说起鲁西北的名优特产，能如雷贯耳的，莫过于德州扒鸡、东阿阿胶了，其实鲁西北的特产绝不止于此，位于海河交汇处东营的各类水产品，山东北大门滨州的各类当地特产，都能让你感受到不一样的山东味道。

*“舌尖上的齐鲁”主题策划之——**鲁西北篇***

瓜果熟鲜 西北很全

□张晓霞

德州

德州最有名的就是德州扒鸡了，并且享有“扒鸡之城”的美誉，每到过年过节，买扒鸡送亲友的队伍简直就是挤爆了，但除了德州扒鸡，德州羊肠子、保店驴肉、夏津布袋鸡、禹城扒鸡也都非常有名，俗话说：“德州有三宝，扒鸡、西瓜、金丝枣，跟着帝王天下跑。”

◎特别推荐：德州扒鸡

德州扒鸡在全国都鼎鼎大名，甚至远销海外，被誉为“天下第一鸡”。德州扒鸡又称德州五香脱骨扒鸡，是著名的德州三宝之一。德州扒鸡是汉族传统名吃，鲁菜经典，形色兼优、肉嫩味纯、味透骨髓、鲜奇滋补，远远望去似鸭浮水，十分美观。在当地人眼中，山东德州扒鸡股份有限公司的“德州”牌五香脱骨扒鸡被认为是最正宗的德州扒鸡，在德州扒鸡美食城有售。

◎特别推荐：德州西瓜

德州西瓜以个大皮薄、果肉细嫩、甘美爽口而闻名全国。在著名品种的西瓜中，喇嘛瓜为瓜中之珍，瓜瓤细致无丝，入口脆沙，含糖量很高，人们称誉它是“脆沙瓤，赛冰糖”。其他品种也各有风味，如白皮三异，皮色清白，果肉红，种子黑色，色味俱佳。

◎特别推荐：乐陵金丝小枣

乐陵金丝小枣，掰开半干的红枣，粘连果肉的缕缕黄色细丝延伸一二寸不断，在阳光下，金光灿灿，故得金丝小枣的美名。特色有三：一是味道特别甘甜，尤其鲜食，肉质细脆，甜中微酸，极为可口；二是肉厚核小，出干果率高；三是果皮红艳且坚韧，易贮耐运。如今，乐陵依据浑然天成的枣林风光，发展旅游观光农业，建成了50万亩的枣园风景区，景色别致，乐陵金丝小枣在乐陵市朱集镇和城里均有销售。

东营

有一年去旅游，偶遇东营的一位大姐，热情地邀请我们去东营吃大闸蟹，这才知道，东营由于河海交汇的特殊地理位置，黄河口大闸蟹、黄河口刀鱼、三疣梭子蟹等水产品简直不胜枚举，还有广饶的肴驴肉、北岭的丸子、史口的烧鸡、渤海黑牛都是当地的特色名吃。

◎特别推荐：黄河口大闸蟹

蜿蜒九曲的黄河，塑造出一片神奇的土地——黄河三角洲。而远近闻名的黄河口大闸蟹正是在这里繁衍生息，海河交汇的独特环境下，黄河口大闸蟹的肉质鲜美，营养丰富，膏满黄肥，富含多种维生素和矿物质，具有极高的营养、保健和药用价值，也成为了东营极具代表性的菜品佳肴之一。

◎特别推荐：黄河口刀鱼

刀鱼在我国长江口、珠江等水域也有，唯黄河口刀鱼为名贵珍品。这里的刀鱼脂肪丰富，奇香无比。此鱼生活于河海交汇处，每年4月初到麦熟前，黄河口刀鱼会从黄河口逆流而上，到东平湖产卵，鱼卵孵化成鱼育肥后，再沿黄河顺流而下入渤海生长和越冬。刀鱼逆流而上之时正是捕捞的最佳季节，鱼汛要持续两个多月。

◎特别推荐：广饶肴驴肉

东营市的广饶县有一远近闻名的名吃--肴驴肉。“天上鹅肉，地上驴肉”，广饶肴驴肉，历史悠久，遐迩闻名。广饶肴驴肉色鲜味美，风味独特，营养丰富，四季皆宜，有“餐有其香，久有回味”之誉，实属“菜肴之王”。 正宗的广饶肴驴肉出自广饶县城十一村崔家肉铺，崔家多年屠宰，积累了丰富的烹制驴肉的经验，其制作工艺也独具特色。

聊城

素有江北水城的聊城，如果你认为它只有漂亮的风景，那就大错特错了，有美誉全国的东阿阿胶、被老舍先生誉为“铁公鸡”的魏氏熏鸡、还有茌平枣、冠县梨、高唐驴肉、临清酱菜、沙镇呱嗒，聊城的特产，还真不少！

◎特别推荐：魏氏熏鸡

被老舍先生誉为“聊城铁公鸡”的魏氏熏鸡，迄今已有180余年的历史。和德州扒鸡不同的是，魏氏熏鸡色泽黑亮，能够长期保存。龙胜斋魏氏熏鸡经历了200多年历史，今天已成为聊城人居家旅行的首选礼品，经熏制的扒鸡，水分少、皮缩裂、肉外露、无弹性、药香浓，可存放一年左右。

◎特别推荐：东阿阿胶

东阿阿胶具有三千年的历史，文化底蕴极其丰厚。阿胶始终倍受人们青睐，皆因其功效广泛，功能卓著，同时又药食两用，治病滋补皆宜。山东东阿阿胶股份有限公司是全国最大的阿胶及系列产品生产企业，目前拥有中成药、保健品、生物药三大主导产业，100余个品种，其中，桃花姬阿胶糕、复方阿胶浆、阿胶速溶粉是很多家庭馈赠亲友或自食的绝佳选择。

◎特别推荐：冠县梨

冠县别称梨乡，因种植历史悠久且全县成片梨园达30万亩而得名，尤以兰沃乡一带著名，每逢清明佳节，冠县都要举办“梨花节”大型观光活动。冠县鸭梨产地环境优越，栽培历史悠久，所产鸭梨以皮薄、质细、肉嫩、果面洁净光滑、果形端正、果色金黄、清香多汁、酸甜可口、核小肉白、耐贮而驰名。

滨州

滨州市地处黄河三角洲腹地，是山东的北大门，除了水产品丰富，滨州从来不缺少有地方特色的特产，芝麻酥糖、大山烧鸡、武定府酱菜、小营大米、沾化冬枣、魏集驴肉、阳信鸭梨……可以说是家喻户晓、无人不知。

◎特别推荐：小营大米

“小营大米”是滨州市小营镇特产。其特点是：生米质地瓷实、颗粒均匀、腹白纤小、银亮透剔；熟米不散不腻，香而微甜。如做稀饭，稠汤透明，米粒不沉碗底；做干饭，米粒相互攀附，粒膨大而形不变，饭粒脂光莹亮，不粘腻，香甜适口，筋道耐品。“小营大米”堪称稻米中之上品。

◎特别推荐：武定府酱菜

惠民县城，清朝为武定府治。这里生产的酱菜以色泽鲜艳、咸中带甜、甜中微咸、酱香味浓、清香可口而驰名全国，“武定府酱菜”是山东地方传统名产之一。武定府酱菜的生产，已有三百多年的历史。早在明代，这里的酱菜作坊就很兴盛。至清朝，仙泉居、福元居、元香斋、大同、天顺栈等酱园成为远近驰名的店堂商号。

◎特别推荐：沾化冬枣

距今已有五百多年的栽培历史，鲜食晚熟，品质极佳，具有皮薄肉脆、无渣、细嫩多汁、甘甜清香、口感好等特点。含有人体必须的氨基酸18种之多。沾化冬枣适应性广，抗逆性强，果实的生长期115天左右，十月中旬成熟，易丰产，建园第三年平均亩产561.7公斤。