各项目简介

1. **凤利酥花生米传统技艺**

凤利酥花生米传统制作技艺初名李记花生米，始于清末，由宁河区小杨村李成全创始，历经民国传承至今，中间从未间断。一百多年来，经过五代传承人的努力坚守，辛苦经营，传承至今已成为京津冀地区享有盛名的传统美食。

凤利酥花生米传统制作技艺起源于天津市宁河区小杨庄。小杨庄于明永乐年间建村，清代属宁河县兴义里，民国时期属宁河县第2区芦台镇，现属宁河区桥北街道。李成全祖上于明成化年间迁居宁河，落户小杨庄。花生米熟食是李氏家族传承已久的传统制作技艺，售卖各种花生米熟食也是李氏家族主要的生活来源。最初，李家花生米熟食主要采取的是自种自产自销的模式。每年春季在自家田地里种植花生，收获之后在家中进行加工，加工完成后一部分批发给芦台镇的干果杂货店，一部分自己到芦台镇或附近村里沿街叫卖。李家花生米一直坚持选用最优质的花生作为加工原料，并在加工前经过严格筛选，确保所有的花生都大小均匀一致，每一粒花生都果粒饱满。花生米加工前首先要用清水冲洗浸泡，然后经过蒸煮入味，沥干后再经过烘烤即为成品。由于李家花生米的品质优良、口感浓郁细腻，很快就赢得了食客们的追捧。李记花生米熟食主要有五香花生米、蒜香花生米、奶香花生米等系列产品。至清朝末年，李家花生米传承人李成全于蒸煮入味工序中，在传统五香香料的基础上加入了丁香、桂皮等佐料，这样不仅使花生米的口感更加浓郁独特、耐人寻味，而且还解决了多食易上火的问题。经过李成全改良后的花生米出现火爆热销，经常是供不应求。为了扩大经营规模，清光绪十五年（1889），年方21岁的李成全在芦台镇中街开设了李记花生铺，采取前店后厂的经营模式。至此，李家祖传的花生米熟食传统技艺开始步入规模化生产，李成全也成为李记花生米的第一代传承人。至民国初年，李成全的儿子李永勤全面掌握了父亲的花生米传统制作技艺，成为李记花生米传统制作技艺的第二代传承人。1946年，李永勤的儿子李树起开始接收李记花生铺的经营，成为李记花生米传统制作技艺的第三代传承人。1958年实行人民公社化以后，李记花生铺被迫停业，李永勤、李树起父子双双回到小杨庄，成为生产队的普通社员，而李记花生米传统制作技艺则一直在李氏家族中有序传承着。直到改革开放，李树起在小杨庄家中重新恢复了传统的花生米加工制作，使得李记花生米传统制作技艺再次呈现在消费者面前。1987年，李树起的儿子李凤利传承了家族技艺成为李记花生米传统制作技艺的第四代传承人。随着国民生活水平的日益提高，人们对美食的需求也随之日益增长，很快李记花生米再次出现了供不应求的尴尬场面。为了使这一家族技艺得到更好地传承和发展，2011年李凤利首先以自己的名字注册了“李凤利”商标，其后又在廉庄镇朝阳村开设了天津市凤利坚果食品厂，产品统一命名为“凤利酥花生”。2015年，李凤利的儿子李贺赛大学毕业后抵住了城市生活的诱惑，毅然回到家乡，成为凤利酥花生传统制作技艺的第五代传承人。李贺赛在传承家族技艺的基础上进行了大量的市场调研，将销售业务拓展到京津冀大部分地区，使花生米年产量达到200吨。近年来，凤利酥花生多次参加各级食品展会展赛活动，荣获了多个重要奖项，成为宁河区乃至天津市著名的传统美食小吃。

凤利酥花生传统制作技艺是一项优秀的民间饮食文化遗产，具有独特的民间饮食特色、悠久的历史价值以及较高的经济价值，值得我们去深入发掘、抢救、传承与保护。

1. **丰台四大碗传统技艺**

丰台四大碗是天津市东丰台的一道祖传的历史名菜，它传承于民国二十年朱氏家族。  
 丰台四大碗采用二十世纪五十年代东丰台朱氏秘制配方，闻名于整个中原地区，在七十年代由朱氏天尊饭店将其传承发扬。当时天尊饭店家喻户晓，尤其其中传承的肘子，别有一番滋味，格外有名！当时有很多人慕名而来，品尝后连连称赞“忒好”！

丰台四大碗包括具有丰台特色的丸子、花椒肉、小炖肉，与肘子统称“丰台四大碗”，因其肥而不腻，入口即化，滋味丰满而备受众多食客的推崇。天尊饭店的继承人在原有产品基础上，继承升级产品质量，成为当地老百姓逢年过节及喜宴寿宴餐桌的必备品，在京津唐地区享有盛名。

1. **赵密熏鸡传统技艺**

赵密熏鸡起源于明代，历清代民国，传承至今，六百多年来从未停业，经过二十几代技艺传承人的辛苦经营，如今已发展为享誉京津冀的传统美食。

赵密熏鸡精选优质柴鸡作主料，经过宰杀、净膛、冲洗、整形、除腥等卫生处理后，再将晾干后的鸡体上涂上一层均匀的蜂蜜和香油。接下来先要把鸡体放入油锅内，定好火候，进行油炸。再将经过油炸后的鸡体投入加配20余种名贵调料的老汤中，先以大火煮熟，再以文火焖煮入味。最后把鸡捞出再涂上香油，一方面可以保持熏鸡内的水分、营养和气味不会流失，又能使熏鸡保持醇厚优雅、勾人食欲的酱紫色彩。制成的赵密熏鸡内含丰富的蛋白质、十七种氨基酸和多种维生素，属低脂肪熟食，科学食用具有健脾开胃，温中益气，提神通络的功效。根据中医营养保健师的指导意见，每天食用100—150克，连续食用15日左右可起到保健养生的效果。2021年，在天津市饭店协会主办的吾悦杯“名店名厨名菜”争霸赛中，赵密熏鸡一举夺得金牌菜奖与工匠奖两项大奖。

赵密熏鸡制作极为讲究，要经过十几道关口。赵密熏鸡形色完美、骨软肉酥、香味馥郁、鲜嫩爽口、风味独特，可谓形、色、香、味、补一应俱全。制作工艺属典型的非物质文化遗产。

赵密熏鸡是中华民间饮食文化的优秀遗产，具有悠久的历史价值、社会价值和经济价值，发掘、抢救、保护赵密熏鸡传统制作技艺，对研究民间饮食文化、保护文化多样性都具有深远的意义。时至今日，第四代传人赵密年事已高，新人难以为继，且个体作坊难以产生影响。这些状况都影响着赵密熏鸡传统制作技艺的发展，迫切需要有关方面制订方案对这一特色技艺加以抢救、保护。

1. **瑞膳香熏鸡传统技艺**

瑞膳香熏鸡传统制作技艺起源于清朝末年，历经民国，传承至今已有一百多年的历史，期间从未停业，经过几代技艺传承人的守正创新，辛苦经营，如今已发展为享誉京津冀的传统民间美食。

瑞膳香熏鸡传统制作技艺起源于宁河区东棘坨镇小顷店村王氏家族，现迁址廉庄镇兴农大院。小顷店村建于明正统二十二年（1447），新中国成立前属宝坻县黄庄镇，1951年划归宁河县，现属宁河区东棘坨镇。明正德二年（1492），王氏家族由山西迁居小顷店村落户。王氏家族落户小顷店村后，最初以经营田产为主。清光绪二十二年（1896），年仅15岁的王存前往沈阳市投奔姑姑家。王存的姑父是一位当地名厨，当时在奉天大酒楼当大厨。王存的姑父最擅长的一道拿手菜就是熏鸡制作技艺，由于他制作的熏鸡骨酥肉嫩、别具风味，因而颇得店掌柜赏识。在姑父的举荐下，王存来到奉天大酒楼做了一名厨房伙计。为了能让王存掌握熏鸡熏制的手艺，姑父就专门让他给自己打下手。就这样，在姑父的耳传心授下，不过两年王存就把熏鸡的全套技艺以及汤料的秘方都学到了身上。至此，王存由一个后厨打杂的小伙计一下子成了一名高薪的年轻大厨。王存在奉天大酒楼先后干了6年，不仅熟练掌握了传统熏鸡制作技艺，也还积攒了几百块钱。清光绪二十八年（1902），王存辞别了姑父姑母，回到家乡小顷店村创办了王记熏鸡作坊。由于小顷店村人口少，消费水平低，王存就每天下午和晚上在家里制作熏鸡，上午到黄庄镇和宁河镇（原宁河县府所在地）街市上售卖。由于王记熏鸡色香味形俱佳，很快就受到了高端酒店和当地权贵们的青睐。两个大镇上规模较大的饭店都开始向王记熏熏鸡订货，宁河最著名的饭庄庆元楼还专门为王记熏鸡开设了售卖专柜。值得一提的是，王记熏鸡还得到了齐燮元家人的喜爱。1923年，王存的儿子王永富开始从事熏鸡制作技艺，成为瑞膳香熏鸡传统制作技艺的第二代传承人。1930年，中原大战结束后，齐燮元作为战败方寓居天津英租界。临近春节的时候回乡省亲，家人便把王记熏鸡端上了饭桌，齐燮元品尝后感觉醇香优雅，神清气爽，急忙问家人熏鸡的来由。听说王记熏鸡的第二代传承人就在县城庆元楼之后，齐燮元便吩咐管家把王永富请到府中。齐燮元向王永富询问了王记熏鸡的来龙去脉和制作技艺后，欣然为王记熏鸡题名“瑞膳香”。回家后，王永富便请人把齐燮元的题字刻成了匾额，挂在自家作坊内。瑞膳香熏鸡自此一炮打响，逢年过节和大户人家红白喜事的时候，都提前来王记熏鸡作坊订制。1935年3月，齐燮元与津门大书法家华世奎次女华泽愉结婚。婚宴上，特别将王氏熏鸡作为压桌菜，赢得了宾客们的交口称赞。事后，王永富前往天津英租界齐燮元府上领取赏钱，恰逢津门书法家华世奎在场，老先生亲书“瑞膳香”几个大字相赠。1946 ，齐燮元因汉奸罪被执行枪决，王永富因耻于汉奸题词就悄悄把匾额劈成柴烧掉了，而华世奎的题字则毁于十年浩劫之中。1939年，王永富的儿子王盛柏开始从事熏鸡制作技艺，成为瑞膳香熏鸡传统制作技艺的第三代传承人。

瑞膳香熏鸡精选优质柴鸡作主料，经过宰杀、去毛、净膛、清洗等卫生处理后，将鸡体每60只一组沉入缸中，投入适当的精制盐、自制的香辛料，进行古法腌制。8小时后将腌制好的鸡取出晾干，此时鸡体经过古法腌制后已经整体入味，解决了大多数熏鸡鸡体厚实处难以入味的问题。接下来先要鸡体进行整形，整形后再将鸡体投入加配21种名贵调料的老汤中，先以大火煮熟，再以文火焖煮入味。待到一定火候，将鸡体捞出沥干。最后把鸡体放入锅内用绵白糖熏蒸一分半钟即为成品。成品瑞膳香熏鸡通体呈枣红色，由于焖煮过程中在汤料中添加有一定剂量的檀香，因此瑞膳香熏鸡整体散发出一种独有的香气，沁人心脾，令闻者神清气爽，食欲畅然。制成的瑞膳香熏鸡属高蛋白低脂肪熟食，内含丰富的蛋白质、十余种氨基酸和多种维生素，适量食用具有健脾开胃，温中益气，活络保健的功效。

1958年，实行人民公社化以后，瑞膳香熏鸡被迫停业。为了让这一传统技艺传承下去，王盛柏就在逢年过节的时候专门让他的儿子王加然搭手制作熏鸡。改革开放后，王盛柏重操旧业，瑞膳香熏鸡又重现了生机。在王盛柏的指导下，王加然逐渐掌握了全部的家传技艺和经营策略，成为了瑞膳香熏鸡传统制作技艺的第四代传承人。2003年，在王海加然的悉心培养下，儿子王瑞强全面接手了瑞膳香熏鸡的制作与经营，成为了瑞膳香熏鸡传统制作技艺的第五代传承人。王瑞强在传承古法的基础上大胆创新，进一步提升了瑞膳香熏鸡的品质与知名度、美誉度。随着瑞膳香熏鸡的市场需求量不断递增，王瑞强先后天津市宁河区聚鑫旺冷冻食品批发经营部、天津市宁河区东道口熏鸡店、天津市宁河区聚鑫盛熟食厂。2021年，王瑞强在廉庄镇兴农大院成立了天津市宁河区宏运发食品商贸有限公司，使瑞膳香熏鸡这一传统制作技艺得到了进一步弘扬。2022年，王瑞强的儿子王春江传承了家族技艺，成为瑞膳香熏鸡传统制作技艺第六代传承人。近年来，瑞膳香熏鸡多次参加各级食品展会活动，得到了广大消费群体的高度赞誉和广泛认可。

瑞膳香熏鸡选材严谨，制作考究，独具秘方。瑞膳香熏鸡形色完美、骨酥肉嫩、醇香爽口、独具风味，制作工艺属传统民间技艺，具有丰富的历史价值、社会价值和经济价值，是中华传统饮食文化丛中的一朵奇葩。发掘、抢救、保护瑞膳香熏鸡传统制作技艺，对研究民间饮食文化、传承与保护民间非遗项目具有深远的意义。

1. **岳川薯粉制品传统制作技艺**

岳川薯粉制品传统制作技艺始于清代（1636-1911），传于民国（1912-1949），盛于当今。悠悠二百余载，经过十几代霍氏传人艰辛的经营发展，传承至今已成为享誉全国的传统美食。

岳川薯粉传统制作技艺的发源地在天津市宁河区岳龙镇岳龙村。制作原料主要为本地产红薯。岳龙村建于明永乐元年（1403），新中国成立前主要属丰润县丰台镇（其中一个阶段属丰润县张各庄镇）。明永乐二年（1404）霍氏家族随永乐移民由山西迁此处落户。霍氏家族落户岳龙村后，以经营田产为主。丰润县辣椒种植年代可以追溯至唐代，红薯种植始于清乾隆时期，据《北京种植业志》记载：“清乾隆十四年，新任直隶总督方观承将红薯传至直隶等地”。由此推断，公元1749年后，红薯种植开始在河北地区普及。岳龙村一带耕地多为潮土，土壤类型及成分的天然优势为辣椒、红薯种植提供了优质优产的重要保障。据1936年版《北宁铁路沿线经济调查报告》记载，该时期丰润县年产红薯近两百万斤，主要销往津唐地区。具备了一定的产量，储存与食品升级自然成了人们的本能需求，由此红薯粉、薯干等加工制作也就应运而生。最早人们制作薯粉的基本工序有：制芡糊、合粉揣揉、抽气泡、漏丝成型、煮粉糊化、冷却捞粉、切断晾晒、包装。直到清末，岳龙村霍氏家族中年仅十一二岁的霍占宽被父亲送往丰台镇最大的果铺“福顺成”学徒。10年后，霍占宽全面掌握了传统辣酱和薯粉制作的技艺后，于民国八年（1919）还乡创办了以“岳川”为品牌的薯坊、酱坊经营，主要制作和销售辣酱以及薯粉等系列红薯制品。岳川薯粉自问世以来，便受到了社会各阶层人们的青睐。岳川薯粉的普通制品，物美价廉，面向大众，为当时生活窘迫的底层百姓提供了最基本的生活保障。岳川薯粉的高端制品则大量批发给丰台镇、芦台镇、丰润及宁河县城中干果铺，同时也深受附近城镇绅商富户的喜爱。当时，距离岳龙村20里的丰润县大齐坨村张氏家族对岳川薯粉情有独钟。特别是中华民国第一任交通总长张志潭的父亲张佩绪和母亲张九太，他们早年在原籍居住的时候经常定制岳川薯粉，后来迁居芦台仍然每年定制大量的薯粉。上世纪20年代，著名的民国才女张爱玲（张志潭的侄女）幼年在天津生活的时候，最爱的食品就有凉拌粉丝。据岳川薯粉制作技艺第三代传承人霍艳高介绍：“听祖父和父亲说，大齐坨村张氏家族最爱吃自家的薯粉了，每年都要定制一些分送到天津和芦台”。

后来，在霍占宽的耳传心授下，霍占宽的儿子霍树仁全面掌握了岳川薯粉制品制作技艺，成为岳川酱坊的第二代传承人。1958年人民公社化后，岳川红薯制品经营被迫停业。为了将这一传统技艺传承下去，霍树仁逢年过节的时候都要制作大量的薯粉分送给亲属与乡亲们。特别在三年困难时期，霍树仁凭着薯粉制作技艺帮助一家人渡过了难关，也救助了一些乡邻。十一届三中全会后，农业生产由集体生产合作社变为包产到户。分到田地的霍树仁，把自家一多半的耕地全部种上了红薯。当年秋收，霍树仁便用自家产的红薯重新恢复了薯粉的加工。很快，霍树仁家庭手工作坊产出的各种椒薯制品便赢得了众多用户与客户的赞誉。此时，在霍树仁悉心培养下，儿子霍艳高不仅全面掌握了霍氏家族的传统技艺，还创新了多种酱制品与薯制品。随着产品的升级与产销量的不断提升。1996年，霍艳高创办了以老字号“岳川”命名的食品加工厂，将“岳川”薯粉制品的业务拓展到周边区县。2006年后，霍艳高之女霍宝月在大学毕业后回到家族工厂，辅助父亲经营“岳川”食品。在“岳川”第三代与第四代传承人的共同努力下，本着“保质量、重信誉、惠客户、让利益”的经营理念，“岳川”进入快速增长期。近年来，岳川薯粉制品先后参加了多次食品展会，受到各地政府、媒体和各界广泛关注，同时也赢得了一些奖项和荣誉。

岳川薯粉制品主要由红薯制成薯粉、鲜辣椒等原料，经传统手工精制而成，造型简约、色泽优雅、醇香爽口、回味无穷，集色、香、味、形、补于一身，制作工艺依托着家族传承的传统制作技艺。目前岳川薯粉主要开发有红薯粉、鲜椒酸辣粉、鲜椒毛肚粉等系列食品。根据有关部门的科学测定，岳川薯粉制品含维生素A、B、C，纤维素以及钾、铁、铜等10余种微量元素。中华传统医学认为其制作原料红薯具有补虚乏、益气力、健脾胃、强肾阴等功效。现代生物学家研究发现，长期食用红薯制品可有效预防心血管疾病、糖尿病、结肠癌和乳腺癌，并有助于延缓衰老，被世界营养机构列为具特殊营养功能的保健食品。

岳川薯粉制品是我国民间古老饮食文化的优秀遗产，在民族的饮食大花园中，独树一帜，它保留了中华传统民间饮食文化，具有悠久的历史价值，是全国知名与特有的民间风味食品，发掘、抢救、保护岳川薯粉传统制作技艺，对研究民间饮食文化、保护文化多样性都具有深远的意义。

1. 张家锅贴传统技艺

张家锅贴 传统制作技艺始于清代初期，经过数十代张氏传人的持续经营发展，传承至今已有三百多年的历史了， 并成为闻名乡里的传统地方美食。近几年，随着张家锅贴 传统制作技艺的不断发展创新，张家锅贴 的知名度影响力也在不断地扩大，现已逐渐成为享誉津唐地区的特色美食。

张家锅贴 传统制作技艺的发源地在天津市宁河区芦台镇。芦台镇是一座历史悠久、商贸发达的中国北方重镇。据1991年版《宁河县志》记载：“民国25年（1936）芦台镇工商业户，总计229家。”其中张家锅贴 技艺就出自当时芦台一带人气十足的张家店。张家店的创办者为芦台镇张氏家族，其先祖于明永乐年间由山东迁居此处落户。张家店大约开办于清中早期，是一家集住宿、餐饮为一体的传统民宿，主要面向中低端人群。由于张家店店东以诚信为本，店里住宿餐饮价格公道实惠，因此自开业以来一直长盛不衰。特别是张家店还擅长锅贴 这道独具特色的传统美食，引得很多商客都不远百里慕名前来品尝。据1999年版《宁河文史资料》记载：张家店位于芦台镇中街北侧，一道阁与二道阁之间最繁华的地段。根据张家锅贴 当代传承人介绍：传至清末民初时期，张家店经营者为张会忠。后由于时局动乱，张家店被迫停止了住宿服务，专门经营锅贴 ，并于中华人民共和国成立前后更名为张家锅贴店。当时，张会忠的儿子张玉真、女儿陈张氏双双掌握了锅贴 的制作技艺，将张家锅贴 的进一步传承并弘扬开来。

张家锅贴 用料考究，制作精良，内里香气宜人，外部酥脆爽口，因而自问世以来，便受到了各方食客的一致好评。张家锅贴 为了满足各个阶层客户的需求，最多制作十余种不同食材不同风味的 ，既照顾到平民百姓，又能满足高端消费者需求。

中华人民共和国成立初期，由于社会经济不振，人们消费水平降低，张家锅贴店在张玉真的倡导下被迫砍掉多种高端食材。1958年，实行人民公社化后，张家锅贴店只能暂停营业。然而，由于吃 的习俗早已成为中华民族重大节日的必备美食，因此每逢春节、入伏、新人成婚日，张玉真都会被一些乡邻、亲友请去做各种 。在张玉真的熏陶下，儿子张庆友从小就掌握了这门家传手艺，十几岁的时候就经常跟随父亲为亲友们提供包 服务了。后来，张庆友成家后，又把这门手艺传授给了妻子王伯银。改革开放后，张庆友、王伯银在芦台新市场重新开办了张家锅贴店，并一度将食材种类发展到二十多种。就这样，张庆友夫妇秉承着老一辈诚信为本的经营理念，坚持以质取胜的职业操守，重新唤起了人们对老字号老风味的记忆。进入新世纪以后，在张庆友的耳传心授下，儿子张云凯已成长为张家锅贴 传统技艺新的掌门人。为了迎合现代消费者需求，张云凯经过大胆尝试，经过进一步改良，还创新了多种不同风味的 食材。

现在的张家锅贴 传统技艺，共传承开发出三十余种不同风味不同食材的 馅。其中，尤其以韭菜虾仁馅、猪肉大葱馅最为出色。此外，针对不同体质的人群，张家锅贴 传统技艺还提出了营养均衡、荤素搭配、祛病养生的饮食理念，在为人们提供优质美食的同时致力于呵护食客身体健康。

张家锅贴 传统技艺传承百年。经久不衰。张家锅贴 造型饱满、用料考究、色泽淡雅、内里香气宜人、外感酥脆爽口，令人回味无穷，成为中华传统民间饮食业一道亮丽的奇葩，同时也是一项值得发掘和保护的传统制作技艺。2019年，张云凯素三鲜锅贴被天津市餐饮协会评为“首届天津市小吃百强”。2022年，张云凯锅贴被评为“中国名小吃”。

1. “永盛堂”药酒传统制作技艺

“永盛堂”药酒传统制作技艺起源于清代，兴于民国，盛在当今，传承三百多年，期间从未停业，经过十几代技艺传承人的守正创新，造福于民，如今已发展为享誉海内外的传统民间药酒。

“永盛堂”药酒传统制作技艺是宁河区芦台街道于氏家族传承的一项民间药酒制作技艺。于氏家族祖籍江南镇江府金坛县（今属江苏省），明洪武二年（1369）迁居宁河区俵口村落户。清康熙年间，俵口于氏家族有一分支落户芦台镇。芦台镇是一座历史悠久、商贸发达的中国北方重镇。据1991年版《宁河县志》记载：“民国25年（1936）芦台镇工商业户，总计229家。芦台于氏家族初祖擅长炮制药酒，专治各类风湿骨病。宁河自古为鱼米之乡，水资源丰富，人们久处潮湿环境之中，患有风湿骨病人数较多，而于氏家族药酒对风湿骨病具有特殊疗效，因此一直处于热销状态。据芦台于氏家族后人口传，约清光绪八年（1882），于氏家族药酒传统技艺持有者于万海在芦台镇中街开设了“永盛堂”药酒专卖店。“永盛堂”药酒具有独家秘制配方，选材严谨，制作考究，疗效显著，病情稍轻者服用15天即可痊愈，病情严重的1至2个月也能保证痊愈。“永盛堂”药酒药到病除的特殊疗效，让“永盛堂”这一招牌名声大振，每日店门口求购者络绎。时，直隶提督李长乐扼守天津海防，驻屯芦台。由于李长乐长年征战、操演军马，因而患有严重的风湿骨病，听说芦台“永盛堂”药酒疗效显著便亲自登门求购。后李长乐坚持饮用两月后，病情痊愈。据说，为了感谢于万海的救治之恩，李长乐送给于万海白银三百两，并亲自为“永盛堂”题写了牌匾。由此，“永盛堂” 药酒更是名声大噪，求购者如云，于万海也被于氏药酒传承人公认为“永盛堂”药酒第一代传承人。光绪三十二年（1906），于万海的儿子于作田传承了“永盛堂” 药酒传统制作技艺，成为该项技艺的第二代传承人。1935年，于作田的儿子于克明开始从事“永盛堂”药酒传统制作技艺，成为“永盛堂”药酒传统制作技艺的第三代传承人。

“永盛堂” 药酒精选西红花、防风、羌活、秦艽、杜仲、青风藤、海风藤等13味中药材，经过优化组合、合理配比、精心加工后，用55°高粱酒密封浸泡而成。成品药酒具有舒筋活络、祛风除湿、强筋壮骨的功效。患者每天早晚各饮用15克，轻者半月痊愈，重者两月痊愈，且治愈后终生不犯。

1958年，实行人民公社化以后，“永盛堂” 药酒专卖店被迫停业。为了帮助一些上门求助的重病患者解除病痛，于克明在参加完合作社劳动之余，经常在家里炮制药酒救治患者，也正是如此，让这一传统技艺得以传承下去。此时，于克明的姑爷朱凤玉在岳父的口传心授之下掌握了药酒制作的全部诀窍，成为“永盛堂” 药酒传统制作技艺的第四代传承人。改革开放后，朱凤玉在芦台新市场开办了中医诊所，并开设了“永盛堂”药酒专卖柜台。1985年，在朱凤玉的悉心培养下，儿子朱其良全面接手了“永盛堂” 药酒的制作与经营，成为了“永盛堂” 药酒传统制作技艺的第五代传承人。由于，现代中药成长期较短，影响药效的发挥，朱其良经过大量科学配比，临床试验，在传承古法的基础上适当调整了药量比例，使得“永盛堂” 药酒的疗效更加显著。2014年，朱其良将中医诊所迁至芦台街时代金街，为“永盛堂” 药酒的广大客户提供了更加优质的服务，同时也让“永盛堂” 药酒这一传统技艺得到了广大消费群体的高度赞誉和广泛认可。

“永盛堂” 药酒具有独家秘制配方，选材严谨，制作考究，疗效显著，制作工艺属传统民间技艺，具有丰富的历史价值、社会价值和经济价值，是中华传统饮食文化丛中的一朵奇葩。发掘、抢救、保护“永盛堂” 药酒传统制作技艺，对研究民间酒文化、传承与保护民间非遗项目具有深远的意义。

1. **宁河高氏正骨**

宁河高氏正骨已有百年历史，最早起源于河北省唐山市，由张氏僧人所创，该技术不管是在生产力并不发达时常见的骨折脱位，还是当今快节奏生活静力性损伤的颈腰椎等疾病，都起到重要的治疗性作用。高氏正骨以手法准确、力度精准、疗程短等优势，深受广大人民群众的欢迎。

宁河区地处京津冀腹地，东临渤海，河道水系丰富，从事渔业养殖业人员众多，久居湿地或冒雨涉水，导致风湿病较多。地属工业发达，劳动密集型产业丰富，生活节奏较快，导致颈腰椎骨伤疾病较多。而治疗这些慢性顽固性疾病的有效方法较少，而高氏正骨在传承古法的基础上，有所创新，取得了良好的临床疗效。

高氏正骨传承人高汉山医师，现就职于我区中医院推拿科，任推拿科主任。从事中医正骨推拿20余年，日门诊量100余人次，病人辐射北京、河北、天津市区、滨海新区等周边地区。2012年，荣获中国针灸推拿学会“中医正骨先进工作者”称号，2019年，荣获我区“创新创业创优标兵”称号，现任天津市中西医结合学会第六届理事会理事，天津市中医药学会推拿专业委员会委员。带教进修医师20余人，并与西藏贡觉医院、甘肃榆中中医院合作线上推拿科会诊及治疗工作。

中医正骨是传统中医药的瑰宝，随着社会发展罹患慢性颈腰椎疾病的病患逐年增高，而高氏正骨是治疗骨伤科疾病的有效手段，随着社会的发展，西医手术疗法介入逐年增加成为主流，中医正骨的传统技艺逐年被边缘化，急需挖掘保护整理。

1. **东棘坨古井传说**

东棘坨古井传说起源于天津市宁河区东棘坨镇东棘坨村，由李振起、赵洪忠等乡贤搜集整理，相传东棘坨村始建于明朝永乐二年（1404年），山东高、王、李三姓来此定居成庄。因东西有两个长满酸枣树丛的高坨，此村居东，故名东棘坨。明朝年间，三年大旱，村民为生存，在将军于亮坟茔处挖掘出泉眼，水流清澈，味美甘甜，村民及邻村民众扩大挖掘成10余亩大的坑塘，成为人们赖以生存的水源。清朝嘉庆二年，东棘坨村的村碑上记载：“古庙南六百弓有古井，古井东二十弓二道石桥，桥南九百弓三道桥……”因而人们称此坑塘为古井。

500多年来，古井之水，一年四季都基本保持在一定的水位线上，即使遇到特别干旱的年份，也不干涸，沥涝成灾之年，井水也不外溢，养育了一代又一代东棘坨人，方圆几十里的人们也都赶着车来这里拉水度日，挑水种田，对人们的生产生活起到了巨大的作用，被人们誉为“救命井”。由于人们对古井的敬畏，至明朝末年，遂有香火供奉，到乾隆年间，愈发鼎盛，逢年节和初一、十五，焚香叩拜者络绎不绝，至今仍有人焚香祷告，祈盼古井给人们带来更加美好的生活。相传每隔十年，古井有“显泉”之景象，满满井水会在一夜之间，降至井底，而后二三日内恢复原状。

多年来，古井给人们留下许多美丽神奇的传说，形成了具有地方特色的古井文化，增强了东棘坨乡土文化的自信心，传承和发展优秀了传统文化，激发了人们爱党爱国爱家乡的情怀，牵动着一代代东棘坨人返乡创业，推动家乡的振兴。

1. **岳秀村皮影**

天津市宁河区丰台镇岳秀村位于宁河区丰台镇东北部，是燕王朱棣扫北时派兵镇守天尊阁时的兵营而形成的古村。全村人口139户430人，土地面积1500亩，有着津风古韵的地域文化。而作为近百年的岳秀皮影戏在这片沃土繁衍，生生不息，唱出了宁河人的乡情，传播了天津的好声音。

当前，岳秀村以乡村振兴示范村建设为契机，以“留住皮影魅力，守望传统文化 ”为主题，组建了岳秀皮影社，打造了岳秀皮影传承普及平台，聘请中国艺术名家、皮影戏非物质文化遗产传承人、唐山戏剧协会理事、唐山皮影戏的领军人物张桂凤为岳秀皮影社特聘老师，精选15名老艺人和青年骨干参加皮影专业技能培训，组织开展传统剧目收集整理、培养培训、宣传推介、成果展演，围绕“抗击疫情”、《中华人民共和国民法典》、纪检监察教育日等宣传主题，创作以“艺”战疫、以“艺”普法等作品，开展丰富多彩的非遗展示、宣传服务活动180多次，演出300多场次，天津电视台多次进行报道。岳秀皮影已经成为宁河的一张名片、天津市的一个文化品牌。其价值和重要影响在于：

**一是打造文化品牌，助力村集体经济发展。**推动皮影文创产品研发设计，确保从产品设计、开发、研究、创新各个环节出发，全方位发展岳秀皮影文化。同时，借助现代各类资源平台打造与时代主题以及本土历史文化相结合的乡村振兴为主题的现代皮影剧目，不断增加岳秀皮影产品的附加值，提高品牌知名度及影响力，为宁河区经济发展作出更大贡献。

**二是依托非遗文化，促进农旅产业融合。**推进“皮影文化+”模式，通过传承弘扬优秀传统文化，推动皮影产业深入发展，在推进传统文化传承创新的同时带动百姓致富增收，全面助力乡村振兴。

**三是增加文化认同，助力乡村文化建设。**在乡村振兴战略背景下，皮影在乡村文化复兴之路上扮演着核心角色，在传承发展优秀传统文化、丰富乡村文化生活等方面有着不容忽视的积极作用。以此为背景，乡村民众注重传承皮影文化传统，体现出主动建构文化生活的调适能力与创造精神，通过自发组织各种文艺活动，建立新时代农村文化组织，健全完善皮影文化遗产保护传承体系等工作，切实增强群众认同感，促进乡村文化建设。

**四是借助皮影智慧，推动乡村社会治理。**岳秀皮影是一种持续性的乡村文化资源，通过理解岳秀皮影文化，挖掘皮影蕴含的民众智慧，关注并理解乡村民众的生活状态和生存智慧，在社会治理实践中承接地气，尊重民众权益诉求，优化社会治理方案，有效保持良好纯朴文明村风民风，深化和巩固乡村自我治理和发展能力，为新时代乡村振兴战略提供文化软实力和硬支撑。