



相关链接

特色饺子的包法

【鱼形饺】:左手握拳,大拇指和食指自然伸出,取饺子皮一张放上并放入馅料,把饺子皮对折,把其中一边向里折起约1-2CM,捏紧再向里折1-2CM,再捏紧如此重复直至另一边,最后收口时把尾巴稍弯向上翘捏牢即可。

【元宝饺】:取饺子皮一张于掌心,放入适量馅料对折成半圆形,捏牢中间将右半边饺子皮封口,同样将左半边饺子皮也封口,将饺子皮封牢,然后把饺子两端向中间弯拢,将两端饺边相互捏牢,使半圆形的边微微向上翘。

【月牙饺】:左手握拳,大拇指和食指自然伸出,取饺子皮一张放上并放入馅料,将右端边角捏住,右手拇指向外轻推内侧皮,食指将外侧皮形成褶皱,右手拇指将褶皱捏紧,重复步骤至左端饺边并将两端封口处捏牢。看看像不像一轮弯弯的月牙呢?

【钱包饺】:取饺子皮一张于掌心,放入适量馅料,将饺子皮对折封口成半圆形,右手拇指捏住右顶端角,将之捏薄,将变薄的顶端往下按,连续向下按捏形成纹边纹直至左端就完成了!

春节枣庄吃食有啥讲究

枣庄有“进了腊月都是年”和“过了腊八都是年”一说,表达了人们对春节的期盼之情。腊八节是农历的十二月初八,这天早晨,家家要煮腊八粥。煮腊八粥也讲究一定的学问,将洗净的大米、豇豆、红枣、花生、莲子、栗子、菱米等放进锅里,要用文火慢慢熬制,得经过一定的时辰,腊八粥才能被熬得香喷可口。腊八粥熬好后,要施舍给乞丐,邻里间要互送,还要敬老天,抹到果树上,以祈风调雨顺,五谷丰登。俗话说:“吃了腊八粥,就把年来数。”从这天起,人们开始筹备过年。

除夕是腊月的最后一天,俗称“年三十”。为了第二天的春节,这一天有许多的事情要做。民间有俗语“忙得跟没三十的样”,说的就是“年三十”这一天之前,过年的事情一定都得处理好,以免到了年根手忙脚乱。而准备年货、打扫卫生、送节礼、凑份子杀猪、蒸馍馍、烙煎饼、炸丸子、熬糖、上坟等等,则称为“忙年”。

“过年吃饺子”是全国普遍的习俗,枣庄人也不例外。饺子的“饺”和“交”谐音,“交”又有相聚之意,所以用饺子象征团聚合欢,又取更岁交子之意,非常吉利。此外,饺子

因为形似元宝,过年时吃饺子,也带有“招财进宝”的吉祥含义。春节这天,枣庄人习惯于吃素馅的饺子,意思是一年素素净净,家庭和和睦平安。在包饺子时,会包几个带麸皮、钱币的饺子,谁先吃到,表示其今后有“福”、“有财”。春节期间,枣庄人对吃食格外讲究,哪一天吃啥都有不成文的规定。如初一吃素馅的饺子,初二才吃荤馅的;初三中午净手焚香,祭神祭祖,全家团聚共饮,称为“圆年”;初四吃馒头;初五再吃饺子,谓之“捏嘴”,教导幼童不骂人、不妄语,尊长敬老,告诫青年少说多做、勤业为先,提醒中老年

不吵嘴、不骂人;初六喝绿豆沫,煮菜为餐,尊古俗,敬火神;初八为谷日,吃豆腐,谐音“都熟”,祈祷丰年;初九为果日,吃鲤鱼,盼“剩余”,山乡果农尤为重视;初十包饺子吃;十五“小年”吃得丰盛;十六喝面条。

立春俗称“打春”,这一天母亲要用彩色的布头缝制“打春公鸡”,订在孩子的右衣袖上,立春之前缝制的公鸡则称为“迎春鸡”,皆以鸡谐音“吉”,象征孩子吉祥如意。有的还让“春公鸡”叨一串黄豆粒,孩子几岁叨几粒,以鸡吃豆隐喻孩子将来不再生天花、麻疹等疾病。

饺子馅的文化

饺子,早已不仅仅是一种美食,还是中华美食的代表。它的每一个部分,无一不蕴涵着中华民族文化,是每家在三十晚上必备的美食,表达着人们对美好生活的向往与追求。

芹菜馅一即勤财之意故为勤财饺

勤:即勤奋、勤劳;经常,勤密(频繁)源源不断,谓制作材料之勤财。是对源源不断的物质财富的祈福;更是对勤劳、务实的祝福。

韭菜馅一即久财之意故为久财饺

久:即时间长、久远,谓之久财。是祈福长久的物质财富;更是对天长地久的祈福,但愿人长久——健康、和睦、快乐、幸福。

白菜馅一即百财之意故为百财饺

百:量词,即百种、百样之意,谓之百财。对百样之财的祈福;或为对新婚燕尔白头偕老的美好祝愿。

油菜馅一即有财之意故为有财饺

有:即存在,凡是看过赵本山的小品人,谁会忘记“有才,太有才了!”这句名言呢?谓之有财;祝福你有财,更祝福你有才。

羊肉馅一即洋财之意故为洋财饺

洋:即广大,众多;比海还广阔,祝您发洋财,谓之洋财。

甜馅一即添财之意故为添财饺 添财:即增加、增添之意。即为甜食或为汤圆、月饼等;更与天才谐音,谓之添财。

回味无穷的枣庄小吃

童子鸡

原料:新鸡10只,大茴香25克,花椒15克,荷叶10张,葱250克,姜150克,盐1000克,香油125克,油150克。

制法:将鸡宰杀褪毛,在翅膀下开一小口,掏出内脏,从肛门拉出肠子,斩去半节鸡脚和翼梢,放入温开水中去血污,或用温开水将鸡身里外洗一次,抹干,并用荷叶塞入鸡腹

内。(也可先用盐、味精、黄酒腌渍一下)将大茴香、花椒用布袋装起扎紧,同盐一道放入锅内,加适量水烧沸,再将鸡投入,加入酒煮到嫩而烂,捞出,取去鸡肚内的荷叶,鸡身外刷上一道香油即成。煮过鸡的卤水,即成老卤,也称老汤。煮的鸡越多越陈越好。以后每次使用,只要添加适量水、香料烧沸即可,不用时要盛入瓷、陶器内保存好,每隔一些时烧沸一次,以防污染,

做好了防腐工作,就可无穷尽地重复使用下去。

特点:肉质白嫩,肥壮美观,荷香扑鼻,咸香发脆,愈嚼愈香。

枣庄辣子鸡

枣庄辣子鸡,是枣庄当地名吃之一,是当地人酒席中必不可少的一道菜,在酒席中一般最后一道菜上辣子鸡,所以来枣庄吃饭,看到枣庄辣子鸡

上来了,就说明菜已经上齐了。

枣庄辣子鸡色艳味重,嫩鸡肉加大量鲜辣椒、米醋爆炒,多以公鸡烹炒,因为公鸡较之母鸡更具有“阳刚”之气。公鸡又以“本地鸡”为佳,那些场家圈养的、贩子贩来的罗丝鸡,肉食鸡等统统不如“本地鸡”上口。本地鸡又以小公鸡和老公鸡为主,小鸡吃起来鲜嫩可口,几乎不用吐骨头,老鸡吃起来回味无穷,啃也啃不够。

枣庄第一名吃 羊肉汤



春节期间不少枣庄人都以羊汤待客。

枣庄羊肉汤首先在选择羊上很讲究,要选上等的山羊。在配料上也很有讲究,据说烧羊肉汤都是在夜间,老板要偷偷的放十几味中药和数种调料,至于加的什么,那绝对是秘密。在煮的火候上也要掌握的非常好,过了有些腻,欠了不适口,要不温不火,恰到好处。煮熟了,要分门别类放置,选最好的羊肉加上辣椒、芫荽、味精、醋等佐料就可以装盘了。厨师的刀工也要最好,肉要切的非常薄,要均匀。

枣庄人可不是为了吃羊肉才进羊肉汤馆的。虽然要点一道热调羊肉,还要来一盘花生米,最好再上瓶白酒,但更主要的是不能不上清汤。这清汤啊就是加了十几味中药和调料煮了好几个小时才烧好的,浓浓的,乳白色,像是新挤出的羊奶。只所以叫它为清汤,是因为在汤中不加盐、味精、醇油、醋等,清淡,爽口,味美,营养丰富。喝上一口,有荡气回肠之感,喝上一碗,使人一下子精神百倍,喝上两碗,滋阴壮阳,补气通血,再喝一碗可益寿延年。