



嘎巴菜。

在稀不得又稠不得，稀了叫“泄”，稠了叫“浆”，那在天津人看来都是失败的嘎巴菜。

地标早饭的存在有时会让外地人产生一种误解，好像这地方一到清晨就人手一碗热干面、人手一个肉夹馍似的，其实黄鹤楼周边还有长江大桥，大雁塔附近还有古城墙，武汉除了闻名全国的热干面，三鲜豆皮、鱼汤粉、苕面窝那也是“过早”

界的扛把子。西安除了人尽皆知的肉夹馍，那甑糕、油茶麻花、卤凉粉难道就不香吗？

实际上，每个地方的早饭，报出名来都是一串单口相声。哪怕是北京人自嘲为“帝都早饭荒漠”吧，都能来一串：白油饼，糖油饼，炸糕，煎饼，烧饼，肉饼。白油饼夹煎鸡蛋，糖油饼夹煎鸡蛋。烧饼夹油饼夹鸡蛋。煎饼夹酱牛肉，烧饼夹酱牛肉。麻团焦圈小米粥，豆汁儿豆浆豆腐脑酱豆腐……真要是到了早饭绿洲区域，这串单口相声怕是能从早上一直报到中午，让选择恐惧症的人极其为难。

您想吃啥？

这也想吃，那也想吃。

## 一方早饭填一方胃

想吃？您敢吃吗？

可不是所有地方的地标早饭都能笑迎八方客的。一方水土养一方人，一方早饭填一方胃，外地人水土不服早饭不落胃，那是常有的事。

还是说天津吧，煎饼果子嘎巴菜宜人性高，可羊杂汤就不是每个人都能消受的了。即使是一样把羊杂汤当早饭的北京人民，去到隔壁天津也暗暗受惊——一碗羊杂汤热腾腾地端上来，吃着吃着，一颗眼球浮上来了……

羊杂汤里“杂”些什么，大概各地的见解都不相同。宁夏人觉得，“羊杂没肺，吃着没味”，面肺才是重头戏，再加点儿羊头皮当配角；内蒙古人觉得，羊肝养心，必须安排上；而天津人就爱嘬摸这颗羊眼睛。

不过北京人民倒是不用嫌弃天津人口味重，他们自己的早饭也够黑暗料理的了。首当其冲，是被全国人民嫌弃为“一股14岁男孩夏天刚踢完球的臭袜子味”的豆汁儿——只有北京人觉得吃起来酸中回甘滋味无穷。古法的豆汁儿还得掺着“老浆”，出锅前再点上生豆汁儿，那充分发酵的味儿就别提了。即使是为了适应大众口味的减配改良版豆汁儿，外地人喝起来也就是一股酸咸菜味儿，虽不至于难以下咽，也毫无兴趣再来一碗。

你以为豆汁儿就完了吗？怎么能忘了顶风臭一里的炒肝？外地人分不清卤煮与炒肝，反正一律都是闻之臭臭的、望之黑糊糊的一碗浆。但是北京人听到了就要骂你：谁早饭吃卤煮？！早饭当然是炒肝配包子。胃口好的再来一碗面茶。这面茶，不提也罢，香是挺香，小米面糊淋上芝麻酱，能坏到哪里去？可难就难在实在面得慌，一碗灌下去，直噎到嗓子眼儿。

论口味重，北京早饭这还排不上号。四川江油，没有一头猪能活过凌晨4点。4点杀猪，5点新鲜的猪大肠就送到早饭店了，洗洗涮涮煮煮，很快就变成上千碗江油肥肠，唤醒了江油人民的早晨。一大早，

猪肉大葱包子，炒肝。

