

蜆仔飯

這道天津當地特色美食從昭和時代（1926-1989）早期就開始流行，用小顆的蜆仔、白飯、生薑和醬油烹調而成。

所有的材料都放在一個被稱為「釜」（Kama）的傳統小鐵鍋裡煮熟後一起食用。過去，人們使用大釜作為飯鍋，在燒柴的爐灶上煮飯。將所有食材都放到一起烹飪的好處頗多：米飯可以充分吸收蜆仔的鹹鮮味；加醬油後，鍋底會有一層焦黃的鍋巴，能帶來微脆的口感；細小柔軟的蜆仔讓味道更加鮮美；薑絲可增香提味；鐵鍋則能保溫。

蜆仔飯通常和豆腐、醃菜和其他湖鮮搭配為「定食」（套餐）供應，就餐時先用木勺將蜆仔飯從鍋裡盛入碗中食用。

蜆仔飯在大津市中心的石山寺一帶特別受歡迎，傳統上會使用原產於琵琶湖和瀨田川上游的瀨田蜆仔來製作。蜆仔飯被視為當地料理的主餐，有時也被用於應對宿醉，因為人們相信蜆仔對肝臟有益。