

吃迷泉城
主题策划之
地桌文化

济南是一座排挡文化很浓的城市，几十年的浸染下，老百姓对于矮桌、马扎上的美食尤其热衷。烤串、龙虾、牛蛙、涮肚；这些市井小吃在济南得以发扬光大，甚至登堂入室成为济南城中美食界举足轻重的一分子，凝结着中市井美食的灵魂。炎炎夏日，躲避开白天的高温，在夜晚凉爽的树荫下，吃着烧烤龙虾喝着啤酒，对于济南人来说，这才是生活。

矮桌+马扎 美味+凉夏

□王迁

麻小牛蛙的畅快

自从麻辣小龙虾自成美食一派之后，各家大厨高手在排挡界比拼技艺，慢慢地出现了一个亲切的叫法：麻小儿。做好麻小儿的关键在于过油的火候和熬制辣椒酱汁的手段。北京的簋街是麻小聚集地，但在笔者看来，济南的麻小毫不逊色于北京。在济南生产路北头的美食一条街，做麻小的个中高手着实不少。近百家店铺一字排开。街上还有牛蛙、涮肚、烤蚝、干锅等各色排挡。大家沿街就座吃得畅快淋漓。

当排挡遇见麻椒与辣椒，这些新鲜的食材仿佛变魔术一般，让

人上瘾。辣椒刺激着食欲，麻椒让食物鲜爽的同时去掉腥味。在这满满一锅的辛香料里的美味，也许只有中国人才能品尝得出价值。

在济南，大吃牛蛙大嚼龙虾还只是近几年的趋势，烧烤多年一统排挡界的济南，麻小牛蛙等地桌美食新秀能异军突起，定是有过人之处。麻小的麻辣油汁、扑鼻的浓香、滑嫩的虾肉、醇厚的虾黄，还有手剥开虾壳的清脆声，都勾起你的无尽的食欲。所以，麻小为代表的香锅排挡在济南大肆蔓延也就不足为奇了。

麻小：全称麻辣小龙虾，又叫口味虾，其实并不属于川菜，而是发源于湖南长沙的正宗湘菜。所以又叫长沙口味虾、十三香小龙虾，在湘西，常德，及洞庭湖周边等地方菜发展而成。色泽红亮，口感香辣鲜浓。近年来江苏盱眙的小龙虾大量科学养殖成名全国后，盱眙龙虾成为龙虾原料中最好的品种。正宗的盱眙龙虾制作的麻小每只价格不会低于10元。

吃龙虾的技巧：

吃龙虾程序为一嗅、二舔、三揭、四吃、五拧、六捏、七剥、八拽、九撕。

嗅——闻一闻龙虾的味道
舔——感受龙虾麻、辣、香的滋味
揭——掀开龙虾的头胸甲
吃——吃掉龙虾的黄
拧——两只手，一只向外，一只向上，除去步足
捏——两只手向外捏软龙虾的腹节
剥——剥去腹节的上半部
拽——抽去龙虾的肠子
撕——如果抽不去肠子，那么撕开肉，拿出肠子。

推荐店铺

李嫂龙虾：

在济南吃龙虾的店很多，但有名气的却屈指可数，李嫂龙虾算得上是这样一家店。麻辣龙虾、沸腾牛蛙、香辣蟹等麻辣菜品俱全。李嫂龙虾目前有多家分店，方便食客上门品尝。

推荐菜品：

麻辣龙虾：肉质比较嫩，虾用的全部是活虾，口感不错。

香辣蟹：做法与龙虾相似，喜欢吃蟹的朋友也可以多点一份。

人均消费：100元

口味：★★★★☆ 龙虾的味道还是不错的，配菜比较单一，来李嫂主要就是喝啤酒吃龙虾的，大份龙虾一盆，啤酒若干，排挡就是这样简单！

环境：★★★★ 环境简单，但整个店面很干净！上菜速度也比一般龙虾店要快，服务非常周到，是个朋友聚会同事聚餐的好地方。

川都牛蛙：

麻辣口味的现杀牛蛙，水煮干烧样样做法都有，他家的香辣蟹子量很大，味道也还算可口。

推荐菜品：

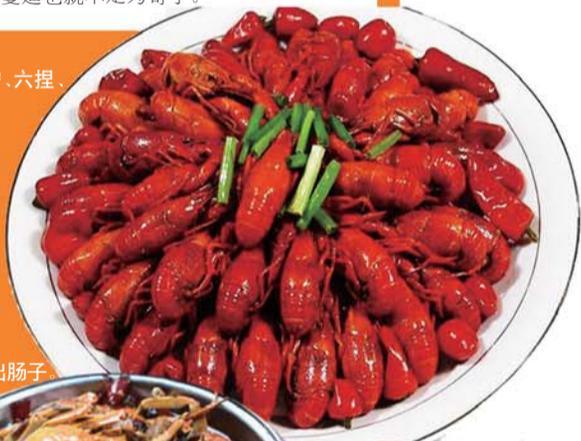
沸腾牛蛙：牛蛙真的很新鲜，做法也很好吃，辣度一般，适合济南人的口味。

香辣大盘蟹：大盘蟹真的是大盘，应该说是一大盆。味道也在川菜原有的基础上适当考虑了济南人吃辣的能力，推荐品尝。

人均消费：100元

口味：★★★★ 味道不辣，做法也保留了食材的原味，吃起来比较嫩。量很足，让人一次吃个爽。

环境：★★★★ 环境一般，因为是排档式的，也可以将就一下啦，停车比较方便，饭点时分停车也没有任何问题。



三喜龙虾：

三喜龙虾也是一家龙虾为主的连锁店，做法比较辣，口重的朋友可以尝试一下。除了龙虾，还有烧烤涮肚等菜品，还有牛蛙助阵，算是一家吃排档菜比较全的地方了。

推荐菜品：

麻辣龙虾：龙虾的个头不小，龙虾尾很饱满，汤挺辣，虾尾蘸一下辣汤汁吃会更好！

烤串：作为他们家龙虾的点缀配菜，串的烤制还是可以的一份龙虾另外配上几十只串，一桌吃起来会比较丰富。

人均消费：100元

口味：★★★★☆ 味道较辣，吃着很爽，一份龙虾的分量很足，不喜欢太辣的朋友可以叮嘱减辣。

环境：★★★ 室内店面但是内部环境还是排档式的，矮桌马扎，大家随处就坐。