

“8号课堂”主题餐厅——

“80后”快来穿越哦



本报记者 孙翔、胡修文

街机、小虎队、健力宝、超级玛丽、大大泡泡糖……

对于“80后”来说,这些都是童年的符号。如今,这些元素你还能见到多少呢?在枣庄和潍坊,有这样一个地方:你可以坐在“教室”里吃饭,听着《童年》、《水手》、《同桌的你》,餐具是“80后”最熟悉的瓷缸、瓷盆,桌子上还摆着曾经让人着迷的小人书。

这家名为“8号课堂”的餐厅以怀旧为主题,主营火锅。老板孟琦是一名“85后”,用他的话说,餐厅的理念就是要让“80后”吃着饭穿越回童年。

店内装修成教室的样子,老板自称校长,黑板、课桌一应俱全。在这家餐厅,你一进门就会领到一条红领巾,吃饭被称作上课,菜单就是考试的试卷,店内没有服务员,只有“值日生”和“老师”,有事都得向“老师”打报告。上完一堂“课”,还有课间活动,大家一起做儿时的游戏,赢了的人还有机会获得奖状……

据了解,这是枣庄、潍坊等地的一家需凭身份证入内的“80后”怀旧主题火锅店,只限1980年1月1日至1989年12月31日出生的“同学”入内。

这里有“80后”童年时玩过的铁皮青蛙,有童年记忆里的搪瓷杯、军用水壶和写着“为人民服务”的复古背包。仅仅是一杯飘着浓浓香气的麦乳精,或者是一包经典白色袋装无花果,就足以勾起属于那个年代的美好记忆。吃火锅的同时,还可以在店里来上一局超级玛丽,让你吃得尽兴玩的嗨皮。

地址:潍坊市四平路佳乐家北邻;枣庄市市中区青檀南路路西。

营业时间:上午11:30-13:30、下午5:30-10:00。春节期间照常营业。

运河文化餐厅内府菜餐馆——

吃济宁老菜 看运河老景

本报记者 曾现金

您听说过“扬帆运河”这个成语,但不一定吃过这道菜。

“扬帆运河”出自老济宁内府菜餐馆,是餐馆推出的一道创意菜。微山湖胡子鱼剔除鱼骨,用鱼肉做成鱼球,鱼球内包鱼骨冻,外面覆些面包屑。鱼骨冻冷藏后放入鱼球,高温加热后食用,口感外焦里嫩。鱼球上插一个吸管,消费者先吸食鱼骨冻,然后再食用鱼球。这道菜用船形餐具盛放,上面还插上一面黄色帆船。

在这里,消费者还能品尝运河两岸的传统菜——运河扣碗。“这道菜原是运河两岸民间宴席中的一道菜。大油、荤菜是其原有特色,改进后的这道菜更加精细,注重荤素搭配,更符合当前消费者的饮食习惯。

这家餐馆尽管以“河道总督八珍内府菜”为代表,但消费者也能品尝到济宁的传统名吃。

除了可口的饭菜,这家餐馆处处洋溢着浓郁的运河文化特色。进门迎面是一幅元、明、清治运河人物浮雕图,林则徐、白英等都囊括其中。一楼大厅里悬挂着《九省运河水源水利情形图(济宁段)》、《河工器具图经》等,二楼楼梯口处摆放着河道总督府之印(仿制品)。二楼走廊里还悬挂着清代官服的补子、《汶上漕运分流图》等主题文化元素。

最让人叫绝的是餐馆房间的名字,这些房间分别以济宁曾经存在的72衙门、会馆命名。其中包括守备署、福建会馆等。房间里悬挂着宫廷画家的清代济宁州的风貌图。

如果您在河道总督府吃上一道内府武四宝,是不是很兴奋呢?

地址:济宁竹杆巷南首,营业时间为11点至晚上9点,春节期间照常营业。



水浒主题餐厅红军阁——

水浒故事当菜吃

本报记者 张歆然

《水浒传》很多人都读过,但你吃过“水浒英雄宴”吗?在位于菏泽市郓城县的红军阁,你可以把水浒故事当菜吃,也可以把菜当故事来品味。

武松打虎的故事几乎是家喻户晓,《水浒传》第二十三回,武松与宋江分别后去找哥哥武大郎,来到阳谷县地面,在“三碗不过岗”连喝十八碗酒,前后共吃了四斤熟牛肉,单身上景阳冈。武松在景阳冈打死了老虎,为民除害,牛肉为武松打虎立了功劳。红军阁的水浒宴中有道“武松牛肉”就是引用的这个故事,这道菜选用了上等的鲁西南黄牛,精选28种中药调料烧制而成,口味醇香。

“祝家报晓鸡”则是根据《水浒传》中杨雄、石秀,时迁投奔梁山的路,住宿祝家庄,夜间偷吃了祝家庄的报晓鸡,引发了三打祝家庄的故事为典故开发的一道风味佳肴。此菜选用农村散养公鸡,利用二十多种香辛调料,精心烹饪而成,绿色天然,风味独特。“祝家报晓鸡”在第三届北京中关村国际美食节上荣获金奖,被评为中华新旺菜。



地址:菏泽市郓城县东门街南段。营业时间:春节期间照常营业。

纯天然生态餐饮青藤苑——

山水之间品佳肴

本报记者 李婷婷

数十种南方树种栽植其间,无论何时都仿佛置身于夏季的林荫小道。

这就是位于滨州市黄金地区的青藤苑海鲜世界。酒店以纯天然生态餐饮服务为理念,到处呈现着生机盎然的景象。

饭店处处小桥流水、清泉飞瀑,树影婆娑,芭蕉垂影。水的韵律与树的青翠,给就餐的客人带来无限的生机与活力。

在树丛中就餐,看身旁金鱼游过,听山间水声叮咚,品盘中美味佳肴。在青藤苑酒店尽情享受生活中这分难得的宁静。

酒店菜品以“新派鲁菜、胶东海鲜”为特色,汇聚燕、鲍、翅、参等高档菜品,配合地道的胶东风味和市场地域菜品,均为名厨料理,菜品精良,口味纯正。

地址:山东省滨州市黄河八路渤海十路交叉口。

