



▲從左至右依次為：巧克力蒸餅；巧克力月餅；werwer 糕。

天津：三餐四季，吃點巧克力

「嘛胖不胖的，樂呵樂呵得了！」不是每一座城市都有勇氣把巧克力餡兒的油酥燒餅吃成尋常早點。而在天津，還有巧克力的饅頭（其實應該叫蒸餅兒）、炸糕、白皮兒、糕乾、涼果、熟梨糕、驢打滾、元宵、月餅、粽子、蛤蟆吐蜜……簡而言之，只有想不到的，沒有天津人做不出來的。

天津人吃飯，最講究原汁原味的「老味兒」，然而巧克力這種西式的食物竟和中式的點心融合到嚴絲合縫、可丁可卯，甚至貫穿天津人幾十年的生活記憶，活脫脫吃出一副「老味兒巧克力」的派頭。這座中國北方最甜的城市，怎麼遍地「巧克力腦袋」？

「費列羅涼果」獨一份兒 炸糕也有巧克力味兒

在天津，是真的可以做到把巧克力當飯吃。

巧克力味兒的早點，不如就從一個雪白圓胖的蒸餅兒開始——剛下蒸鍋，還冒著絲絲的白氣，這蒸餅兒乍看起來就是個打了花印兒的大白饅頭。它也確實擁有中國北方人所喜愛饅頭的一切優點：老肥大饊，暄軟又筋道。掰開略帶韌性的皮兒，熱乎乎的巧克力流心嘩嘩往外直湧，浸潤了發麵的空隙，巧克力的甜香與樸實的麵饊香味交纏到一起，竟然意外地和諧。

蒸餅兒是甜口的，做成巧克力餡兒倒不算出奇，而巧克力的油酥燒餅，多少有點匪夷所思——但在天津也只是尋常。燒餅層層起酥，咬開來，酥香的餅渣裹上了絲滑柔軟的巧克力餡兒，夾雜著香脆的榛子仁。這樣的燒餅一般都不會太甜，配一碗皮薄餡精的小餛飩，多放蝦皮胡椒麵兒，就是停不下來的「甜鹹永動機」。

炸糕也有巧克力味兒的，相對來說比較「年輕」，是十多年前老字號耳朵眼兒炸糕的創新產品。耳朵眼炸糕的皮兒是一絕，炸得微微「起刺兒」，軟糯中帶著一絲微妙的破碎感，包裹上濃醇微苦的黑巧，完美地中和掉了油炸外皮的一點膩，算是早點界的新寵。

吃過了早餐，不妨再來些點心，巧克力濃度更是超標。

在天津「涼果」並非蜜餞，而是指江米（糯米）皮的甜點。這種小吃，在北京、河北的很多地方都常見，但「費列羅涼果」絕對是天津獨一份兒。涼果的皮並不是糯米粉做的，而是整顆的米粒，黏黏糊糊又有顆粒感，一口咬下去，皮兒和餡兒一起拉出香甜柔軟的

絲兒，時不時蹦跳出來幾顆酥香的堅果碎。

如果你愛乾爽的米香，熟梨糕應當是你喜歡的風味。這是一種類似中國南方「沖沖糕」的米粉糕，木頭模子放到高壓蒸鍋的氣口上，蒸汽會打出「werwer」的響聲，所以也叫「werwer 糕」。werwer 糕的吃法一般是在頂端加紅糖或者各種果醬，但在內部填巧克力醬的做法已經是越來越尋常。糕的質地帶一點「沙」，恰被巧克力醬「黏」在一起，層次感真是妙極了。

西式糕點這一塊兒，天津也有拿得出手的好貨。上海人、武漢人，排隊追捧的是巧克力哈鬥，天津人最愛的則是巧克力拿破崙。天津的巧克力拿破崙又可以分為兩派，一派是以「愛德順」的為代表，層層酥皮夾著巧克力醬和核桃仁，用料紮實，滿滿當當，簡直趕得上切糕；另一派則以「桂順齋」的為代表，酥皮之間夾的是帶核桃碎的巧克力蛋糕，抹上吉士醬，外表再澆一層巧克力殼。無論哪一派都是當之無愧的「能量方磚」。

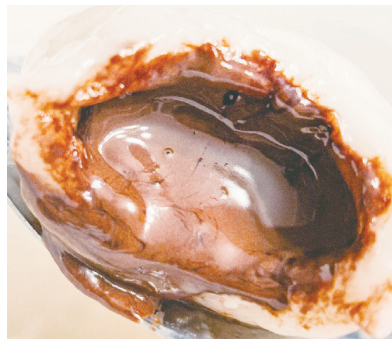
冬天要吃熱乎的甜點，夏天就必須來點刨冰了。

天津刨冰有著「一碗冰半碗料」的實在特點，其實天津人對刨冰還有一大審美偏好：細脆的冰碴，一定要裹滿黏黏糊糊的濃稠醬料，讓尖銳的涼意在嘴裡化成一汪濃郁的香甜，這才叫頂級的享受。巧克力，夠香，夠甜，夠黏糊，是刨冰的絕配。不妨嚐一嚐古香齋的「四黑」，或是王中王的「三黑」，所謂四黑、三黑，是指加入了深顏色的醬料，比如藍莓、桑葚、紅小豆、酸磨糕，但必不可少的一定是巧克力醬，兼具天津刨冰「老味兒」酸甜的口感與巧克力厚重溫暖的滋味，冰冰涼涼卻不會過分刺激，堪稱夏日冰品之王。



◀圖為巧克力刨冰

▶圖為巧克力元宵。



巧克力月餅靠「老味兒」出圈 巧克力粽子米香與可可香交融

每一個離開家鄉的天津孩子，都會心痛地認識到這樣一個事實：從小吃到大的巧克力元宵，竟然不是中國哪兒都有的。

元宵，和南方的湯圓不同，不是手包，而是把巧克力糖塊滾入糯米粉，放進大筍籠裡「搖」出來的，個頭特別大，帶著一點硬實的質感，一口咬破，微「脆」的皮應聲而裂，裡面滾燙、濃郁的巧克力流心便「嘩」地湧進嘴裡，特別過癮。

每個天津孩子小時候都會有這種經歷——巧克力元宵往往是混在什錦元宵裡搭著賣的，吃元宵也就成了一件考驗智慧與眼力的活動：盛元宵的時候就得瞪大眼，看看哪一顆的皮兒下微微透出巧克力的黑色——這一步帶有一定賭的成分，因為黑芝麻也是這個色——不動聲色地撈到自己碗裡，咬開一個小小的破口，慢慢吸溜著吃。

近年來，中秋月餅的市場漸漸一改廣式、蘇式一統天下的風氣，各地本土「老月餅」開始在社交網絡上大放異彩。在這場鄉土滋味的大競賽中，天津代表隊派出的選手是——巧克力流心月餅！

巧克力月餅，聽起來倒不出奇，天津巧克力月餅能在一片甜膩中殺出重圍，靠的還

是一口「老味兒」的魂。天津月餅的皮兒不是消費者熟悉的輕薄細軟的模樣，而是保持著北方老五仁月餅的風格，餅皮厚重，硬裡帶脆，彷彿曲奇一樣的質感。牙齒破開這層酥香的鎧甲，先要接觸到一層和著巧克力的蓮蓉，這是為了把巧克力流心和麵皮做隔離，否則巧克力一融化就要到處滲透，月餅可要「露餡兒」了。

經典的節日食品，除了元宵和月餅，也就是粽子了。

對，天津的粽子也有巧克力餡兒的，而且還很流行。

端午節前後，中栗華、百瑞、源宗盛門前，買巧克力粽子的人能排大隊。當然，粽子自家包起來簡便，很多人也就自己動手，準備棕葉、江米、巧克力糖（同樣的，為了防止「露餡兒」，糖塊表面可以用豆沙裹一層），一包一系，上鍋一煮，便是一兜香甜。一隻剝開，糯米瑩白，當中一抹深褐色的餡料隱約可見，咬下去，是黏糯與絲滑的碰撞，是米香與可可香的交融。這聽起來或許有些離經叛道，但在天津人看來，不過是又一次將心愛的巧克力，妥帖地安放進生活的又一個角落罷了。

從「西洋景」到飛入尋常百姓家 「老味兒」和「巧克力」融洽牽手

在中國的所有城市中，天津接觸巧克力的時間應當是比較早的，至少能追溯到清末民初。

1901年，天津最早的西餐廳「起士林」開辦在法租界，後來又自設食品廠，生產各類奶油點心和糖果，就將這異域的甜香引入了津門。不過當然，那個時代能去得起西餐廳、買得起洋點心的人都非富即貴，對於普通人家來說，巧克力仍是看得見摸不著的「西洋景」。

巧克力真正飛入尋常百姓家，還要等到上世紀八十年代。那時，起士林食品廠大規模恢復並革新了糖果工藝，很多人記憶中最難忘的「起士林大板」就在這個時間與大咖啡糖、榛子巧克力冰棍兒一起流行起來。

起士林大板是代可可脂的巧克力，但在那個年代，也算是不可多得的「奢侈品」，只有考了絕頂的好成績，才能在父母的帶領下，拿上一塊五毛錢的巨款，驕傲地帶一塊回家，珍惜地剝開大紅的糖紙和內裡的錫紙，小心翼翼地數著格子吃。

起士林畢竟昂貴，到了九十年代，兩毛錢一點的「黑金剛」趁勢而起。它是甜絲絲的夾心口味，放到嘴裡慢慢舔化了，就能嚐到一股濃郁的奶香，膩在唇齒間半天都不會散開。

光有糖果還不夠，天津人開始動腦筋，如何把這迷人的滋味，更理所當然地「揉」進日常主食裡。九十年代，「巧克力沙司」麵包和「3+2」麵包是小學生早餐界的兩大金剛，堪比鈣奶餅乾在山東孩子心中的地位。

兩種麵包，前者中間夾著厚厚的巧克力醬和香瓜子，後者則是麵包裡一層巧克力、一層奶油，配一袋海河牛奶，便是一頓營養又美味的早餐了。

說到海河牛奶，又不能不提1999年海河推出的王牌產品——可可奶。它順滑、香甜，帶著一股溫和的巧克力香氣，既不搶戲，又足夠解饞，不僅受天津孩子的歡迎，還輻射整個華北，滋養了一代巧克力味兒的童年。

也正是在這股全民巧克力的風潮下，天津那些老字號點心鋪子坐不住了。賣江米切糕的鋪子開始琢磨巧克力涼果，蒸餅兒裡注入了熱乎乎的巧克力流心，元宵鋪的大筍籠裡自然有巧克力糖塊大膽地滾起來。

在這場轟轟烈烈的「巧克力普及運動」之中，「老味兒」和「巧克力」就這麼融洽地牽起了手。

天津很「洋氣」，但這洋氣裡有著幾分實在與保守；天津講究「老味兒」，但味蕾又永遠向新派的、世界的滋味敞開懷抱。一口「老味兒巧克力」，或許正是天津複雜味覺的一個縮影。

天津人不在乎自己創造出多少高油高糖的能量炸彈，他們在乎的，是能不能把每一種味道都用最直白、最實惠、最恰如其分的方式表達和安放，讓美味以最極致的姿態綻放，用食物渲染出最簡單、直給的歡樂。

所以，如果你不快樂，就到天津吃巧克力吧——在這裡，甜能解千愁，一口就上頭。

作者 / 李西

本版圖文均據「地道風物」微信公眾號



▲左圖為巧克力燒餅；右圖為巧克力炸糕。