



香喷喷的红烧鲤鱼



外焦里嫩的壮馍



萝卜疙瘩汤



小酥肉



面泡里有个荷包蛋

舌尖上的郓城 特色美食一箩筐

郓城县是水浒故事的发祥地,被评为山东省首批旅游强县,荣膺“中国好汉之乡”称号,是闻名全国的“戏曲之乡”“武术之乡”“书画之乡”“古筝之乡”。

在这样一座历史悠久的古县城里,除了丰厚的文化底蕴还有数不尽的美食名吃,闹市街角巷口处处充满了烟火气……近日,记者走访郓城,探寻那熟悉的味道和难忘的乡愁。

提起“郓城壮馍”可谓家喻户晓,郓城县城以西的诚信美食城加工的壮馍更是为当地人所熟知,也有不少游客慕名驱车而来一饱口福。

郓城壮馍呈椭圆形,分多层,面皮肉馅,馅以鲜牛肉或鲜驴肉为主,在平底锅上煎制,两面呈金黄色即成。煎熟后的成品壮馍,色泽金黄,外焦里嫩,食之鲜而不膻,香而不腻。



不腻。

此时如果再配一碗吕家糊粥,真是绝配。吕家糊粥在郓城已有2000多年的历史,又称“糊涂”,相传为汉代刘邦吕后发明,吕氏后人代代相传至今。具体做法是把小米和大豆磨成细面,以一定比例兑水搅匀成糊,把铁锅干烧至通红,然后把少量面糊倒入锅内,形成锅巴后再倒入面糊,煮开后即为粥,此粥特点闻之豆香、入口米香、品之糊香,故称糊粥。

正所谓“天上龙肉,地上驴肉”,这句谚语就是对驴肉之美的真实写照,驴肉在郓城的饮食文化中占有重要地位。在郓城黄安镇,驴肉馆随处可见。在店内点上一个驴肉火烧及一碗驴肉汤即可满足你的味蕾。火烧柔韧劲道,驴肉肉质细嫩有嚼劲,咸香可口,味道醇厚,让人唇齿留香,吃得津津有味。

皮家烧鸡也是郓城的特色名吃之一。其采用秘制工艺和多道工序制作而成,刚出锅的皮家烧鸡色泽诱人、味飘三家、熟烂脱骨、咸而不腻。据郓城美食协会副会长胡建勋介绍,除了以上的美食,在郓城还有很多特色美食,酥肉、红烧鱼、火烧、酱驴骨头、吊锅牛杂……它们或香、或辣、或甜,各有风味。

民以食为天,地方特色美食是一种文化,与当地生活习惯息息相关,体现一方人的传承与底蕴。当下,人们吃到的美食千变万化各不相同,但“家乡的味道”仍然未变。

文/图记者 孙涛 李保珠



刚出锅的皮家烧鸡色泽诱人



郓城驴肉肉质细嫩



羊油大饼



驴肉火烧

菏泽市2013-3旧城区改建(CBD曼哈顿广场) 项目产权调换房屋交房公告

菏泽市2013-3旧城区改建(CBD曼哈顿广场)项目范围内产权调换房屋(福苑1号楼)现已取得《建设工程竣工验收备案证书》(编号:鲁R2021-062),达到交房条件。经项目指挥部研究,决定自2021年5月10日至2021年5月12日办理该幢楼的交房手续,交房地点在中山路与府南街交叉口东100米北(福苑5#楼下)。客户具体交房时间以电话通知为准。临时安置费、利息结算截止时间均为2021年5月12日。

特此公告

菏泽市2013-3旧城区改建项目建设指挥部

2021年5月8日

GREEN
绿色生活,低碳出行

出
绿
行
色



讲文明 树新风 公益广告

中宣部宣教局 中国文明网