



蓟州每年一度的丰收宴热闹非凡。



乡村美食不少来自村中的流水席,这种传统的餐饮方式沿用至今。



穿芳峪镇将数十道非遗美食集于一席,人们无需远行,便可一饱口福。



很多精美菜品色香味俱全,备受食客追捧。



下营镇许多饭店的鱼源自当地清澈的山溪小河。



百余年来,泰德楼八大碗一直沿着清宫的皇家风韵。



传统的烹饪方法搭配简单的调料,让碗坨保留着原始风味。



古法摊“咯吱”用的是葫芦做的瓢,不仅摊得匀,而且很筋道。

寻味蓟州

一席美食与文化的盛宴

近日,蓟州区穿芳峪镇小穿芳峪村推出的“非遗宴”让各地游客在领略山水之美的同时,体验了一场关乎味觉的时空对话,数十道蓟州传统美食,让食客在方寸餐桌间品味古老的美食传承。

蓟州美食的独特基因,源自其特殊的自然地理与历史积淀。北部山区的溪涧与南部平原的沃土,共同孕育出兼具山野河鲜与农耕精粹的饮食体系。这里既有市井巷陌的烟火气,又沉淀着皇家膳食的精致基因。

桑梓豆片,制作工艺令人惊叹!匠人沿用明代传承的技法,经过十余道工序,将豆皮打磨得薄如蝉翼却韧性十足。这种对古法的坚守,让食材超越了果腹功能,成为可触摸的历史标本。更具传奇色彩的“咯吱”则见证着民间智慧。当地老人演示着用葫芦瓢摊制“咯吱”的古老技艺,这个因慈禧太后一句“搁着”而得名的小吃,如今在油锅中焕发新生。与之齐名的碗坨,依然保持着辽代戍边士兵创制的原始风味——荞麦面蒸制后佐以蒜泥,简单的烹调方式却承载着千年民族融合的记忆。

蓟州美食的精致化呈现,在泰德楼八大碗中得到极致诠释。这家传承宫廷蒸菜技艺的老字号,坚持荤菜去脂、素菜裹油的烹制准则,这种对食材处理的极致追求,实则是北方宫廷菜系“食不厌精”理念的活态传承。传统在延续,创新亦在发生。“玉石庄园”等特色民宿将时令食材与现代私房菜理念结合,开发出既保留本土风味又契合当代口味的新派蓟州菜。这种创新并非凭空创造,而是建立在对本地食材深刻理解的基石上。同时,蓟州美食对食材的苛求已形成独特的地域标准。下营镇的餐馆坚持采用溪流中的柳根鱼、北方须臾地制鱼汤,禽类必选散养山鸡。这种“吹毛求疵”的选材态度,恰是蓟州美食保持本真的根基。

蓟州美食的价值不仅在于味觉体验,更在于其作为文化载体的独特功能。从桑梓豆片的明代工艺到碗坨的辽代记忆,从“咯吱”的民间传说到八大碗的宫廷技艺,每道菜看都是打开历史的一把钥匙。当游客品味这些美食时,实际上是在参与一场跨越时空的文化对话。

如今,蓟州正通过“非遗宴”展示、民宿美食创新等多元方式,让传统美食在当代焕发新生。这既是对历史的尊重,也是对未来的投资——当袅袅炊烟升起时,传承数百年的舌尖艺术正在新的时代里书写属于这个年代的饮食传奇。

记者 钱进 通讯员
么伟鹏 张东宇 胡晓旭
摄影报道



每逢节假日,大量游客涌入蓟州,游山玩水,品味蓟州美食。