呈放射狀切成四份或者六份，這樣吃起來更省事一些。

切開後你就會發現，切口處可以很明顯看到分層，你可以毫不費力地從分層處把餅給剖開。

這時候，你有兩個選擇，一是就著菜把餅吃掉，二是卷上菜把餅吃掉。稍

有常識的人就會看出，我肯定要選第二選項，畢竟我要是選第一個選項的話，這篇文章就沒法進行了。

天津的大餅，到底都卷了啥？

就像文章開頭講的，大餅卷一切，實際上是大餅雞蛋的一種變體形式。

大餅雞蛋是個很傳統的吃法，其傳統程度和煎餅果子差不多。畢竟，賣大餅雞蛋的往往就是煎餅果子攤兒。

一個移動的小車，上頭架個爐子，弄上一摞切好的大餅，隨吃隨上爐子加熱。弄個雞蛋，打散放點鹽和蔥花攤開，往餅裡抹上甜麵醬，炒好的雞蛋直接一卷，就是一套方便快捷的大餅雞蛋。

但也是因為這種簡單快捷的製作方式，讓人不禁就會動點別的心思：既然能卷雞蛋，那麼能不能卷別的東西？

答案是肯定的。從上世紀八九十年代開始，人們早就度過了計劃經濟時期，進入改革開放時期，生活水平越來越高，自然會有一些新的追求。

畢竟天津人閒不住，幹啥都想幹點不一樣的東西出來，此時一部分早點攤主開始炒土豆絲，切千張絲，燉鹵肉，煎裡脊，一點一點的開始擴充他們的大餅雞蛋的內容。雖然當時依舊叫“大餅雞蛋”，但已經具備了“大餅卷一切”的雛形。

在天津人看來，吃個早點並不僅僅是要“吃飽”，更是要吃出點不一樣的東西來。大餅雞蛋的基調是比較淡的，炒雞蛋本來就不適合太鹹，而甜麵醬又能鹹到哪兒去？所以這個口味兒相對豐富一些的“加料”大餅雞蛋便特別受歡迎。

而出現更多的“加料”，很大程度上說也是一部分攤主的原因。計劃經濟時代結束之後，很多食堂師傅沒什麼事兒幹了，於是開始自主創業，其中一部分瞄上了早點攤這個工作。

他們不攤煎餅，但他們知道大餅這東西方便快捷還抗餓，所以只賣大餅。

看到別人夾雞蛋，他們也夾，看到別人夾裡脊，他們也加。但當90年代悄然來臨，油炸食品的市場越來越好，他們便瞄上了油炸食品。

什麼雞排雞柳雞米花，蝦丸魚丸花枝丸，開始出現在了人們的零食譜之中。攤主們紛紛拋下了平底鍋，改成了油炸鍋，開始給大餅加油炸。

還是同樣的餅，還是同樣的麵醬，只不過炒雞蛋變成了虎皮雞蛋，煎裡脊變成了炸裡脊，各種各樣的東西越來越多，這個“大餅雞蛋”也變得越來越豐富。

但是這時候問題又來了：連炒雞蛋都沒了，你這玩意憑什麼叫“大餅雞蛋”？人們開始想別的名字，比如“大餅雞柳”，“大餅油炸”之類的東西，但總覺得不夠氣派，不夠刁鑽，沒有記憶點。

作為從小聽相聲長大的天津人來說，起個既高大上又不失幽默的名字不算什麼難事兒，終於到這麼一天，有神人掛出了那個招牌——“大餅卷一切”。

說是卷“一切”，但大家都能看出，這只不過是攤兒上的一種誇張修辭。卷一切？卷天上一片兒雲？卷地下一塊地？或者牽一隻活駝過來捲進去？

當大餅卷一切剛開始在網上出名的時候，總有人想出來杠一下，引起陣陣笑聲，讓大餅卷一切變成了一種外地人看似很不靠譜的食物。但是攔正兒八經的天津人看來，大餅卷一切雖說名字聽著不靠譜，但絕對是最扎實的早點之一。

天津人愛吃餅，更喜歡研究餅和其他東西的搭配。而大餅卷一切，則把“搭配”二字玩兒到頭了。

首先這個大餅就是非常瓷實的食物，而且卷了東西也方便攜帶，符合“早點”的特性。而裡面加的一些油炸食品，又都是高熱量的，絕對能讓人瓷瓷實實地頂住一上午。不僅如此，這東西做起來也相當的快，不耽誤事兒。

對比慢慢悠悠的煎餅果子和滴滴答答流一身湯的肉夾饅，大餅卷一切的方便快捷贏得了無數人的青睞。再加上可選的“加料”又多，可能一個攤兒你連著吃好個月都不帶重樣的，更是贏得無數人好評。

你想吧，大餅刷上甜麵醬，裡面再卷上鹵肉、雞柳、裡脊、魚丸、蟹棒、土豆絲、海帶絲……可以夾的東西太多

了。說實在的，倘若你真的敢要，老闆甚至可以把袋裝酸奶給你夾進去，不是開玩笑。

大概這就是天津人的幽默，和這套餅一樣，雖然看似不正經但踏踏實實。豐富的口感，充足的營養，自由的搭配，誰能抵擋它的誘惑？鹹鮮為主要基調，清爽的甜麵醬會中和掉油炸食品的油膩，讓這一套餅變得香而不膩。

大餅卷一切不是什麼高檔上檔次的東西，甚至說連個門面都支不起來，只弄一個遊走的小攤位就夠了。但在很多普通老百姓看來，生活其實就是這麼回事兒，方便便宜地吃飽肚子就完了，犯不上瞎講究沒用的。

大餅卷一切並不是煎餅果子一樣的传统經典，也沒有手抓餅之類的時髦洋氣，但別管你是新派老牌，大餅卷一切總有適合你的一款，哪怕它的定位不上不下，但絕對是天津早點行業的中流砥柱。

只要你想得到的，大餅卷一切全能給你捲進去。這像極了天津的文化，從隋朝修大運河開始，這裡就成了交通要道，開始在漕運文化的基礎上吸收來自全國各地的移民。古黃河三次改道，都從天津入海，這也為天津帶來了更多順流而下的居民。

不論你是哪里人，你是幹什麼的，只要到了這裡，天津統統接納。大餅卷一切也是這樣，別管你是輩是素，先捲進來再說。

這可是渡過天子的地兒，自然得有足夠的胸懷。雖然天津人老被看做是古板、保守，且帶點小心眼的，但天津人的胸懷也確實並不像人們想的那樣狹窄。但凡心眼小，霍元甲時代那些三教九流的人們都聚在天津嘛？等霍爺給大膀溜呢？

別小瞧了天津人，也別小瞧了大餅卷一切。看天津人整天咋咋呼呼、不說人話，好像各個都是相聲演員，其實心裡比誰活著都明白。

就像卷著各種亂七八糟玩意兒的大餅卷一切，看似不靠譜，其實比啥都扎實。這東西雖說還不至於引什麼哲學思想進去，但你想明白的話，還是得品一品。

突然想起一段歌詞：
“天對地，雨對風，大陸對長空
大餅它卷一切，吃的是內容
酸酸苦辣咸，鮮香酥麻脆
卷的是人生百味，盡在不言中”

徽州菜：我承認，我腐臭、我重口

徽菜並不同於安徽菜，而是起源於徽州（主體為今安徽省黃山市）的地方菜系。

有人為徽州菜做出了八字總結：鹽重好色，輕度腐敗。對於色香味的追求是實打實的，極重火工，賣相漂亮。鹽下得足，但是仍力求保存食材本味。

靠山吃山，靠水吃水。徽州雖然是“七山半水半分田，兩分道路和田園”，農業受到很大局限。但當地人取山珍河鮮入菜，水陸雜陳，內容很豐富。因此得以躋身八大菜系之列。

臭鰱魚：你說誰臭呢？請叫我醃鮮鰱魚。臭菜最有名的一道就是臭鰱魚。這條魚“臭名遠揚”，讓人一聽就皺眉頭，不待嘗試就打入另冊。其實臭鰱魚的本名該叫做“醃鮮鰱魚”，有一種發酵過的、似臭非臭的氣味，絕非臭魚爛蝦的腐爛味道。

古時缺乏保鮮技術，鮮魚保存不易。桃花流水，鰱魚鮮肥之時，魚販用鹽來防止魚肉變質，屬於不得已而為之。木桶之內，一層魚，一層鹽，運途中經常翻動，可以保持幾日不腐，只是微臭而已。

鰱魚性格兇猛，肉食，味極鮮。徽州人烹飪醃鮮鰱魚，就是要充分發揮鰱魚味鮮肉嫩的特點。整魚先煎後燒，用筍、肉、辣椒、蔥薑蒜等味道十足的食材搭配，不會喧賓奪主，反倒像是“激將法”，充分調動了魚肉的鮮。夾一筷子魚肉，彈牙多汁，細嚼起來滿是魚肉特有的鮮甜，“臭”可真成了一種噱頭了。

徽州人似乎格外喜歡“腐敗”的蛋白質。醃鮮鰱魚夠味，毛豆腐也絲毫不落下風。豆腐發酵成毛豆腐，不僅有了一層讓人羨慕不已的濃密毛髮，植物蛋白轉化成氨基酸，還產生了更加鮮美的滋味。

毛豆腐煎炸後風味最佳。虎皮毛豆腐就是徽州名菜之一。毛豆腐煎後，皮金黃微皺，內裡仍是豆腐的細嫩，蘸辣椒醬入口，鹹鮮滾燙，呵著氣大嚼，也顧不得燙了。

宋高宗曾問婺源籍學士汪藻家鄉味道如何？汪以一句詩對答說：“雪天牛尾狸，沙地馬蹄鱉。”徽州多山，徽州人自然善於取材自山野之間。山野也從來不會虧待徽州人的胃口。

山珍之中，筍是最鮮的食材之一。歙縣問政山產筍，當地人對筍並不加以過多調味。只用臘肉或火腿與筍一起燜燒，臘味的鹹鮮與筍的脆甜鮮香完美搭配，充分滿足味蕾的需求。

另一道菜黃山嫩鵪，原料與調味也極簡單。現殺的鴿子和山藥放入盅內，密封慢燉，期間不能開封查看，火候全憑廚師掌握。出鍋後吃肉喝湯，暖意漫過全身。徽州人認為這湯有滋補功效。

好的食材只需要簡單烹飪便是美味。但是徽州人偏偏是“好色之徒”。徽州人胡適到徽菜館子裡總要吼一聲：“績溪老倌，多加油啊！”

比如最家常的紅燒肉。績溪人少了許多講

究，不只五花肉，豬的各個部位都可紅燒，肉嫩得酥爛，掛滿濃稠的醬汁，顏色黑亮，看一眼都覺得血脂上升。實際上肉嫩火候，油膩已化於無形。績溪人的宴席上總是少不了這件“重武器”。

徽州圓子也是“好色”的證據。豬肥膘肉切碎加炒米、雞蛋為皮，填入金桔、蜜棗、青梅做成的甜餡料，揉捏成球，入鍋炸制。金黃色的肉球淋上糖熬的湯汁，明亮晶瑩，賣相很好。咬開一個圓子，爆裂出脆響，鹹甜交錯，動物脂肪的濃鬱中，隱隱透出來米香，卷著果子的清甜，開胃又解饑。

唯有生活富足，人們才有心思研究類似徽州圓子一般費時費工的食物。

毋庸置疑，徽州的殷實來自於徽商。徽州的民間特產不僅滿足了口腹之欲，也為徽州人提供了發家致富的機遇。經營茶葉、木材以及徽墨等相應的加工品，使得徽商有了雄厚的財力。涉足鹽業更是讓他們真正達到了富甲天下的程度。

大量徽商聚集於揚州等大城市，憑藉財富享受著優渥的生活，加上宴請社交，免不了吃吃喝喝。《揚州畫舫錄》記載，出身棠樾鮑氏的商人鮑有恆“堂室飲食，衣服輿馬，動輒費數十萬”。其生活奢靡可見一斑。另有記載稱揚州城“烹飪之技，（鹽商）家庖最勝”。徽商在吃上向來是不計工本的。

這倒也不是說徽菜淨是昂貴食材，精細做法。相反的都是些家常風味。比如一品鍋，上得廳堂，下得廚房。所謂“一品鍋”，就是俗稱的大雜燴。胡適交友廣泛，應酬多，就經常用這道菜招待親朋，甚至擔任大使期間也不例外。

梁實秋是胡家的座上客之一，他回憶的一品鍋是“一隻大鐵鍋，口徑差不多二尺，熱騰騰地端上來，裡面還在滾沸，一層雞、一層鴨、一層肉、一層油豆腐，點綴著一些蛋餃，緊底下是蘿蔔、青菜。”隆重又不失淳樸。

徽州美食的淳樸也體現在街頭巷尾的那些點心。走在屯溪老街等等古街道、村落內，很難不注意到蟹殼黃、梅乾菜燒餅這些江南常見的小吃。金黃酥脆的外殼，油潤濃香的內餡，堆在臨街商舖上，買上兩個邊走邊吃，安逸舒適。

更有當地特色的則是各種粿。石頭粿是最有趣的一種。薄薄的一張餡餅，餡料豐富，放在平底煎鍋上煎至金黃。最引人注目的是粿上都壓著一塊光滑的石頭，不知道的以為是誰把冬奧會的冰壺放在了鍋裡。煎石頭粿時不翻面，靠石頭令粿受熱均勻，粿餡也被壓得油脂滲出，潤得面皮透亮。

凡是如此製作的粿都可稱為石頭粿，其中最經典的是豆黃粿。先將黃豆炒酥，碾成細粉，拌上肥肥的豬五花肉丁，包入粿皮內，壓扁，油煎。鍋內冒出熱氣的同時，滋滋聲不絕於耳，這種聲音翻譯成現代漢語應該是這個意思：快來吃我。

徽州的甜點還真有些精巧之極的絕招。祁門字豆糖是其中之一。糖稀與黃豆粉製成的長條形豆糖，看起來平平無奇，切開才發現內有乾坤，每一塊糖都嵌著字，通常是“旺”、“壽”、“福”等吉祥的字眼。如果不是親眼得見，很難讓人相信這是一種傳承上百年的手工製



作的糖點。
徽菜自成一體，既有生活智慧的結晶，也有享樂奢靡的影響，更多的則是一方水土塑造出的家常口味，稱得上有滋有味，有趣有料，位列八大菜系，實至名歸。

