



枣庄美食赋

□孟凡华

圣地枣庄，鲁南重镇，东倚沂蒙，西襟微湖，北街圣域，南钳徐彭。仰七千三百年之古蕴，抚三百八十万之芸众。钟灵毓秀，物华天宝；人杰地灵，物阜民丰。福泽滋五谷，氤氲润六畜，万物启灵智，千秋惠苍生。民以食为天，食以材为先，材以技为魂，技以人为本。枣城寥廓，食材浩繁，麦溢稷盈，果硕蔬丰。更兼才济贤汇，厨技卓异，炒炸煎烹，川鲁粤苏，闽浙湘徽，群英荟萃，饕玉炊金。古有乾隆台庄饮琼浆，今有辣鸡之乡誉誉扬。现表一二美食，以飨八方宾朋。

珍馐之至，辣鸡当归。主材雄鸡，禽之翘楚；或老或雏，或养或放；昼翔翠微，夜憩树巅；鸣于涧壑，奔于旷野；饥餐虫草，渴饮琼露；骨劲肌丰，肉实髓壮；雄健勇武，阳刚至纯。砧斫小块，洗净沥干；置锅放油，油热倒肉；煎至金黄，加入佐料；炒至入味，清水烹煮；熟至九成，加入灵椒，翻炒

均匀，盛于玉盘，看饌即成。端放筵桌，香辣入髓，争相夺之，惟恐旁落，汗流浹背，气喘如牛。俄倾盘光，残汁犹馥。宾朋相顾，大快朵颐。

羊汤佳肴，当属第二。半岁山羊，天然饲养；吃中草药，喝矿泉水；通体是宝，浑然天成；肉血骨奶，脑目角髓，肝肺腰肚，鞭蹄胎盘，滋阴养胃，补虚健脑，强筋壮阳，补肾益髓。绝美羊汤，浓郁甘醇，清香四溢，玉液琼浆，温中散寒，补益气血，提升免疫，增加营养。

蔬菜煎饼，鲁南热狗，色泽金黄，口感鲜嫩，价格亲民，营养保健；微湖鲤鱼，奇生四鼻，肉质细腻，味道鲜美；万园石榴，九州仙果，美艳绝伦，汁多味浓；长红大枣，酥脆酸甜，口感独特，营养丰富。

嗟乎，凡此种种，不一而足。夫一方水土孕育一方美食，一世福德惠及万代黎民。传千般技艺于后人，遗百臻美食于子孙，此乃积善成德，而神明自得，圣心备焉。



“十一”打卡 枣庄美食

