

万个驴火免费吃, 各路美食抢C位, 终极攻略拿走不谢, 跟着吃就对了



保定东湖文化中心。



古镇大激店旅游区。

驴火配咖啡, 兔排刘伶醉。

冰柿雪花酪, 罐头吃黄桃。

吃蟹不见蟹, 肘子要锅包。

牛肉罩大饼, 白肉罩火烧。

肘子大激店, 鲤鱼要抓炒。

肉丝素颜下饭, 包子馅大皮薄。

坛肉入口即化, 药膳健体补脑。

……

这是什么“有毒”顺口溜, 文案写得比菜还香, 隔着屏幕不争气的眼泪已经从嘴角流了下来。

别急!

它不是专门来馋哭你的, 是真的能吃。

7月15日—10月15日, 保定乡村音乐会驴火美食季活动火热来袭。本次美食季有万个驴肉火烧免费送, 万瓶刘伶醉免费送, 万个驴肉火烧免费送, 万份牛肉罩饼免费送。(后续更多精彩不断揭晓哦)

话不多说, 小编精心准备的终极攻略要隆重登场了!(此处需要掌声)

接下来, 请查收这份活动攻略吧, 拿走不谢!

乡村音乐会, 音乐美食结对。

保定市区共有东西南北4个主会场: 保定东湖文化中心、古镇大激店旅游区、保定大排档、保定宴饮食博物馆, 各县(市、区)多个点位联动。

美食尽头在保定, 天若有情天亦老, 吃货相逢要趁早, 要趁早!

线下活动还有: 7月15日—10月15日, 保定乡村音乐会驴火美食季期间, 每周五、六、日晚去BD PARK 东湖夜市公园、保定宴饮食博物馆, 完整背诵活动秘籍就有机会获得保定兔排+驴肉火烧(驴肉烧饼)+刘伶醉金瓷三件套一份, 跟我一起背!

即日起不定期发放福利, 扫描下方二维码领取美食季优惠券, 定好闹钟, 开启一场音乐+美食的双向奔赴吧!



这份秘籍里的保定美食, 道道有故事, 道道皆独特。在“万物皆可磕cp”的当下, 保定美食找到了自己的“天作之合”。美食搭子, 用cp的形式, C位出道。

拿到奖品之后, 还可以在BD PARK 东湖夜市公园、保定宴饮食博物馆逛吃。

BD PARK 东湖夜市公园

坐落在美丽的东湖畔, 关汉卿大剧院正北面, 是一个融合了美食夜市、文创市集、文化演出、露天电影院、FAMR+保定农产品展示区等为一体的夜市公园。

夜市内有网红火车餐厅、双层巴士酒吧、网红集装箱等众多打卡点, 结合东湖夜景, 将努力打造中国最美夜市。夜市内集合了保定美食和全国美食, 超300种。

保定宴饮食博物馆

位于高新区朝阳北大街2239号, 以“靴城文化”为核心、“保定饮食”为主线、“一城三餐四季五宴”为主题, 建成的一座“能吃的博物馆”, 向世人展示“舌尖上的保定”。

稻香村、漕河驴肉火烧、牛肉罩饼等各种保定地道美食挑逗味蕾; 小剧场、微电影、皮影等演出精彩纷呈; 明、清和民国时期图书等各种书籍扮浓直隶文化氛围……

在这里, 我们可以一边品尝保定味道, 一边感受保定历史文化。

① 驴火配咖啡

驴火, 是一种完全融入了保定居民生活之中的美食; 咖啡, 是一种生活中传统与时髦的慢艺术。

驴火+咖啡, 让驴火爱好者和咖啡爱好者都获得理想中的风味星球。



② 兔排刘伶醉

香到舔屏的保定兔排, 只有保定孩子才会懂; 非遗刘伶醉, 和您一起共饮的不仅是它的口感, 还有它酒里的文韵和风骨。

一口兔排, 一杯刘伶醉, 餐桌必备, 唇齿生香。



③ 罐头吃黄桃

在咱们北方, 有一件大家都“秒懂”的事情: 黄桃罐头有“神秘力量”。



④ 冰柿雪花酪

冰柿, 被央视曾形容为: “纯天然的冰激凌”; 雪花酪, 被许多人称之为: “保定的独家甜蜜记忆!”

当冰柿和雪花酪碰撞在一起, 是属于保定夏日的冰冰凉。



⑤ 白肉罩火烧 罩着岁月里的老保定味道

将新鲜猪肉煮熟后切成薄片, 配上撕成云片状的火烧, 用肉汤反复浇制而成。这口老味道, 只有老保定才懂。



⑥ 吃蟹不见蟹 直隶官府菜代表菜品之一

相传, 曾国藩特别爱吃螃蟹。他到保定任直隶总督时, 正值寒冬, 想吃螃蟹却无蟹。当地的厨师洛葛秀绞尽脑汁, 根据蟹肉的颜色、味道, 研制出这道河北历史名菜——炒代蟹。



⑦ 肘子要锅包 直隶官府菜代表菜品之一

锅包肘子的创制与古代进京赶考的考生有关。清朝时期, 保定府就是历代举子进京赶考的门户和临试苦读的最后一站。家境富裕的考生往往自带食品, 所带的一些酱肉、肘子连汤带水, 吃着油腻, 携带不便。保定高阳县厨师, 想办法改进制作工艺, 发明了“锅包肘子”, 外焦里嫩, 香而不腻, 方便携带。这道菜一问世就大受欢迎, 成为举子们从保定进京必带的一种食品, 后深得慈禧太后喜欢。



⑧ 包子馅大皮薄 一屉包子的“江湖”

白运章包子, 武术名家开餐馆? 是饺子形, 也像一个铃铛? 双擀面杖打点擀皮……这是古城保定留下的一份独有民国味道。



⑨ 牛肉罩大饼 保定人的非遗日常

始于清代, 相传嘉庆皇帝称赞其为色、香、味三绝。



⑩ 坛肉入口即化 瓦罐里的美味

同乐坛肉, 当掀开给坛肉封口的宣纸, 熟悉的味道唤起每个保定人的记忆。这不仅仅是一种食物, 还是被保存在岁月之中的生活和技艺。



⑪ 肘子大激店 历史悠久, 味道适合大众

一锅老汤, 一纸秘方, 口味咸香、肥肉软糯、瘦肉不柴、骨酥入味、汁少汤浓、色泽红亮, 声名远播。



⑫ 肉丝素颜下饭 被央视倾情推荐

“素颜”鱼香肉丝, 这道菜虽“其貌不扬”, 但真“内有乾坤”, 吃起来酸甜醋溜口, 配上香喷喷的米饭, 那叫一个绝绝子。



⑬ 鲤鱼要抓炒 直隶官府菜代表菜品之一

它的外形似虎抱头, 极具气势。这道菜酸甜香酥, 是一道老少皆宜的菜品。



⑭ 药膳健体补脑 食材与药材的亲密跨界

安国药膳, “取药之性, 借食之味, 借食取药, 药助食功。”保定安国, 素以“天下第一药市”著称, 在这片药文化深厚的土地上发展出了独具特色的药膳。



保定大排档。



保定宴饮食博物馆。



内容来源: 保定文化旅游
本版小编: 张明