

本报寻找“曹州小吃王”招募令发出后,读者纷纷来电推荐心中的美食,称赞本报报道

“在这里,了解咱菏泽小吃文化”

本报菏泽8月30日讯(记者 景佳) 本报寻找“曹州小吃王”的消息发出后,在菏泽餐饮界引发强烈反响,也得到市民的积极响应。很多业内人士也来电,称赞本报为菏泽的小吃发展鼓与呼的做法。

8月29日起,本报发出“招募令”,寻找“曹州小吃王”。消息发出后,不少读者拨打热线电话,推荐自己心中的美食,同时对本报报道予以支持和赞扬。“看了你们连日的报道,支持你们关注老百姓身边的美食美味。”“小吃也是城市的一种文化,百姓生活离不开。你们展开报道,进行宣传推广,这对菏泽小吃的发展非常有益。”

菏泽市商务局有关工作人员表示,以多种形式对菏泽小吃展开宣传报道,既能丰富广大群众的物质文化生活,同时又能进一步提高菏泽小吃的知名度,一定程度上说,这也是为菏泽市的经济社会发展服务。

一经营菏泽小吃的店老板称,菏泽虽然小吃众多,但规模普遍不大,更缺乏在全国全省叫得响的品牌。“希望报社举办更多类似的活动,像选市花、市树一样选出菏泽市有代表性的小吃,让咱们的小吃也能走出去,让更多的外地人感受咱菏泽的味道。”

菏泽有哪些最有名的小吃?谁将是“曹州小吃王”?本报继续邀请广大读者推荐您心中的美食。

您在菏泽看到的、吃到的、听到的特色美食,无论是面点类、卤菜类、烧烤类,还是酒店的特色菜、自家特色的私房菜,只要能吸引您,让您觉得“好吃、美味”,那么这些特色美食就在我市小吃评选的范围,您都可以将这个特色美食推荐给我们。当然,您也可以推荐自己家的美味。

本报将把大家推荐的美食,以报道的形式介绍给广大市民,而最终谁能当选,将由读者您的舌头说了算!届时,本报将为当选者颁发媒体大奖。

读者推荐特色美食或报名参加评选,请拨打报名热线:13905303003,您也可以将相关信息传到邮箱:qlwzhz@sina.cn。若有意成为本活动的赞助商,请拨打热线:6330000。



▲侯宪增
现场制作长面泡,对于这份
美味,他守候了20年。

本报记者
邓兴宇 摄



侯家“长面泡”

筷子尖上的智慧

文/景佳

解放街是菏泽名小吃聚拢的地方。烧饼、糖糕、白汤、烧牛肉,吃了一大圈,也没绕出解放街。今天准备脱身时,又接到热心读者电话:街上有有名的侯家长面泡,咋还没见报啊?

热心人说的长面泡,是菏泽特有的一种小吃,长着油条的“体形”,却有着面泡的“心”。

穿过解放街与八一路交叉口,往南走不远就是顾客排队的长面泡摊点。油锅旁面盆后,持一双铁筷子舞动面疙瘩的人,正是我所要寻访的侯家长面泡制作人——侯宪增。

只见他用两根筷子,在眼前的面盆里交叉后一搅,提起一个充满弹性的小面团,经双手扯动,面团在筷子间跳舞,不一会儿便呈现出条状,入旁边油锅中,片刻即化身为“侯家长面泡”。

在美食的制作法则里,智慧重于一切,面团在筷子尖上几经转化,竟也成了美味。42岁的侯宪增守候这份美味,已有20年之久。

久。每天凌晨3点起床,也早已成为习惯。

侯家长面泡的制作过程与油条制作有相似之处,同样是将面粉加水和好,后在面盆中用力摔打。油条是要把面粉摔打成匹的面块,长面泡用的面则需更富弹性。因此,摔打起来更费时费力,通常5斤面粉配上40斤水,需摔打40分钟。

按照传统的制作工艺,每10斤面里还要加入一两碱、二两食用矾,因白矾在受到200度的热以后会变成二氧化碳气,所以才有了面泡的气泡。而为了让食客吃得更健康,侯宪增改换了配方,不再加入食用矾,50斤面也仅用七八钱碱。

那如何保持面泡的柔软与劲道?侯宪增说,诀窍恰在这摔打上,但制作难度在于水温的掌控。水温高,做出的面泡会发酸、不好吃;若水凉,面粉会发粘,膨胀不起来,“水温刚断凉时恰到好处”,侯宪增只需要伸手感知。而要做到这一点,他用了十多年功夫。