



本报记者 孟敏 宋磊

胶东大饽饽

在胶东,春节最具年味的特色面食当数大饽饽了。过了小年,家家户户都开始忙活蒸饽饽,祈福来年的日子蒸蒸日上,红红火火。胶东每逢春节或者喜庆的日子做大饽饽的习俗由来已久,早在汉代就已有文字记载,历经两千年的传承和发展,可谓源远流长。

胶东大饽饽最大的特点就是个头大,是平常馒头的三四倍,因为要考虑到拍照的效果。胶东饽饽的品种也特别多,有神虫饽饽、枣饽饽、岁饽饽、卡花饽饽、猪头饽饽等。做大饽饽关键在饽面和揉面上,面一定要顺一个方向揉匀,把面团揉光,蒸出来的饽饽才漂亮。

利津水煎包

相传利津水煎包始于清代,扬名于民国年间,迄今有一百多年的历史。利津水煎包为发面煎包,一般有荤素两种馅,以韭菜猪肉馅最为正宗。包子下锅后,经煮、蒸、煎三道工序而成,“其特色在于兼得水煮油煎之妙,色泽金黄,一面焦脆,三面嫩软,馅多皮薄,香而不腻,酥而不硬,色味俱全,堪称面食之佳品。”

利津水煎包的做法是先发面,再剁馅,馅分荤素两种,包子所用馅不用油,盐等调料搅拌,为干馅,包子之味全来自腌制的肉馅。包包子时先放菜再放肉,在蒸煮过程中让味道溢满整个包子。

滨州锅子饼

滨州传统名吃锅子饼,以其做法精细,食之酥而不硬,香而不腻,味鲜可口,老少咸宜而久负盛名。滨州锅子饼由清朝末年滨城西关一邢姓业者初创,故又名邢家锅子饼。它以饼中卷馅的形式,融饼和包子的优点为一体,成为一种新的独具特色的经济、方便面食。



莱州面花

年关如此多娇 来份面点可好

北方人喜欢面食,山东人更是对面食情有独钟。山东各地有不少地方特色面食,甚至有些面食“深藏闺中”,不为常人所知,但风味确实独特,一起来看看吧。



胶东大饽饽



锅贴饼



福山拉面



水煎包



火烧



三页饼

莱州“面花”

莱州一带,农历腊月三十上供,家家都要蒸饽饽,饽饽有不同的形状,圆形的饽饽呈大馒头状,顶上十字挑出三个鼻,嵌入红枣,还有元宝形、动物形等。

饽饽除了食用还要供奉,供桌上、粮缸里、窗台上都要放不同样式的饽饽,有的饽饽蒸熟后用食品色点染,既好吃又好看,饽饽蒸熟裂开了口叫“笑了”,被称为“面花”。

鲁西南蒸花糕

“新年来到,糖瓜儿祭灶,姑娘要花儿,小子要炮,老头儿要顶新毡帽,老婆儿要吃大花糕。”鲁西南一带,过年的时候有蒸花糕的习俗,这花糕的糕与“高”同音,而且是一层比一层高,寓意日子红红火火,步步高升!

用面粉和枣做成的塔形的花糕,上面有不同的图案,并嵌着大红枣寓意家庭团团圆圆,生活甜甜蜜蜜,烘托了春节喜庆的气氛。

安丘三页饼

三页饼最早是安丘景芝传统名吃,于300年前伴随着景芝酒的兴盛应运而生,为调众口,工艺渐进,最后形成了三页如一,每页薄如纸,软如稠,焦柔相济,清香可口,一抖三开的三页饼,成为具有独特风味的食品。作为主食直接吃即可,很有嚼头。如果不就菜直接吃没味清淡,也可以抹点豆瓣酱或辣椒酱吃,或者将土豆丝等菜卷到饼里吃也不错。

枣庄挎包火烧

挎包火烧为微山湖湖区特有的面食,因其形为正方形,颇似挎包,因而得名;另一说是,为便于携带,这种火烧做得与挎包大小相似,内中夹层可夹上鱼肉、菜肴,便于外出携带,所以称为“挎包火烧”。当地多以熟猪肉夹食,肉香而不腻,吃时外酥内韧,别有一番特色。

临沂煎饼

煎饼过去为淄博南部淄川、博山等地人民的主食,菜煎饼是传统吃法之一,堪为当地风味一绝。

制作方法是先将豆腐、韭菜、粉条切碎,加虾皮、调味品,用花生油炒熟,拌匀成馅,然后将摊好的煎饼摊上馅,再折叠成方形、长方形或三角形,在鏊子上煎烙至熟,即可食用。

蓬莱小面

蓬莱小面是蓬莱传统名吃,历史悠久。面条为人工控制(抻面,当地俗称“擀面”),条细而韧,卤为真鲷(俗称加吉鱼)熬汤兑制,加适量绿豆淀粉,配以酱油、木耳、香油、八角、花椒等,每碗一两,具有独特的海鲜风味。

按蓬莱农村的传统,逢丧逢喜,“蓬莱小面”是民间宴会中必上的压轴主食,因此,在民间,这种宴请也就以“吃面”代称,去别人家赴宴也就是“去吃面”。在主菜过后,吃“蓬莱小面”会被视为对客人的尊重,因此主人一般都会聘请当地比较有身手的师傅来现场“擀面”。

郓城壮馍

郓城壮馍是一种椭圆形的油煎食品。其制作方法是:把和好的面团(半发酵)用手拍拉成长条形,将馅抹在上面折成卷状,然后拍扁成椭圆形,放入平底锅中用油煎,其馅以羊肉泥为主,配葱、姜、料粉、食油、精盐等佐料。可根据所好加辣椒或灌上鸡蛋。煎熟后的壮馍内分多层,焦黄香酥,松软可口,吃起来别有风味。

费县方城大锅饼

锅饼是一种很受广大群众欢迎的风味面食,在费县已有几百年的制作历史。到了近代,方城镇的面食师傅,精工制作,逐渐形成独具地方特色的方城锅饼。方城锅饼的制作一般用八成精细面粉加二成老酵面及适量食用碱和成面团,经过反复杠压,搓好揉匀,擀成2公斤左右,厚薄适中的大饼,放在平锅内烙成淡黄色,再用温火烤得熟透即成。特点是硬而不良,干香甘美,可口开胃,充饥耐存,久食不厌。

烟台福山拉面

福山拉面(又称福山大面),已有二三百年的历史,被称为中国四大面之一。与叉子火食,硬面锅饼并称为福山三大名食,福山拉面分实心面、空心面、龙须面三种。面卤分大卤、温卤、炸酱、三鲜、清汤、烩勺等十几个品种,条形与面卤的配制有一定的讲究,一般浓汁配粗条、清汁配细条、炸酱配扁条。