这个“五一”让我们吃遍枣庄

枣庄特色美食小吃全攻略

游古城、逛榴园、爬抱犊崮-熊耳山,“五一”来临,趁着这个小假期尽情地释放自己。当然,游枣庄的同时,也不要亏欠了闹馋虫的嘴巴。辣子鸡、羊肉汤、菜煎饼……这些特色小吃您可不能错过。您瞧,香喷喷的枣庄美食端上来啦……

辣子鸡

枣庄辣子鸡,是枣庄当地名吃之一,是当地人酒席中必不可少的一道菜,在酒席中一般最后一道菜上辣子鸡,所以来枣庄吃饭,看到枣庄辣子鸡上来了,就说明菜已经上齐了。

枣庄辣子鸡色艳味重,嫩鸡肉加大量鲜辣椒、米醋爆炒,多以公鸡烹炒,因为公鸡较之母鸡更具有“阳刚”之气。公鸡又以“本地鸡”为佳,那些厂家圈养的、贩子贩来的罗丝鸡、肉食鸡等统统不如“本地鸡”上口。本地鸡又以小公鸡和老公鸡为主,小鸡吃起来鲜嫩可口,几乎不用吐骨头,老鸡吃起来回味无穷,啃也啃不够。

羊肉汤

枣庄羊肉汤首先在选羊上很讲究,要选上等的山羊。在配料上也很有一套,据说烧羊肉汤都是在夜间,老板要偷偷的放十几味中药和数种调料,至于加的什么,那绝对是秘密。在煮的火候上也要掌握的非常好,过了有些腻,欠了不适口,要不温不火,恰到好处。煮熟了,要分门别类放置,选最好的羊肉加上辣椒、芫荽、味精、醋等佐料就可以装盘了。厨师的刀工也要最好,肉要切的非常薄,要均匀。

枣庄人可不是为了吃羊肉才进羊肉汤馆的。虽然要点一道热调羊肉,还要来一盘花生米,最好再上瓶白酒,但更主要的是不能不上清汤。这清汤啊就是加了十几种中药和调料煮了好几个小时才烧好的,浓浓的,乳白色,像是新挤出的羊奶。之所以叫它为清汤,是因为在汤中不加盐、味精、酹油、醋等、清淡、爽口,味美,营养丰富。喝上一口,有荡气回肠之感,喝上一碗,使人一下子精神百倍,喝上两碗,滋阴壮阳,补气通血,再喝一碗可益寿延年。

枣庄人在盛夏要喝羊肉汤,因为羊肉汤有清热解毒之功效,所以无论天气多么热,那也一定要喝上几碗羊肉汤,直喝得大汗淋漓,飘飘然而去。特别是在大暑这一天,枣庄的所有的羊肉汤馆全部爆满,去晚了一定喝不上。

菜煎饼

一个炉火一张鏊,一张面案几个菜盆。在枣庄,这种煎饼摊不难找。煎饼是客人来了现做,青菜好多种,按吃客的要求放菜,里面也可以加鸡蛋或火腿肠,放完菜临好的时候拿起油壶淋些油,一般一个煎饼中间切开分两份。然后用一张草纸直接一包,用一块小木板托着,坐在小板凳上,两只手托着小木板边吃边往下淌油,烤的焦黄脆香的煎饼加上各种新鲜的蔬菜味道很独特真的很好吃。

菜煎饼由两张预先摊烙好的薄面饼中间夹着菜,在锅上慢慢加热而成。菜放在一旁,有白菜、粉条、豆腐、萝卜、小瓜、韭菜等素菜。每种菜装在一个小盆里面。加上油、辣椒、胡椒、孜然,搅拌均匀后倒在煎饼上,在鏊子上烤熟。菜煎饼为白面煎饼加菜馅煎烙而成。长方形,金黄色,油多而不腻,外酥里软,馅鲜饼香。菜煎饼原料采用花生、玉米、芝麻、小麦、大豆等十余种杂粮按比例科学配制,用石磨磨成面粉或糊烙制而成,并全部采用无公害蔬菜,不含任何防腐剂、添加剂和色素,既有粗粮的纤维和全面营养,又有蔬菜的维生素,以独家专用神秘香料配制,口感酥松香嫩,独树一帜,突出传统风味小吃的“营养、保健、食疗”的功能。

张家狗肉

台儿庄“张家狗肉”,至今已有几百年的历史。制作精细讲究,选用十几种名贵佐料,配以百年老汤,香而不腻,烂而不散,鲜美可口,色味俱佳,营养丰富,具有益气、轻身、安五脏、益脾胃、治五痨七伤等作用。长期以来深受消费者欢迎,为鲁西一绝。“张家”牌狗肉乃采用祖传世袭正宗配方及古老工艺制作而成,采用国际先进的脉冲高温瞬时设备杀菌,杀菌彻底,不破坏内容物并保持独特的风味。在1998年庆祝台儿庄大战胜利60周年暨经贸洽谈会上获得中外友人的高度赞扬,并成为来此旅游者喜食的保健食品。

俗话说:“狗肉碟子上不了桌。”可是在台儿庄却是“没有狗肉不成席”。在台儿庄卖狗肉的只有一家,那就是老张家。老张家狗肉已历经5代,100多年的历史。清朝光绪年间,家住台儿庄西门里的张岭就煮狗肉卖。从那时,老张家狗肉就在台儿庄叫响了。要说老张家狗肉的味道,没有人不说好的。其特色是:不腥不腻,既香又烂。老张家狗肉色艳、味纯、香浓,令人赞叹不已。如今,老张家狗肉的传人们在社会配料的基础上,又进行了革新,新增加了一些佐料,使老张家狗肉的味道更鲜美了。他们还添设了真空包装机,进行真空包装,解决了狗肉不能长期贮存的问题。他们还在国家工商总局注册了商标,配以精美的包装盒,使其成为馈赠亲朋好友的上等礼品。

“糁”汤

糁(sa)汤,又名“肉粥”,一种传统名吃,流行于鲁、豫、苏、皖四省交界的很多地方,现为当地百姓的平常早餐。

糁汤是由面粉,去皮麦粒,鸡汤等熬制的一种汤,其营养丰富,风味独特,入口生津,滋润全身,深受人们的青睐,成为稀饭家族中的上品。传说乾隆皇帝下江南路经滕州,喝了此汤大加赞赏,问当地人这叫“啥”?皇帝金口玉言,于是,当地人也叫它“啥”汤。

《礼记·内则》载:“糁,取牛、羊、豕之肉,三如一,小切之,与稻米二,肉一,合一为饵,煎之”。现在,糁这种吃食非常流行,多用鸡肉(或牛、羊肉)和麦仁、面粉、葱、姜、盐、胡椒粉、五香粉、香油、酱醋等原料,经多道工序制成,汤稠味浓,讲究“热、辣、香、肥”,无论在街边小摊还是在大酒店里都能喝上。

张汪板鸭

张汪镇生产的板鸭,采用20多种天然名贵中药材综合调配,精选微山湖蛋鸭,经过轻火慢炖和流程工艺煮制而成,具有风味独特,鲜嫩可口,肥而不腻的特点,令人回味无穷,可与南京鸭王、北京烤鸭媲美。张汪板鸭2000年8月底被评为滕州市首届“十佳名吃”,远销北京、上海、南京、济南等地,枣庄、滕州等市设立经营网点50多处。

“煮熟的鸭子飞起来”这句话在滕州就是特指张汪板鸭。张汪板鸭用本地麻鸭作原料,采用与南方板鸭不尽相同的制作工艺和配料,口味极符合本地消费者的习惯,同时也非常适合天南地北各色人等的口味。加工出来的板鸭,咸度适中,肥而不腻,的确是用餐、下酒之佳肴。