



特色农产品扮美新春“菜篮子” “年货经济”助力乡村共同富裕

“津”年里的津津有味

■ 记者 王音 徐杨 辛璇 史莺 张清

进入腊月，处处弥漫着迎春的气息，而家乡的年味儿，恰是从忙碌的准备年货开始的。当一份份承载着乡土匠心的“津”味佳肴摆上餐桌，便是万家灯火的团圆时刻。眼下，天津乡村的“年货经济”正在升温。随着返乡人的行囊渐鼓、市民采购的步履匆匆，一批批“津”牌特色农产品，正从田畴阡陌、现代化车间、非遗工坊中走出，不仅装点着百姓的节日“菜篮子”，更将浓浓的乡土情谊与共富故事，送往天南地北的千家万户。



蓟州区

麻酱鸡蛋“腌”出乡土风味

春节将近，蓟州区绿色食品发展中心的农品大厅里，每天都是红火热闹的迎春图景，各种标着“蓟州农品”的特产堆积如山，顾客们忙着挑选馈赠亲朋、丰富家宴的年货。“您手上拿的这个可是咱蓟州的‘明星产品’，去年刚拿了上海国际农博会的金奖！”工作人员张颖慧热情地向一位仔细端详麻酱鸡蛋礼盒的顾客介绍。

该中心所属的天津蓟州绿色食品集团有限公司，是经营着蓟州区上百种优质农品的龙头国有企业，麻酱鸡蛋正是其当家明星产品之一。

“它跟普通咸蛋不一样，是纯手工裹上秘制的麻酱、香料等制成的料泥，慢慢腌足一个多月再上锅蒸出来的。”张颖慧指着旁边陈列的样品说，“您看，蒸好之后蛋清是嫩黄的，蛋黄又松又沙还冒油，吃起来有五香和麻酱的复合香味儿，很多顾客就爱这一口地道的老味儿。”

不远处，香油柜台前也飘来阵阵浓郁的芝麻焦香，吸引了不少顾客驻足。“这香味儿这么正，是怎么做的？”赵国明大叔好奇地问。“咱这是按老法子‘水代法’做的，只用上好芝麻和清水，靠物理方法慢慢把油‘代’出来。”工作人员说，“香味儿特别纯，营养保留得也好，过年拌凉菜、调馅儿提香可给力了。”

大厅里，米面、山货、蔬菜、水果等各式蓟州特产，都承载着浓浓的年味儿。盈门的顾客与高涨的购买热情，正是“蓟州农品”走品牌化、精品化道路见实效的生动缩影。

蓟州区绿色食品发展中心不仅依托25万亩绿色基地推行“合格证+追溯码”管理，更通过“进京入津”等活动让这些优质产品走进更广阔的市场。而且，随着将分散的农户有效组织起来纳入标准化、品牌化产业链，市场的温度真正转化为田间地头的收益，实现了品牌增值与农民致富的双赢。



西青区

老味儿糕点“烘”出节日暖意

年味儿渐浓，街巷烟火气愈发浓郁。位于西青区的津呈食品工作室，油香与麦香交织萦绕，工人们正在加紧打包糕点礼盒。今年春节，订单较去年同期增长了一倍，新推出的药食同源荷花酥“圈粉”无数，成了年货清单上的抢手货。一间传承两百年的老铺，一门始于1762年的手艺，在第六代传人王红梅手中，既守住了时光沉淀的本味，又添了新时代的鲜活气息。

在王红梅的带领下，津呈糕点先后获评天津市级非物质文化遗产代表性项目、“津门老字号”。面对瞬息万变的市场，王红梅深知革新是老字号的“保鲜密码”。“老顾客偏爱实惠大块，年轻人更青睐小巧便携的包装。为此，团队耗时数月调整油酥比例，攻克糕点缩小技术，如今货架上既有传统酥饼承载怀旧滋味，也有‘一口酥’，更适合现代口味。”王红梅介绍。近年来，手工核桃酥、健康饼干等新品不断涌现，让老字号赢得了广阔市场。

在西青的民俗美食图谱中，承载年味儿记忆的还有那碗飘香的杨柳青茶汤。茶汤选料严苛，颗粒饱满的红高粱米经多道工序制成细腻高粱粉，搭配果脯、瓜仁及红白糖，口感香甜醇厚。冲泡全凭手上功夫，30斤重的“龙嘴大铜壶”锒亮夺目，师傅左手执碗调浆，右手推壶倾斜注沸水，同时扣碗快速翻转，让面浆均匀熟透，撒上配料后，一碗温润香甜的茶汤便大功告成。

酥香的糕点、温润的茶汤，都是津门的传统味道。靠着一辈辈人的匠心坚守与适时革新，这些老味道得以代代传承，不仅留住了老天津人的记忆，更让春节的年味儿更足、更地道，成为家家户户餐桌上少不了的烟火滋味。



北辰区

百年酱香“煨”出舌尖非遗

新春临近，年味儿总藏在人们对熟悉食物的记忆里。在北辰区，闫记酱制品的醇厚酱香、郑氏传统面食的清甜麦香，便是刻在人们心底的年味儿印记，这两款传承百年的老味道，历经岁月沉淀，在坚守与焕新中飘香依旧。

“开锅喽！”清晨的作坊里，闫记酱制品第四代传承人闫振来掀开酱锅，肉香混着中草药气息扑面而来。闫记酱制品制作技艺源于清朝光绪二十三年，历经五代传承至今。“选料、制作一点不含糊。”闫振来每日凌晨备货，精选牛前腱子肉，用20余种调料及中草药按祖传配方调制酱汤。手工码锅后，旺火煮沸，微火慢煨4小时，每小时翻锅一次，确保肉质鲜而不腻、烂而不散。百年传承中，技艺口授心传，拒绝防腐剂，调料随四季调整。如今第五代传承人闫璐拓展线上销售，让这道非遗美食通过快递走向全国，成为团圆宴上的必备美味。

循着年味儿，星河永旺食品科技有限公司的车间里麦香弥漫。工人们两班倒保障春节供应，日均产出10万份传统发酵面食。“老天津卫人过年，少不了这口儿。”郑



氏传统发酵面食制作技艺第五代传承人郑家齐介绍，技艺始于祖辈走街串巷，历经百年，核心“老肥工艺”始终未变。1994年成立银河食品加工厂，2016年更名为天津星河永旺食品科技有限公司，企业目前已实现从和面到包装的全自动化，但醒发环节仍靠20年以上经验的老师傅把控。“恒温恒湿车间里，醒发差一两分钟就变味儿。”公司总经理郑家齐介绍，老师傅5分钟内判断面团状态，确保口感柔软有弹性，在保留传统的同时创新样式，满足不同人群的口味。

宁河区

肥美河蟹“鲜”达天南地北

“这不快过年了吗，来备点儿年货，让老家的爸妈尝尝这口儿！”在津工作、准备回山西孝义过年的刘先生，提着刚刚购买的年货对记者说。承载着宁河风味儿的特色年货，正跟随返乡人的脚步从“绿色粮仓”走向全国各地。

当下正是年货采购的高峰期，记者走进天津宁河农业发展集团(以下简称农发集团)旗下的“津沽七里海”品牌专营店芦台大集店，看到货架上整齐摆放着津沽大米等特色产品，顾客们正有序结账。据介绍，目前“津沽七里海”已经在全市开设6家门店，为方便市民采购，门店特别推出邮寄服务，省心又便捷。

琳琅满目的特色产品中，河蟹深加工品引起不少消费者关注。“目前七里海河蟹已过上市期，但我们开发了蟹黄汤包等深加工品，让鲜味不会因为季节而断档。”农发集团副总经理受新利告诉记者，该食品采用标准化食品加工技术，能保留鲜味，消费者进行简单的复热便可以食用。

线下销售火爆，线上直播也同步展开。在“津沽七里海”的直播间内，主播详细介绍红瑶甘薯的特点和做法，除了热门产品，岳川鲜椒酱、芦根茶等也是顾客们喜爱的单品，直播间内陆续有客户下单。

宝坻区

畦畦春韭增“色”年夜饭桌

时值腊月，寒气袭人，但宝坻区新安镇劝宝韭菜基地(以下简称韭菜基地)的温室大棚内却暖意融融、绿意盎然。

每天清晨5点，工人们便开始在长势旺盛、鲜嫩欲滴的韭菜间忙碌。7点刚过，刚收割、打捆的韭菜就被送进加工车间，经过统一处理、包装后，装上冷链物流车，最快当天下午就能送达京津冀地区的各大商超。

“作为‘津农精品’，有着绿色食品认证等资质的劝宝韭菜，多年来深受京津冀消费者青睐。在去年11月举行的第二十六届中国中部(湖南)农业博览会上，劝宝韭菜斩获产品金奖。”一见面，天津劝宝农副产品有限公司总经理杜云鹏就向记者分享好消息。他说，韭菜基地已建成800亩标准化大棚，年产优质韭菜800吨左右。

眼看春节临近，劝宝韭菜的销售量持续增长。“进入二月份，日供韭菜从日常的5000斤增长到1万斤左右。按往年销售经验，预计春节期间，最高日供量将突破4万斤。”杜云鹏介绍，为了应对旺盛的春节市场需求，韭菜基地早已做好准备。通过科学排产、错峰



种植，确保韭菜供应，该基地的冷链物流车现有20多辆，组成一个高效协同的运输矩阵。春节期间将确保“鲜”气十足的“津品味道”第一时间送达京津冀百姓的餐桌。

“春节到来之际，我们镇也将根据企业需求，随时助力劝宝韭菜的保供工作。”宝坻区新安镇党委书记郑宝东表示，“十五五”时期，新安镇将继续锚定都市型农业融合发展，打造“一业一品、一村一特”格局，全链条壮大乡村富民特色产业，千方百计推动农业增效益、农民增收、农村增活力。

东丽区

清真烧鸡“香”飘千家万户

春节“脚步”渐近，津城年味儿愈浓。天津市级非物质文化遗产代表性项目、“津农精品”骆驼房子清真烧鸡迎来销售旺季，成为天津市民年货采购清单上的“香饽饽”。

“一进腊月，各类年货订单纷至沓来，目前已经突破8000单，比去年同期增长四成。”骆驼房子清真烧鸡第四代传承人、天津市金全聚香斋清真食品专业合作社董事长刘金柱介绍，为了赶订单，工人们实行全天三班倒。

刘金柱介绍说，这门烧鸡制作技艺始创于1862年，从最初走街串巷叫卖到村民口口相传，骆驼房子清真烧鸡承载的不仅是老味道，更是一份乡土情怀。

“当年村子因城市化建设拆迁，作为土生土长的骆驼房子村人，我就想着把‘骆驼房子’注册成商标，让家乡的味道留下来。”刘金柱对家乡的这份情怀，也成了品牌发展的初心。

“不赚一分昧着良心的钱！”是刘金柱多年来在烧鸡制作中刻在骨子里的品质坚守。选鸡、焯水、卤煮、熏制等15道工序全程人工完成，“做烧鸡，选材是根本。”刘金柱说，每一只烧鸡都选用生长期在500天以上、检疫合格的老母鸡，搭配23种药食兼用的上等食材。为保障新鲜，鲜品当天生产、配送，真空产品则经过高温高压灭菌，绝无“科技与狠活儿”。

好手艺成就好味道，好味道赢得好口碑。如今，骆驼房子清真烧鸡不仅斩获诸多荣誉，还端上了上海合作组织天津峰会的宴会餐桌。谈及未来，刘金柱有着清晰的规划：“我们会继续丰富产品品类，拓宽生产和销售渠道，把主营的11家直营门店升级为品牌形象店，让更多人了解烧鸡背后的乡村故事。”

