



# 小吃里的齐鲁乡情

本报记者 孟敏

## 梁山卷煎

即使对吃再不上心,也会对梁山卷煎念念不忘。“卷煎,将蛋推皮,以碎肉加料卷好,仍用蛋糊口。猪油、白糖、甜酱和烧。切片用。”

制法是先将馅料卷起,后再烧之。后经改进,成为今天的卷而蒸成。至今已拥有300年历史的菜肴,可谓难得。此菜黄白相间,切成片状,是极有特色的碟菜。

## 菏泽档肉

“爱吃档肉的请举手”,菏泽人一定会举双手。菏泽档肉所触发的乡土情怀,来自它质朴低调的定位、亲切诱人的滋味。

档肉食材要取猪身上最好的肉,切成长方块状,再在肉身上隔成小方格,浸入各种调料,炖熟后储存备用。食用时,用满满一大碗盛着,放在蒸锅里,隔上酱油、醋、葱等调料重蒸一遍,肉质更加软烂可口。

## 临沂糁汤



做糁的学问主要在汤上,许多糁铺世代相传,汤料都是百年老汤,可谓老汤里面加新汤“汤汤不息”。

糁对火候、时间、搅拌、工具等都有严格的要求。一般是头一天选料,夜里制汤,次日早晨才成糁。原料主要以肉、麦米、葱、姜、五香粉、盐、面粉等为主,有的加进砂仁、公丁香、陈皮、肉桂、八角茴香、小茴香、玉果、广桂、白芷等中草药,以增加健脾健胃功能。

## 东营黄河刀鱼



黄河入海口有句渔谚:麦稍黄,刀鱼长。黄河刀鱼又叫“茅刀鱼”,小的六七寸,大的一尺多长,身薄色亮,细鳞小肚,吻短圆突,像一口尖刀。

黄河刀鱼脂肪丰厚,且肉质细嫩,烹调无需多少佐料,肉味香美。民间习惯以单饼卷食。

## 临沂油茶

油茶是临沂人的传统小吃,郯城马头人对其尤其钟爱。宋朝末年油茶从西部回族传到沂州之地,为半流质食品,宜早食。马头供销社食品厂生产的油茶质量上乘,畅销国内外。

把面粉炒熟呈浅黄色,花生仁、瓜子仁、核桃仁、芝麻炒酥碾碎,葱姜切丝用花生油炸酥;炒面加葱姜丝、花生油、香油搓匀再下其它各料拌匀即成。

小吃以其独特风味,征服了人们的味蕾,逛庙会、吃小吃,更是过年不可缺少的一个乐子。那么,我们就来看看我省都有哪些著名的小吃,一来品味各地区不可或缺的饮食风情,二来那些离乡游子们可以此慰藉对家乡思念,三来小吃解馋,外出必买,居家必备物。



## 东营梨丸

梨丝和熟面粉,包入猪板油丁、橘饼、核桃仁、玫瑰酱、青红丝、白糖、芝麻油拌成的馅心,滚一层干淀粉,油炸而成。呈金黄色,皮酥脆,内软嫩,梨香清雅。

## 滕州菜煎饼

滕州菜煎饼原料采用花生、玉米、芝麻、小麦、大豆等十余种杂粮配比而成,用石磨或机器磨成面粉,摊糊烙制而成。既有粗粮的纤维又有蔬菜的维生素,以独家专用神秘香料配制,口感酥松香嫩。

在新烙出来的煎饼上摊上食用油、鸡蛋、火腿肠和各种时令青菜,加热熟透,卷上几下,再分成几块,用洁净的纸一包,捧在手里,香气扑鼻,让人胃口大开。

## 聊城沙镇呱嗒



软面擀成长片抹葱油泥、花椒再擀压,里面包肉馅,擀成长条饼,在猪板油整锅上烙黄此时饼已鼓。之后可将鸡蛋打入小杯中加椒盐和匀灌入饼中继续煎烙,直至鸡蛋熟透。皮酥里嫩,内外有油,馅鲜饼香,色泽金黄。

## 潍坊缸子头

潍坊有名的硬面食品。和硬面,用枣木杠子压。中间薄,有孔,边厚。古时,用麻绳穿成串,挂在鞍边、车旁,食之方便。凉吃越嚼越香;热吃,用菜、肉去炖,柔韧不散,非常有味。

## 潍坊马宋饼

出自昌乐县马宋镇马宋村。和面、醒面、擀烙是制作马宋饼的3道主要工序。用温食盐水将面粉搅拌均匀,揉搓至质地光亮以后以包袱覆之。面团似流非流时,移于面案,撕为小块压平后,再三层合一,中间面团两面涂花生油,随即擀压,使之薄如铜钱,摊至火候适中的铁鏊上,颜色白中带黄时,取下凉透即成。

马宋饼的特点是烙花细碎,熟而不糊,色泽艳丽,柔软芳香,油丰而不腻,微咸而透清香,开人胃口,百食不厌。

## 济南油旋



济南芙蓉街里的油旋店。本报记者 王媛 摄

油旋是一种旋涡状葱油小饼,是济南的有名小吃。刚出炉的油旋色泽金黄,内软外酥,葱香扑鼻,趁热吃,再配一碗鸡丝馄饨,可谓物美价廉,妙不可言。

## 滨州清炖开凌梭

沾化名吃。用当地越冬梭鱼,去鳞清余,用料少,做法简单,汤汁奶白色,汤汁鲜香中略带淡淡的甘甜,撒上少许香菜段,调出另类的茺荽香气。

唯有清炖,才不会辜负这条仅有十几天尝鲜期的鱼。让你喝一碗还能想着下一碗!

## 淄博酥锅

博山酥锅是一种传统的时令、节令菜肴。菜肴用醋较多,以肉鱼骨刺酥烂为主要特征,遂为“酥锅菜”。酥锅一般要放几十种材料。主料有白菜、藕、海带、冻豆腐、排骨、猪蹄、鸡、鱼、肉等。酥锅的口感很好,从它繁杂的选材和制作工艺中即可显现一斑!

春节时,一般家中都要酥上一锅以备随时食用。口感酸甜适宜,醇香滑爽。吃酥锅已经不仅仅是个吃食的习俗,而已经逐渐成为了一种民间的饮食艺术和民俗文化。