在《中国国家地理》的“圈点新天府”评选中，山东半岛与成都平原、伊犁河谷等十个地区被选为十大“新天府”。俗话说，“靠山吃山，靠海吃海”，依山傍海的胶东地区仿佛受到大自然的极大馈赠，人们不仅能徜徉海滩、爬山休闲，还能畅享因海洋而生的各种鱼虾海货，因丘陵和气候造就的无可比拟的各色水果，不愧是天然府库。

“舌尖上的齐鲁”主题策划之——胶东篇

山海半岛 天然府库

□张唯

烟台

烟台依山傍海，物产丰富，既是神话般的仙境之地，又是北方有名的“果品之乡”、“鱼米之乡”。栖霞苹果、莱阳梨、烟台大樱桃等水果闻名于世，海参、对虾、鲍鱼等海珍品，也为鲁菜提供了丰富的原材料。

★莱州梭子蟹

莱州梭子蟹体肥肢壮，壳薄色正，肉色洁白，肉质细嫩，肥满度高，膏似凝脂，味道鲜美，营养丰富，为海蟹之上品，其口感明显优于其他产区，是广大渔民首选的捕捞、养殖品种。

★鲍鱼

素称“海味之冠”的烟台鲍鱼，自古以来就是海产“八珍”之一。烟台鲍鱼肉质细嫩，鲜而不腻；营养丰富，清而味浓，烧菜、调汤，妙味无穷。烟台优越的地理位置及良好的海域环境为鲍鱼的生长提供了良好的生长空间。

★烟台大樱桃

素以“北方春果第一枝”闻名遐迩的烟台大樱桃，以其娇艳欲滴、晶莹剔透的风韵，香甜可口的美味，富含营养，被誉为“果中珍品”、“北方春果之冠”。红樱桃紫里透红，肉软皮薄；黄樱桃嫩黄透明，片片红晕，肉质硬脆，汁丰味浓。

★烟台苹果

烟台市是我国苹果种植最早的地区，也是苹果栽种面积最大，产量最多的地区。烟台苹果，甜脆可口，富于营养，品种优良，风味独具，很受人们喜爱，被誉为胶东水果家族的“皇后”。

★莱阳梨

莱阳梨果肉质地细腻，汁水丰富，口感清脆香甜，其肉质细腻无渣，传说为进贡的梨中上品。具有清肺、化痰、止咳的功效，用它制作的“莱阳梨膏”、“止咳糖浆”是治疗支气管炎、伤风咳嗽的良药。

青岛

青岛是接地气的，有“哈啤酒，吃蛤蜊”的豪爽劲儿和“海蛎子味儿”的青岛话；青岛也是高大上的，有繁华大都市的气场和众多范冰冰一样的洋气美女们。所以，青岛的特产是又实际又能拿得出手的。

★高粱饴

高粱饴是传统的名牌软糖，一向以“弹、韧、柔”三性兼备而著称。高粱饴采用优质高粱淀粉调乳，用精制砂糖化浆，再以适量的有机酸长时间和熬，产生多种有益于人体的糖类和酶类物质。现在除用高粱淀粉外，还用绿豆、玉米、地瓜等淀粉精制成翡翠饴、绿豆饴、珍珠饴等品种。

★胶州大白菜

胶州大白菜个大帮薄、卷心紧、纤维少、汁白味甜，营养丰富，生食爽口，热食味腴。胶州大白菜在国内外享有很高声誉，号称“胶白”。胶州大白菜易储藏，是春冬季节人们的主要蔬菜。

★泊里西施舌

泊里西施舌是青岛市黄岛区泊里镇的特产。泊里西施舌所生长的海域环境优越，因而造就了西施舌的品质为全国最佳。这种非蚬非蚌的贝壳类，呈厚实的三角扇形，因那贝壳被打开时，吐出的白肉像是一条小舌头，令人联想多多，故名“西施舌”。

日照

日照市是“日出初光先照”的滨海小城。广袤的海洋，丰饶的土地，养育了大量丰富的食材，也形成了许多名优特产小吃，让日照人从早到晚的餐桌都新鲜而丰富。

★东方对虾

对虾是日照著名海珍产品，它体长侧扁，晶莹光亮，肉质肥厚细嫩，味道鲜美，为高级宴席上不可缺少的佳品。鲜食可烹调为白煮虾，油烹大虾，红焖大虾，煎明虾，炸虾段等。还可加工成无头对虾、虾仁和钳籽米等，均为海味上品。

★莒县羊汤

莒县全羊汤伴随莒国悠久的历史，承载着“姑幕”丰厚的文化底蕴，莒县全羊汤那缕缕飘香的“玉液”，让人闻之心旷神怡，饮之大汗淋漓、七窍通达，不禁令人生发“天上人间之美味，尽在莒县全羊汤”之感慨。

★乌鱼蛋

乌鱼蛋为日照市独有的海珍品，历史悠久，驰名中外，相传为古代帝王御膳佳品。乌鱼蛋系由日照特产金乌贼的缠卵腺加工而成，其色乳白，状如卵，可加工成状若花瓣、薄如纸片的高级食品。

★日照绿茶

日照绿茶生长于北纬35度(属温带海洋性气候)。这里光照时间长，昼夜温差大，因而利于茶叶内含物质的积蓄。茶多酚、儿茶素等各种有效成分及对人体有益的微量元素含量也远远高于其它绿茶，具有口感清新、香味浓郁醇厚、回味悠长之特点。

威海

说到威海，大家可以想到“最适宜人类居住的城市”的优美环境，还有《爸爸去哪儿》的拍摄地之一鸡鸣岛。俗话说“一方水土养一方人”，同样一方水土出一方特产。这个海岸线长达900公里的海滨城市，其独特的地理优势与风土人情造就出了丰富的土特产品。

★无花果

无花果是威海最古老的果树树种之一，这里独特的地理环境和气候条件，特别适宜无花果生长，城乡各地均有无花果分布，其中以威海市区、荣成北部和乳山南部的镇村尤多，荣成港西镇等地还有集中的规模化栽培。果可鲜食，制果酱、罐头、果干、果脯、蜜饯和酿酒等。

★蠓子虾酱

蠓子虾酱是用太平洋磷虾经发酵加工制成的海产品。磷虾捕捞上岸后，经过清洗、晾晒、腌制，再历时数年发酵。虾酱富含人体所需的蛋白质、氨基酸等，营养丰富、滋味鲜美。蠓子虾酱蒸鸡蛋是威海的名吃，豆沫球蘸食蠓子虾酱那是绝配。

★威海刺参

“好客山东有三珍，阿胶、海带、胶东参”，而威海刺参当属胶东参之极品。“威海刺参”属海参上品，海参个体肥大，突棘粗大，肉质肥厚，鲜嫩可口。而且，葱烧海参为常见的名贵菜品。

★荣成海带

地处山东半岛最东端的荣成市，素有“中国海带之乡”的美誉。海带被誉为海洋“冬虫夏草”，其中威海荣成的海带藻体宽大、叶片肥厚、营养成分高；海带养殖区面积达十万亩，年产鲜海带一百多万吨，养殖面积和产量居全国第一，年均出产海带占全省总产量的八成、全国的四成以上。

★大花生

大花生具有含糖量高、口感好、香味浓郁等特点，是威海市的主要经济作物，每吨出口价格要比普通花生高出120至150美元。在国际上有“人参果”美誉，被国家指定为招待外宾的休闲食品。

潍坊

潍坊地处山东半岛腹地，文化底蕴深厚，物产资源丰富。以潍县萝卜、安丘大姜、青州蜜桃等为代表的特色农产品，以梭子蟹、大对虾、牡蛎、潍河银鱼为代表的水产品，以昌邑丝绸、景芝神酿为代表的传统工业产品，以潍坊风筝、红木嵌银漆器、木板年画为代表的手工业作品都闻名遐迩，具有很高的社会知名度和美誉度。

★肉火烧

《资治通鉴》中记载东汉人赵歧流落北海(即潍坊)以卖饼为生。清代潍县有大批的农民农闲做烧饼进城叫卖，叫做“乡火烧”、“杠子头”。在清末民初，肉火烧产生，如今来到潍坊千万不要错过城隍庙肉火烧，它皮薄肉多，大葱与鲜肉在高温作用下，香气浓郁。

★潍坊萝卜

在山东流传着“烟台的苹果莱阳的梨，不及潍坊的萝卜皮”的说法。突出强调了潍坊萝卜之好。的确，潍坊萝卜既可生吃又宜熟用，作水果或蔬菜皆可，还有药用价值，以消食、健胃效果最为显着。因而又有“吃萝卜喝茶，气得大夫蹽街爬”的戏言。

★青州蜜桃

青州蜜桃以晚熟、肉细、味甜、色艳、耐贮存而著称，历代列为贡品。蜜桃不仅营养丰富，味美香甜，而且药用价值也很高，其根、皮、叶、花、仁皆可入药，其中桃仁为中医要药。