

智游天下

“喂都”天津 “不响”却非同凡响之旅

● 天津市区内海河上共有20座桥，这些千姿百态的桥，正是天津中西合璧、多元荟萃的一种写照。

● 东堤公园有3公里的海滨步道，可以骑行游览，沿途可见帐篷区。漫步海边，欣赏海天一色、波光粼粼的景象，关于看海的愿望一键达成。

● 天津的民间称谓是“喂都”。作为一个“捧喂”，天津低调不响。游客行走其中，就犹如于津门穿越民国，去感受岁月，去热爱生活。

■ 胡杨 文/摄

天津离北京很近，近到我根本想不起去那里游玩。这么多年来我蜻蜓点水地去过天津两次，一次是当年“家报”发行，那次去总店吃了著名的狗不理包子，逛了劝业场。还有一次是新闻发布会，开完会就走人了。天津对于我是陌生的。

有人说在中国大都市里，天津算是存在感不高的一个，我想到的是《繁花》里的“不响”。今年春节我们的家庭旅行计划被儿子跟同学的滑雪约会打乱了。老公说：“那我带你去天津看海吧。”他知道我心心念念就想去看海。

大年三十晚上一家三口吃了火锅，春晚零点钟声敲过，儿子过来道声“晚安，新年快乐”。大年初一上午，一家三口同时出发，然后分开旅行。

“桥”见天津：“天津之眼”拍海鸥，“青年餐厅”品芝士脆皮虾

北京到天津的城际列车只需半小时即可到达。津湾广场站下车，第一眼的天津我仿佛进入了华美的地下宫殿，罗马教堂式的穹顶，绚丽璀璨的水晶吊灯，让我犹如置身于俄罗斯。此行我们住在天津地标性建筑解放桥附近。

中国桥梁建筑大师茅以升说：“几乎全国的开

合桥都集中在天津，而且天津市区的绝大多数桥也就是这种开合桥，这不能不说是天津的一种‘特产’。”天津市区内海河上共有20座桥，这些千姿百态的桥，正是天津中西合璧、多元荟萃的一种写照。

走出地铁就看见了天津市为迎接新世纪而建造的大型标识性城雕建筑“世纪钟”，与其相对的就是全钢结构的解放桥了。解放桥不仅是天津的交通枢纽，更是一座见证历史的重要地标。最初建于1902年，名为“万国桥”，因当时的天津有英、法、俄、美、德、日、意、奥、比九国租界。随着历史的变迁，桥名的变更也反映了天津历史的不同阶段——从最初的“万国桥”到后来的“中正桥”再到“解放桥”，它悄然承载了中国近代史上许多重要的历史事件，可谓中国桥梁建筑史上的“活化石”。

解放桥两边有木栈道，缓缓走过，我就被迎面而来的扇形小洋楼吸引了。原来这是在天津百福大楼旧址上建成的青年餐厅。适逢午饭时间，人得大堂，扑面而来的是民国风。百福大楼作为天津的一个历史建筑，同样见证了城市的变迁和发展。这里就餐环境可谓优雅，菜品是精致的家常菜，窗外是“小洋楼”林立的津湾广场大道，而那味道酸酸甜甜又脆脆的芝士脆皮虾至今让我垂涎欲滴。

下午我们沿着海河漫步，走过金汤桥、狮子桥、金钢桥……在金钢桥上看见远处建在永乐桥上的“天津之眼”摩天轮，一群群海鸥翩翩飞翔……

附近就是天津古文化街。漫步其中，人潮汹涌，我们几乎是被挤着进去，又跟着人流出来。大年初一我们在天津古文化街逛庙会，虽然拥挤却是“稳稳的幸福”。

傍晚时分我们还去了附近的大悲禅院。它始建于明末清初，是天津现存规模最大、历史最为悠久的佛门十方丛林寺院。

大年初一我们的CityWalk线路是：津湾广场—海河风景线—意大利风情旅游区—天津古文化街—望海楼天主教堂—天津之眼摩天轮—大悲禅院。



「天津之眼」摩天轮

观沧海：海洋博物馆复习中学历史，东堤公园凭海临风乐逍遥

第二天主打看海。一早我们就来到了天津国家海洋博物馆，即中国国家海洋博物馆，号称“海上故宫”。这里提前预约可以免费参观，我们没有预约，买展票也能进入。

博物馆三层的体量由四翼组成，每一翼代表一个海洋主题，提供丰富的展示内容和观众体验。“一座天津城，半部近代史”，可见天津在中国近代历史上居于重要地位。海洋博物馆看展过程，我感觉自己又复习了中学历史课，尤其是看到有关《南京条约》《天津条约》等丧权辱国条约签订的历史，真是国仇家恨齐上心头，也不禁联想到那句话：你不是出生在和平的年代，而是一个和平的国家。

因为惦记着看海，博物馆匆匆掠过。在观海咖啡厅买了杯咖啡，凭栏处拍造型独特的海洋博物馆……

下一站“妈祖文化园”。这是2016年填海而造的，园中拥有全球最高的妈祖像，高达42.3米，使用858块石料建成，象征着妈祖文化在天津乃至全球华人中的重要地位。

走出“妈祖文化园”就来到了三面环海的东堤公园。站在碧蓝色的渤海边，吹着迷人的海风，我不禁感慨：原来看海那么容易，半小时即可面朝大海、春暖花开。

东堤公园有3公里的海滨步道，可以骑行游览，沿途可见帐篷区。漫步海边，欣赏海天一色、波光粼粼的景象，关于看海的愿望一键达成。那天老公走了一会儿就不耐烦了，要去下一个景点，而我还陶醉不已。于是让他自由活动，我就这样在海边乐逍遥。

其实很多时候我们想看海，到哪里并不重要，重要的是——你来了，看到了，与海同在。那天夕阳西下时依依不舍地离开海边，迎着夕阳拍了视频，背景音乐是《海的那边》。“你是否还在海的那边，海那边有我深深的恋，遥遥相望不会是永远，你的心跳总在我心间……”

名人故居游：当张学良“遇上”张爱玲

我一直以为，要真正感受一个城市，就要在大街小巷走一走，逛一逛。游走天津你仿佛梦回民国，随处可见偏安一隅的西式洋房以及名人故居，而探访洋楼文化的“前世今生”，便见证了百年历史沧桑。

2月12日一早我们先来到窑房子。位于天

津市和平区赤峰道72号的窑房子原本是一座有着百年历史的法式小洋楼，后来经过艺术家张连志的精心改造，成为一座充满艺术气息的瓷器艺术博物馆。

距离窑房子仅50米就是张学良故居，又称少帅府。这座西洋式建筑展现了张家在天津法租界的生活原貌。张学良在1927年至1932年间常住于此，同时也是他与赵四小姐共度美好时光的地方。当时时间尚早，还没开门，只能拍照留念。

环顾四周我被不远处“张爱玲旧居”几个大字吸引。坐落于天津赤峰道83号的张爱玲旧居也是一座百年建筑，修建于1936年，曾经叫作“爱丁顿公寓”。张爱玲曾在回忆录中提到：“天津的家是一个旧宅，空旷而温暖，有一种春日迟迟之感。”她在这里度过了人生中最为安定且幸福的六年。

在这座三层小洋楼里来一杯“白月光”或者“红玫瑰”咖啡，读读张爱玲自传，是许多文艺女青年来天津要做的事。同样是因为没有开门，我没能进去参观，倒是脑海里浮现一个无厘头的问题：“当张学良遇上张爱玲……”

实际上，张学良与张爱玲并无人生交集，倒是张爱玲最后一本英文小说《少帅》，正是以传奇人物张学良和赵四小姐为原型写的爱情小说。这又何尝不是一种“遇见”呢？

“兵荒马乱是民国，风花雪月亦民国。”民国是一个古典气质还未褪去、现代风情昭然若揭的时代，它总能成为无数人津津乐道的谈资，也是历史上的一个浪漫且风华绝代的时代。

告别“张爱玲”我们来到第五大道。这里是历史上的外国租界区，拥有众多风格各异建筑，行走其中不仅能感受到中西文化的碰撞，更能了解文人志士、军阀官僚的风云际会。

步履不停地来到梁启超故居，买票参观。位于天津市河北区民族路44号的梁启超故居建于1914年，由两座小楼组成。一座是供梁启超全家居住，一座是新楼即为书斋“饮冰室”，他的著作《饮冰室文集》大部分在此完成。

“饮冰十年，难凉热血”，这句话是梁启超对自己虽身处困境却依旧坚守志向的形容。他将自己的书斋命名为“饮冰室”。站在绿色“饮冰室”大字之下，我默念着《庄子·人间世》中的——“今吾朝受命而夕饮冰，我其内热与。”

龙年大家的祝福语是“龙行龘龘”。大年初二初三我们在天津每天的微信运动步数都超过2万。

天津的民间称谓是“喂都”。作为一个“捧喂”，天津低调不响。游客行走其中，就犹如于津门穿越民国，去感受岁月，去热爱生活。

智活妙招

■ 允斌

清明后是腌制咸鸭蛋的好时节，此时的鸭蛋品质最好。因为入春以后，鸭子吃的活食多。民谚说：清明螺，肥如鹅。鸭子吃了这些营养丰富的活食，产的蛋最饱满，气室特别小，营养最佳。

端午节讲究吃咸鸭蛋，而且要吃清明前后腌制的。

为什么要把鸭蛋腌制后才吃呢？这是中国人的智慧：新鲜的鸭蛋有些腥味，经过盐腌制，腥味去除了，而且营养更容易吸收。

此外，盐是至阴之物，咸味入肾，能充分发挥蛋清滋肾养阴的功效。鸭蛋性寒凉，能清肺火。经过盐腌的鸭蛋，清火的效果也更好。

阴虚火旺体质，平时怕热、爱口渴、睡觉爱出汗的人，吃咸鸭蛋能养阴、降虚火。小孩积食、咳嗽和湿疹也可以吃。

有一个简单的自制咸蛋的小方法，不用坛子，也不用水和泥，只须一个饭盒，就能自制五香咸鸭蛋。

自制五香咸鸭蛋
原料：白酒、盐、姜粉、八角、肉桂、胡椒、花椒。

做法：

1. 八角、肉桂、胡椒、花椒一起打成粉，与姜粉混合，加入2倍的盐；
2. 取新鲜的鸭蛋，不要用水洗，放碗里蘸湿，然后把蛋全身滚上五香盐；

3. 用保鲜膜一个个包好，放阳光下晒半天；
4. 装入干净的饭盒里，放进冰箱保存。大约两到三周就可以吃了，放时间越长更入味。

注意：这个方法的重点是蛋不能沾水，否则容易坏。如果蛋壳太脏可以用白酒擦一下再做。

这个方法也可以用来腌鸡蛋。有时家里鸡蛋多了怕久放不新鲜，也可以腌制咸鸭蛋来吃。

如果咸鸭蛋太咸，怎样吃更美味？
方法一：泡汤。

把生的咸鸭蛋放在清水里泡一天，再煮熟就没那么咸了。

方法二：补脑食方：赛蟹黄。
将1个咸鸭蛋加3个鸡蛋一起搅打均匀，加入姜粉，炒锅烧热，放橄榄油，油热后，倒入蛋液翻炒，炒好后，烹入两勺醋，起锅。

姜去除了鸭蛋的腥味，加上醋的激发，会有一种在吃螃蟹黄的滋味。

清明后，腌鸭蛋



民间故事里的“食螺记”

江南山塘遍布，河网密集，盛产鱼虾、螺蛳、河蚌，都是盘中佳肴。捕鱼捞虾、抓泥鳅、捉黄鳝，需要胆量和技巧，而摸螺蛳、捡蚌壳简便随性，小孩子也能一显身手。

■ 张元 文/摄

清明是春季的第五个节气。此时的江南，梨花飘雪，杜鹃胜火，雨润如酥，美人如云，正是春和景明，万物萌生的时节。

出城二三里，草色六七分，胡葱、香椿、艾草、马兰头……精神抖擞，顾盼生姿。出城四五里，草色又深了一分，草地边春水淙淙，活泼泼的。听着流水声，不由得想起了外婆给我猜的一个谜语——“弯弯弯弯盖，里面一碗好鲜菜。”小时候的我，哪里猜得到啊！直到外婆笑吟吟地指一指桌上的那碗清蒸螺蛳，我才恍然大悟。

清明螺，抵只鹅。清明前后，万物复苏，藏在淤泥中的螺蛳纷纷钻了出来，来到河畔、溪边、水田，此时的螺蛳尚未产籽，肥而不腻、韧而不老，是螺蛳中的上品，那肥美的螺肉鲜比大白鹅。

从小溪中摸上来螺蛳，得先洗净螺壳后，放在清水里静养一两天。遇到水，螺蛳会慢慢地张开黑褐色的鳞片，露出灰白的嫩肉，两根细细的触须轻轻蠕动。若你用手指轻轻地碰一下触须，它就立刻缩拢，张开的鳞片也马上合拢。

等螺蛳中的泥沙吐尽，最好是连灰色的絮状物都吐净，这才将它们捞起，把螺蛳尖尖的尾巴一颗颗剪掉，否则，任谁也都没本事把

螺肉嚼出来。

点起油锅，喜欢辣的先放些辣椒，用旺火翻炒，加入黄酒、生抽、白糖、生姜等调料，加一点水使汤汁没过螺蛳，稍煮一会儿就可以出锅装盘了。

嗦螺肉是很讲究技巧的。先用筷子把螺蛳送到嘴里，然后用唇尖抵住螺盖，舌头猛地抽离，“哆”地一吸，螺肉带着汤汁便乖乖从壳内蹦出来。

螺蛳汤汁鲜美，螺肉紧致嫩滑，是仲春时节最撩人的鲜味之一。嗦螺蛳，当然要喝点酒，我的家乡柳州有句俗话说得好：“骂螺蛳过酒，强盗来了也勿走。”说的是嗦着螺肉下酒，即使后面强盗赶上，也舍不得逃走，因为实在是太鲜美了，大有“拼死吃河豚”的气概。

在江南的许多地方，清明节要吃“清明饭”，餐桌上除了清明团子，还要有一大盆螺蛳。

清明节为什么要吃螺蛳呢？说起来，这还和江南蚕事有关。据说，有一种蚕病叫“青娘”。民间传说中，“青娘”就躲在螺蛳壳内，吃螺蛳时用针挑，可把“青娘”挑出去，于是吃过螺蛳的人家，所养之蚕就不会得病。

另外，清明节时要把吃空的螺蛳壳抛上屋顶，如果十几户人家相继或同时往屋面上撒螺蛳壳，那大幅度扬手的热闹场面，那“沙啦沙啦”的螺蛳壳在瓦面上滚落的声音，也是颇为壮观的。

至于其中的缘由，小时候听老人家讲，是因为过去老式瓦房的瓦片上有一种叫“瓦刺”的小虫，若掉入蚕室，会刺伤蚕。屋顶上撒空螺蛳壳，可以引

诱“瓦刺”爬入壳内，避免屋内的蚕受到伤害。

江南的民间啊，总是那么智慧。如今，许多地方仍有清明吃螺蛳的习俗，但其中的故事却已渐渐淡忘，而没有故事的美食，总让人觉得少了一点风味。

江南山塘遍布，河网密集，盛产鱼虾、螺蛳、河蚌，都是盘中佳肴。捕鱼捞虾、抓泥鳅、捉黄鳝，需要胆量和技巧，而摸螺蛳、捡蚌壳简便随性，小孩子也能一显身手。

放学回来路过渠道小溪，扫视一圈，找准地方，挽起衣袖，卷好裤腿，顺着缓坡下水。弓下身子，匍匐水面，双手朝水里不停地摸索，圆润的螺蛳均匀地散落在软泥上，一扫便是一把。

洗净污泥，剔除碎石、幼螺，装进口袋。回家后，倒入水盆，大珠小珠落玉盘般的声音格外动听。

小时候，我听过一个民间故事《田螺姑娘》，说的是一位小伙子捡到一个大田螺（其实是一只田螺精），舍不得吃，养在水缸里。后来田螺为了感恩小伙，变身姑娘为他烧饭洗衣，两个人从此过上了幸福的生活。

从听到那个故事起，我就一直盼望能碰到我的田螺姑娘。如今的我才明白，一个正直善良、勤劳智慧的人，终究会有他自己的田螺姑娘。

