



川渝系麻辣火锅



单县羊汤



陕西油泼面

川渝麻辣火锅, 陕西油泼面

外地美食遍地开花, 济南饮食日渐多元化

齐鲁晚报·齐鲁壹点记者 任玉婷

济南, 作为一座省会城市, 她温婉含蓄, 兼容并包, 汇聚了掌握天南地北美食之艺的人才, 又将变幻纷呈、五彩多姿的美味呈献于世人面前。在这里, 你不仅能品尝到济南当地的独特风味, 还能领略到来自各地的特色美食, 比如枣庄辣子鸡、单县羊肉汤、德州扒鸡、济宁鬃肉干饭, 又或者西贝莜面、重庆九宫格火锅等等, 可谓各派争鸣, 争奇斗艳。

千锅百味的火锅

热气腾腾的氛围, 丰富多彩的菜品, 辣锅的香味, 清汤的鲜香, 刚刚出锅还很烫口的肉配上那抹蘸酱, 一入口挑逗着每一寸味蕾, 呼吸呼吸, 一边往嘴里送, 一遍夹在筷子上吹吹食物, 香喷喷、爽溜溜、暖滋滋。“没有什么是一顿火锅解决不了的, 如果有那就两顿。”调侃的话语, 却道出了火锅在人们心中的重要程度。

而在济南, 火锅店可以说是遍地开花。记者梳理发现, 济南的火锅主要分为五个派别, 分别为: 川渝系火锅、新派时尚火锅、广东派系火锅、韩国年糕火锅以及老派铜锅涮肉火锅, 人均价格普遍在80元至110元左右。

其中, 川渝系火锅是市场主流, 比较知名的小龙坎老火锅, 位于历山路101号家乐福主楼北

成江火重庆火锅、乔家坝火锅等等。

除此之外, 近些年以海底捞、呷哺呷哺为代表的新的派火锅也迅速崛起, 因服务周到、装修时尚而深受年轻群体欢迎; 广东派系火锅主要是潮汕火锅, 选用鲜牛肉, 汤底有清水和牛骨汤两种, 突出食材本身的鲜味, 像大吉利潮汕牛肉火锅、广梅汕潮州牛肉丸火锅都是不错的去处; 另外, 深受女孩子喜爱的韩国火锅店也是越来越多, 主打各类年糕火锅, 比如槿花小馆、辛明堂洞年糕火锅、熊欧巴年糕火锅等等。

然而真正具有济南本土特色的, 当数老派铜锅涮肉火锅。铜锅涮羊肉是老北京地道的火锅吃法, 它对器具和食材的选用非常讲究: 铜锅、清水、涮鲜羊。吃起来就一个字儿: “纯”! 汤底用的是清水, 顶多放葱姜; 羊肉的鲜味纯, 可不像吃羊肉冻卷, 那可是新鲜羊肉手切片, 用筷子一提溜, 变色后捞出。铜锅涮肉火锅聚集地主要有顺风肥

虽然大街上随处可见兰州拉面馆, 但位于经六路685号的亮亮面馆, 在很多济南本地人心里却有着不可替代的地位, “从小学吃到上班”是济南人对亮亮面馆的评价。当年, 亮亮面馆还是英雄山下的小摊时, 调出了“一清二白三黄四红五绿”的汤面, 改良后的兰州拉面更符合济南人的口味。面可以选择粗细, 即使是细面也充满嚼劲, 汤底鲜味爆表, 猪肘肉软糯, 简直是完美搭配, 人均23元左右。

山西的面食一向出名, 来自山西的晋老扣山西面馆俘获了不少济南人的胃, 更俘获了一大批忠实的食客。在历山路、山大路均有分店, 面的种类很齐全, 招牌有油泼面、大同小炖肉面、鱼头泡面、红烧牛肉面、老坛酸菜牛肉面, 人均25元左右。

与山西面食齐名的是陕西面食, 除了连锁的陕十三品牌店外, 位于玉函路222号的老崔的面馆, 也是一家不容错过的宝藏陕西面馆。这家店, 长期霸占济南粉面馆的第一名, 可是响当当的金字招牌。店里面食种类不算多, 但每样都是精品, 一份油泼臊子面, 油多辣子也多, 吃过的人都说是正宗的陕西味道, 人均18元左右。

在文化西路与趵突泉南路交叉口东北角, 有家“苏州面馆”。这家店点的最多的就是招牌爆鱼面和鸡汁大排面。爆鱼面是细面, 滑嫩易咀嚼, 汤色清澈, 蒜末覆上, 红白绿颜色喜人; 爆鱼就是炸过的草鱼, 做成熏鱼, 鸡汁大排胜在入味深, 不仅鸡汁鲜浓可口, 另外配上面条的筋道更是一绝, 想试试江南风味的面料理可以来这家店尝尝, 人均20元左右。

在济南也能品尝到正宗的成都美食。位于二环东路4018号, 有家面爷周, 主打川味面食, 还有串串香, 可以同时满足无辣不欢但又喜欢面食的小伙伴。里面的担担面面量很大, 口感筋道弹牙, 拌开以后每根面条上都包裹着丰富的油脂和辣子, 甜水面入口略甜, 回味带点辣味, 颇具四川特色, 还有很多的川味小食, 都是必点。人均27元左右。

胥记面馆是芙蓉街最出名的的小吃之一, 也是芙蓉街必吃的面馆之一, 在济南很难找到一家翻台率比它高的店, 人均12元左右。

除此之外, 还有味干拉面、豚骨拉面、闫济和油泼面等等。

鲁南名吃之“羊肉汤”

济南的羊肉汤十分讲究, 分为清汤和白汤。在济南的羊肉汤馆里, 点的最多的就是白汤。

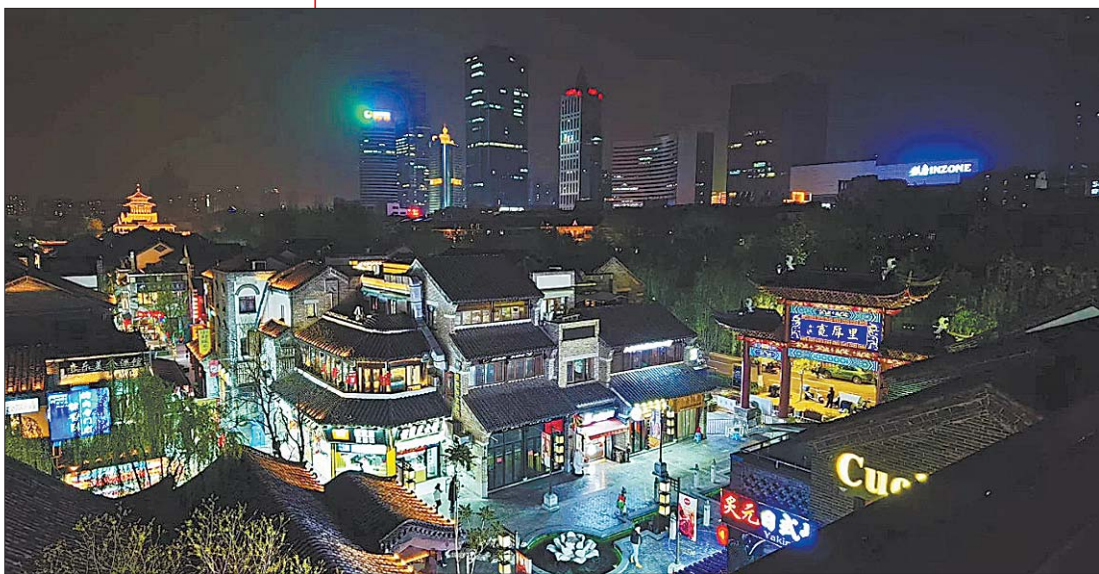
位于历下区东青龙街15号教师之家的赵家羊汤是典型的白汤, 可以根据个人口味, 自己添加调料, 奶白奶白的汤, 看着都有食欲, 很是诱人。芝麻吊炉烧饼很好吃, 酥酥的, 不过吃货们估计得多来几个, 烧饼个头有点小, 搭配一个油炸辣椒花生米很香。

提到白汤, 就不能不说一直稳坐山东羊肉汤头把交椅的单县羊肉汤了, 单县羊汤被称为“中华第一汤”, 是山东非物质文化遗产。三义和是单县羊汤的代表, 店内招牌羊汤18元一碗, 味浓料足, 蘸着羊汤吃吊炉烧饼不需要任何作料, 味道十足。特别说一下他家的烧饼很棒很棒, 外酥里嫩, 口感很好(外甜里咸), 搭配羊汤好吃极了, 羊汤味纯正而不膻。

在北园大街有家菏泽原汁羊汤馆, 也是单县羊汤做法。汤味浓香, 不膻不腥, 薄片羊肉, 煮得软烂, 先喝原汤, 然后可以加油辣子, 羊肉汤20元一碗。无论是工作日、休息日, 饭点永远在排队, 门庭若市。

在山大路附近有家单县许记羊肉汤馆, 店面看着十分简陋, 羊汤的味道却相当棒。羊汤很纯正, 无论是羊肉汤还是羊杂汤, 味道感觉都不错。重口味的可以在羊汤里加羊眼跟羊脑, 就着吊炉烧饼, 味道独特。

“北有庆丰包子, 南有长寿羊汤”。在经八路附近, 有家长寿坊羊汤馆, 也许一开始是被店的招牌吸引进去的, 然而最终还是会被这一碗热气腾腾的羊汤所俘获。每份羊汤都会赠送两个烧饼, 汤内是已经加过盐的, 只要依口味添加其他调料即可。一碗羊汤下肚, 在寒冷的时节, 增添了一份暖意。他们家的羊汤有自己的特色, 虽没有别家口感纯正, 但是冬天喝上一大碗还是非常舒服的。建议要全羊汤, 羊肉与羊杂混合在一起味道更鲜美, 价格也比较实惠, 配合他家自制的油饼, 味道一绝。



▲宽厚里不但有许多济南特色小吃, 更是容纳了全国各地的特色美食。

侧, 主推浓香型锅底, 全济南独一份的黄腊丁、耗儿鱼, 九尺鹅肠再配上小龙坎专用油碟, 一顿就能满足对麻辣火锅的N个愿望; 大渝火锅, 几乎各大商场都有它的身影, 毛肚、黄喉是必点菜品, 菜单上按照涮煮时间将菜品分门别类, 十分贴心; 重庆九宫格老灶火锅, 位于泺源大街206号, 是最早一批入驻济南的川渝火锅, 主打九宫格; 除此之外, 还有黄门老灶火锅、火客火锅、重尚舫火锅、山

牛、云亭、金鑫火锅等。

百吃不厌的面条

对于北方人来说, 面条不仅仅是餐桌上的一道主食, 更是有某种情怀在里面。现如今, 面条的种类简直可以说是千奇百怪, 在食肆林立的泉城, 各式各样的面馆也是不计其数。但其中就有这么几家馆子, 把这简简单单的面条做出了不一样的风味和特色。