

南北行舟 美食江湖

——行摄大运河之三



大运河孕育的国家非遗独流老醋是众多美食的灵魂调味品。图为工作人员正在进行“倒缸”。



近年来,武清区积极传承和发扬极具特色的运河美食,开发出以运河为名的“运河宴”。



便宜易得的早萝卜裹面炸成酥脆的小丸子,浸泡在骨汤冲制的鸡蛋汤里,便成了运河船工最朴实的早餐,延续至今成为杨柳青独有的特色美食。



北辰区北运河畔天穆镇酱牛肉远近闻名,穆氏盛斋元酱制品制作技艺首创于清,经五代传承,2017年5月被市政府批准为天津市第四批非物质文化遗产项目。



西北角晨美斋粉汤1902年创办于河北大街永乐桥下,目前已传承四代。因其味道鲜美深受当时码头工人的喜爱,如今已成为西北角网红小吃之一。



运河美食独流焖鱼是静海区非物质文化遗产项目,主料为鲫鱼,香酥滑腻,有一种独特的酱香味。



静海陈官屯镇绿豆是用高粱、玉米、绿豆面等杂面制成面豆并配以菜、肉的主食,粗粮细作,是大运河畔劳动人民智慧的结晶。图为工作人员使用烙豆床子制作烙豆的过程。

运河犹如一条灵动的丝带,串联起南北,为天津带来繁华与生机。流经天津7个辖区的南、北运河载着丰厚物产与技艺,在沿岸人民的勤劳与智慧中,积淀出独具地方特色的饮食文化,吸引着八方来客。今天,就让我们跟随记者的镜头,探寻天津运河河畔的舌尖记忆,感受漕运影响下的津味儿饮食文化。

本报记者 孙立伟 潘立峰 张磊
通讯员 刘子钰 王强 摄