



油旋或包子配甜沫,是济南人早餐“黄金搭档”。(资料片)

“来俩油旋儿,一碗甜沫”

寻味舌尖上的老济南特色小吃

齐鲁晚报·齐鲁壹点
记者 任玉婷

油旋甜沫草包包子 不容错过的小吃

济南,素以泉城闻名天下,“家家泉水、户户垂杨”道出了这方水土的独特韵味。作为一座历史文化名城,像清冽甘美的泉水一样,被人津津乐道的还有这里独特的老济南味道。而真正的老济南美食,“藏匿”在老城区的大街小巷中。

油旋,来到济南一定不能错过的一种小吃。看上去虽不起眼的小薄饼,制作工艺却非常讲究。外皮酥脆,内瓤柔嫩,葱香透鼻,因其形似螺旋,表面油润呈金黄色,故名油旋。油旋有圆形和椭圆形两种。更有精细者,在油旋成熟后插一空洞,磕入一个鸡蛋,再入炉烘烤一会,鸡蛋与油旋成为一体,食之更美。清道光年间,济南城里就有油旋经营。油旋葱香浓郁,外酥内嫩,很受欢迎,流传至今。

济南大观园里就有一家被国学大师季羨林点了名,题了字的油旋张,找到大观园的“油旋张”并不费什么力气,因为这店火到任何时间去都要排队。店面很小,

生义,很多外地人会以为是甜食,实际上是一种用小米研磨熬煮而成的咸粥。早晨点上一碗甜沫,热气腾腾,端至眼前,金黄“甜沫”之中,菠菜嫩绿,豆腐皮雪白,粉条透明,看之,犹如青山水墨;闻之,香气扑鼻;尝之,微咸略辣,五味俱全。

在济南市天桥区无影山东路毕家洼70号楼有一家早餐店,名曰甜沫唐,乃是济南特色风味早餐。营业时间是6:00—13:00,店内有甜沫、油条、茶鸡蛋。甜沫很正宗,油条特好吃,茶蛋很够味。其中以甜沫最出名,分为大小碗。人均11元左右,经济实惠。

天桥区普利街15号的草包包子几乎是每个济南旅游的人都必然要品尝的济南特色小吃。1937年,张文汉在济南开了一家名叫草包包子的店铺,他制作出来的草包包子以馅多、味美、灌汤而闻名泉城济南。它选料精细,做工考究,配料丰富有特色,而且味道醇厚,花色品种多。最特色的是

小吃。

九转大肠糖醋鲤鱼 当地必吃的鲁菜美味

除了老济南传统风味小吃外,鲁菜也是到当地必吃的美味。鲁菜为中国八大菜系之冠,其中济南菜是鲁菜主要流派。济南菜以清香、鲜嫩、味纯著称,一菜一味,百菜不重。像九转大肠、爆炒腰花、糖醋鲤鱼等菜品皆是口口相传。

九转大肠,从主料到配料,无一不是寻常俗物,但其制作工艺就如道家九炼金丹一般,精工细作,因此名曰“九转”。将煮好的干净猪大肠下锅炒制,下料狠、用料全,出勺入锅,反复数次,直到烧煨至熟。出锅的猪大肠晶莹剔透,酸、甜、苦、辣、咸,五味俱全,久食不厌。

爆炒腰花是以猪腰、荸荠等为主料的家常菜。其特点是鲜嫩,味道醇厚,滑润不腻。具有较高的营养价值。爆炒腰花制作的难度为腥味是否去除干净,口感是否鲜嫩带脆。配菜和佐料因地而异,口味也随之有偏甜、酸、咸、辣之分。

用高汤调制是济南菜的一大特色。济南菜用汤历史较为久远,早在一千多年前的《齐民要术》中就有记载,如“清汤燕菜”、“清汤银耳”、“虾片”、“奶汤蒲菜”、“奶汤元鱼”、“奶汤蹄筋”等都是用汤烹制的济南名菜。

“奶汤蒲菜”是以济南大明湖出产的一种质地鲜嫩、味道清鲜的蒲菜为主料,加奶汤烹制而成,素有“济南汤菜之冠”的美誉,又历来被人们誉为济南第一汤菜。

“蒲菜烧肉”也是一道济南风味菜。当代著名诗人臧克家写过一篇脍炙人口的散文《家乡菜味》,既历数济南风味美食,寄怀乡忆旧的无限思绪,让人读来犹如诗一般情深意切。文中说“大明湖里,荷花中间,有不少蒲菜,挺着嫩绿的身子,逛过大明湖的游客,往往到岸上的一家饭馆里去吃饭。馆子不大,但有一样菜颇有名,这就是蒲菜炒肉……写到家乡的菜,心里另有一种情味,我的心又回到了故乡,回到了自己的青少年时代。”

老字号鲁菜馆 才是最佳选择

要想尝到正宗的鲁菜,一定要到老字号鲁菜馆里。在济南范围内,能称得上老字号鲁菜馆的,有后宰门街的燕喜堂、王府池子街的张家大院,还有聚丰德、鲁香味道、至尊源菜馆、忠信鲁菜馆等。这些鲁菜馆里都有真正的老厨师,每家都有自己的特色和拿手菜,比如汇泉楼是糖醋鲤鱼,燕喜堂是九转大肠,聚丰德是油旋。

灰瓦白墙,泉声沥沥,不少鲁菜馆藏身在小巷,坐落于民居小院之中。食客们伴着清泉,品味着正宗的鲁菜,别有一番风味。

芙蓉街附近就有几家四合院,专做以鲁菜为主的“泉水宴”。分别以王府池子四号院、涌泉胡同二号院、平泉三号院、起凤桥五号院,燕喜堂等命名,吸引了很多外地游客。每个四合院的面积都不大,青石板铺地,仿古家具,装修风格古色古香,像是穿越到儿时的老济南,老墙、老门、老院,院里还有自古至今喷涌不息的泉眼。池子里,肥大的红鲤鱼欢快地游着,水面上飘着一朵盛开的莲花。

不过最吸引眼球的还是每家院子里的一泓泉水,池水里冰镇着啤酒、可乐和应季水果,几乎每位到店的食客都要站在旁边拍照“打卡”。很多网友把在泉水里冰镇西瓜、黄瓜、西红柿等果蔬的视频传到网上,让这几家店成为“网红店”。

此外,在口碑、大众点评网等游客、吃货聚集地,济南老字号也重新走进年轻人的视野中。去会仙楼吃糖醋鲤鱼、便宜坊吃锅贴、燕喜堂品品九转大肠,成为新时尚。

国庆期间来济南游玩的90后魏女士,早早就做好了攻略,把燕喜堂、草包包子铺、“油旋张”等本地老店,名吃列入行程。她对记者说,“现在很多网红景点都不靠谱,到了那里才发现跟网上传得根本不一样,不过济南给我的印象很好,不仅切身感受到泉城‘家家泉水,户户垂柳’之氛围,还有幸品尝到了鲁菜大厨做的经典鲁菜,菜量十分实惠,这趟行程很圆满。”



九转大肠是鲁菜的代表,也是济南的拿手菜。(资料片)

可以说没什么店面,墙壁上悬挂着学界泰斗季羨林的题字,“软酥香,油旋张”,可见其对油旋的喜爱。

早点中都有着黄金搭档,就如油条搭配豆浆。油旋有着一个好伴侣,那就是被誉为济南两大怪之一的甜沫。“来俩油旋儿,一碗甜沫。”这大概是在济南街边早餐摊上听过最多的话了。

相传,甜沫源于明末清初,至今有三百多年的历史。甜沫,望文

它用荷叶打包的形式,配之济南东荷西柳的称谓,可以说它不仅仅是种美食,更是一种文化。

而除了油旋、甜沫、草包包子外,还有老济南把子肉、锅贴、马蹄烧饼、孟家扒蹄、老玉记扒鸡、银丝卷、盘丝饼、黄家烤肉、净香园香肠等众多小吃。除了这些熟食、面食等特产,济南还有知名的糕点铺,如一大糕点的桃酥、长寿糕,泰康糕点的鸡蛋糕、桃酥,这些都是可供游客带走的济南特色