

来，尝尝咱菏泽的小吃



菏泽大烧饼

菏泽烧饼风味独特,尤其出名。菏泽烧饼用料考究,烧饼面选用上等小麦精粉,经过拉打盘揉等多道工序,包上用香油、食盐和茴香花椒等多种佐料而成的油瓢,再经切花盘沿涂上一层糖稀,表面粘上芝麻仁,即入炉内烘烤。烤成的烧饼表面红中透黄,用手揭开,底儿、盖儿、芯儿层层分离,香气扑鼻,外焦里脆,酥香可口。

菏泽烧饼在外地是很难买到的,不知道是有独特的工艺还是别人不喜欢,一直没有像面包一样普及。奇貌不洋的外表和菏泽人一样朴素,刚做好的烧饼老远都能闻到香味,拿到手里感觉十分坚硬,咬一口时才明白,自己感觉的不一定是对的。甜的里面是溶溶的糖,如蜜一般。咸的里面就是五香面,也是十分诱人。



郟城左营绿豆丸

郟城左营牛肉绿豆丸子系历史名吃,地方特产,迄今已具有200多年的生产历史,清朝时曾作为贡品进点。利用传统工艺与现代科学配方相结合,以牛肉、绿豆、海鲜、芝麻等为主要原料,用色拉油反复烹炸而成。不加色素和防腐剂,色香味俱全,干吃、煮汤、火锅皆可,口感酥脆、清香、可口。还具有清热解暑、醒脑提神、利便止渴、止泻痢、降血压、血脂、血糖、改善微循环,补充微量元素(如钙、磷、铁、锌、镁)等多种药用和保健功效。

这些东西您吃过吗?



菏泽的大烧饼,看上去坚硬,当你咬上一口却是甜溶溶的;单县的羊肉汤,汤呈白色乳状,鲜洁爽口、不腥不膻、不粘不腻,独具特色;还有东明粉肚、谢集罐子汤、郟城壮馍,都是菏泽别具风味的小吃,过年有了闲暇,不如品尝本地小吃,一饱口福。



单县羊肉汤

“单县羊肉汤”最早创于1807年,当时由徐、窦、周三家联手创建,故取名为“三义春”羊肉馆。“三义春”羊肉馆当年创立在饮食界引起不小轰动,为日后“单县羊肉汤”的扬名天下打下坚实基础。如今,已有近200年历史的单县羊肉汤,以其“色白似奶,水脂交融,质地纯净,鲜而不膻,香而不腻,烂而不黏”独特风格,载入中华名食谱,以汤入谱的只有单县羊肉汤,被国人称为“中华第一汤”。

单县羊肉汤呈白色乳状,鲜洁爽口、不腥不膻、不粘不腻,独具特色。其名目繁多,品种各异,肥的油泛脂溢,瘦的白中透红。天花汤健脑明目,适合老年人和神经衰弱者食用;口条汤壮身补血,最宜病愈大补;肚丝汤可细嚼慢饮,眼窝汤肉烂如泥,奶渣汤沙苏带甜,还有马蜂窝汤、三孔桥汤、腰花汤、肺叶汤、肥瘦汤等,各具风味。



巨野谢集罐子汤

谢集罐子汤发源于大谢集镇,大谢集镇位于菏泽、济宁两市交界处,与巨野、金乡、成武、嘉祥四县等距离,是鲁西南重要的通衢之一。过往商旅、贩夫走卒多在此地中途歇脚用餐,罐子汤创始人谢登普素有“义商”之美誉,其本人出身贫寒,对于过往就餐之穷苦商贩,采取免费加汤的经营方式,既让他们吃得饱,又顾全了穷苦人的体面。为了保温,他把汤做好后盛到特质的(哲沟)罐里,挑到集市或街头道口就地打摊销售,所以习惯叫它罐子汤。

谢集罐子汤选用鲁西南小尾寒羊及当地青白山羊的羊杂(羊头、心、肝、肺、肚及骨架等)作原料,配以粉条及各种佐料熬煮而成。具有汤清肉嫩、不肥不腻、不腥不膻,味道鲜美之特点。自创始至今,虽历经百余年历史、百年苍桑,但谢集罐子汤却经久不衰。特别是随着人民生活水平的不断提高,罐子汤以口味纯正、开胃健脾、滋阴壮阳之特点倍受人们所喜爱,谢集罐子汤已成为当地的一块品牌,过去难登大雅之堂的谢集罐子汤也步入了大城市,在巨野县城、菏泽、济宁等多地开设了连锁店。



东明粉肚

粉肚,又称香肚,是东明县传统名吃。以80%鲜猪肉,20%绿豆粉为主要原料,加砂仁花椒、香油等佐料拌匀,装入猪尿脬、系口、呈球状,文火煮熟后,色、香、味具佳,是上等菜肴。

粉肚在东明县已有百年历史,粉肚产品承传统工艺之奥秘,精选优质瘦猪肉、名贵佐料及陈年循环老汤精工配制而成。浓香适口、香而不腻、风味独特、色泽纯正、营养丰富、老少皆宜、令人百吃不厌,回味无穷。



郟城壮馍

“壮馍”之名称,江南塞北大约都有,但名称虽同,因做法不一样,所以有了极为不同的风味。郟城壮馍则颇不同于别的地方,其风味也是别有特色。郟城做壮馍者,几乎每乡每村皆有。一到农闲时节或者阴雨连绵时候,就有人家支起灶来,放上煎锅,不久就有满村的香气夹杂于炊烟之间,直诱得人口水四溢。

壮馍形如圆月,直径约30公分左右,皮分4层,面皮肉馅、馅以鲜羊肉为主,也有素馅的,如鸡蛋、韭菜等,以葱、姜、菜蔬、香油等多种祖传佐料搅拌而成。皮为小麦精粉,经过面板面、馅包装成形后,放在特制工具平底煎盘(铁制)中进行烤制加工,火候和时间要恰到好处,经几次翻动即成。熟后的成品壮馍,色泽金黄,外焦内嫩,食之鲜而不膻,香而不腻。

整理/片 张歆然

