



# 想吃啥, 千种美味手机上选

## “今天吃什么”在山师学子手中变得简单

文/本报记者 周国芳  
 实习生 韩振安  
 片/本报记者 王媛

对很多人来说,大学餐厅是不堪回首的心头之痛,“辣椒炒月饼”等奇葩黑暗料理不断挑战着人类极限。有人笑称“学校餐厅”是第九大菜系。不过,如今的大学校园餐厅早已甩开步子往前迈了。本报·齐鲁壹点客户端推出了“高校食堂大PK”系列,带你一探大学餐厅。今天,我们为大家介绍的是山东师范大学千佛山校区的美食。

听说,山师校园里流传着这样一张菜谱。据粗略统计,在这个菜谱上有近千种口味不同的菜品,它涵盖了山师餐厅中的所有食物。

山东师范大学千佛山校区有3个餐厅,最受学生欢迎的是刚装修不久的南苑二楼。南苑二楼是由一家餐饮公司独立承包经营的,这里的桌椅都是新的,空调吹着冷气,温度适宜,整个餐厅格外亮堂。

赶上午饭时间,记者来到南苑二楼“大快朵颐”。餐厅里,饭菜有热干菜、特色鸡扒饭、牛肉拉面、炒饭、盖浇饭、粥、土家族苗香掉渣饼、母鸡汤、豆腐脑、油饼、米粉、麻辣香锅、小笼包……热干菜就有19种,啧啧。

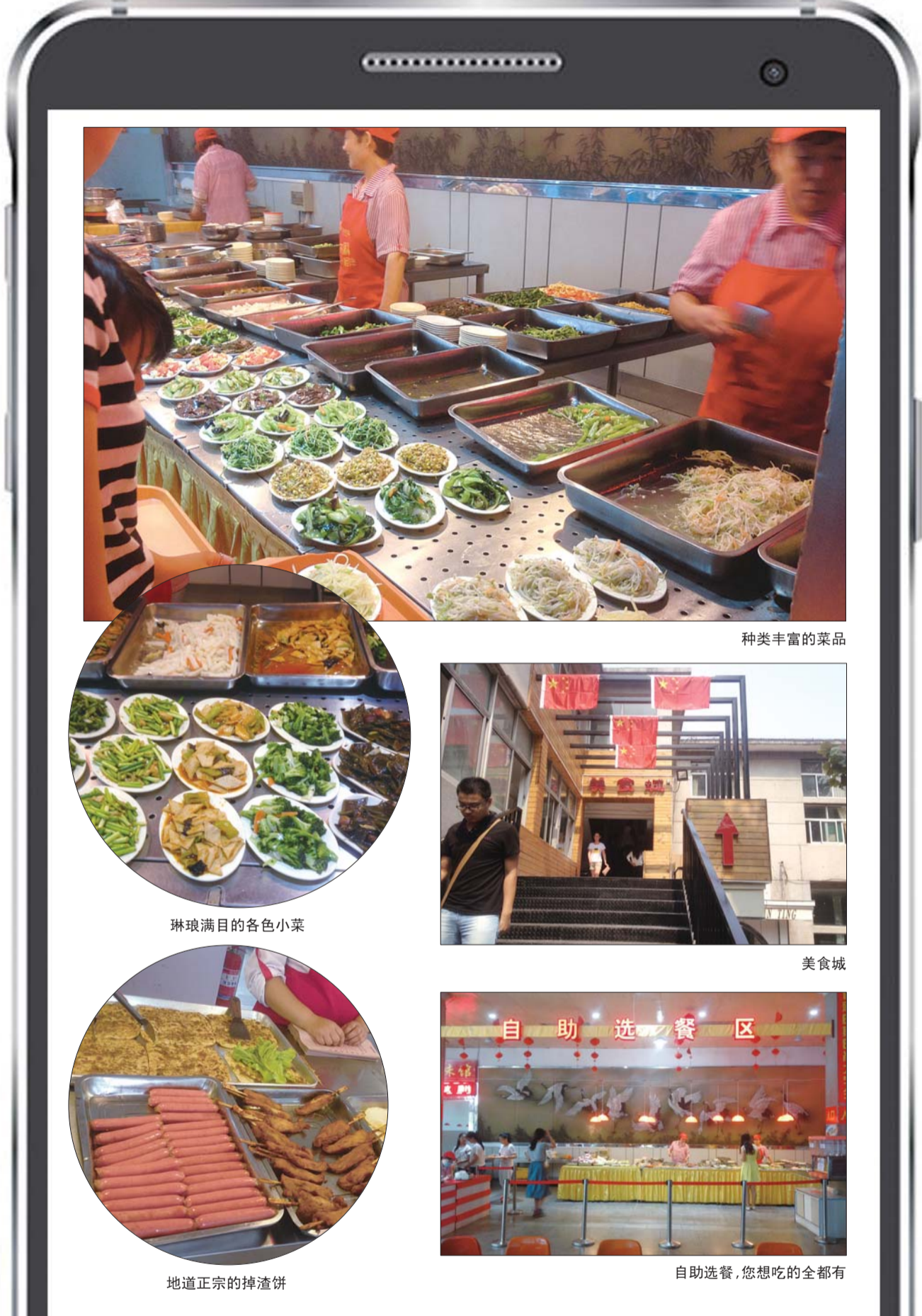
面对“今天吃什么”这一史上最大难题,山师本部的学生们并不担心。因为在他们的手机里有个独门秘籍。今年1月,山师团委专门在官方微信上分享了“山师史上最全菜谱来袭”,想吃什么看一眼手机就知道了。接受采访时,九成以上的学生都会在学校餐厅里吃饭。他们说:“每当自己不知道吃什么了,就打开手机看看山师菜谱,上面这么多美味,立马走起。”

林同学最喜欢的食物是这里的香炸鱼排,“必须得早来吃,来晚了就真没了。”对找不到位置的同学来说,最可气的不是可口的饭菜卖完了,而是吃完饭的同学还赖在这不走,“大家吃完都愿意在这里待一会,这里有免费WiFi。”

在山师被同学“嫌弃”最多的是桃李园餐厅,这是为什么呢?小刘一语道破天机:“在桃李园餐厅用餐既可以刷卡又可以付现金,这本是方便同学就餐的举措,但很多社会人员也来这里‘抢占’资源。”

桃李园餐厅相对于南苑二楼,饭菜价格便宜些,这也是外来人员喜爱来这里就餐的原因。价格打折,美味不打折。在自助选餐区,花五块钱就可以选两种素菜,饭菜都是新做的,盛到碗里还热腾腾的。小刘最常去的是手抓饼窗口,“粥是热的,手抓饼也是刚出锅的,配在一起再好吃不过了!”

在山师水房旁,还有一个快餐店,灌饼窗口是这个快餐店数个窗口中生意最火的。“卖灌饼的窗口早上总是排满了人,还有媒体专门报道过呢!灌饼哥也算得上山师的名人了。”



种类丰富的菜品



琳琅满目的各色小菜



美食城



地道正宗的掉渣饼



自助选餐,您想吃的全都有

# 百脉美酒 历久弥香

## ——山东百脉泉酒业有限公司开展“寻宝进馆”寻老酒活动



“我就是咱土生土长的济南人,这瓶酒是父亲收藏的。上世纪80年代时这酒还得凭票才能买到,一直存放到现在,今天拿来让专家给鉴定一下。”9月12日,“寻宝进馆”百脉泉、清照系列产品老酒鉴定收藏活动在山东百脉泉酒业有限公司举行。百余名消费者代表带着自家珍藏的老酒前

往厂区进行鉴定。作为济南市本土知名白酒品牌,2014年百脉泉被评为“济南地标酒”。芳林新叶催陈叶,流水前波让后波。回顾百脉泉酒业近70年的发展历程,从几元钱一瓶的光瓶百脉泉大曲酒到今天连续荣获品评质量金奖的百脉泉九年,可以说每个发展阶段都有脍炙人口的代表产品,要说起每位消费者钟情的产品那更是多了,可以说一件件产品勾画出了企业的发展历程。此次“寻宝进馆”活动主要收集生产日期在2000之前的清照和百脉泉系列产品。公司成立了由专家团队组成的鉴评委员会,根据老产品的完

好程度、年份长短,以高于原价3-20倍的价格进行回收。一大早,来自四面八方的收藏者们便络绎不绝地来到了现场,整个活动共收到50余名收藏者近120余件产品,最久远的一款产品可追溯到上世纪70年代,有些产品最终以高于当时近200倍的价格成交,真可谓实现了收藏者和企业的双赢。所有回收的有价值的老产品都会在公司酒文化展馆永久保存。睹物思人、见物思情,相信一件件老产品肯定能够唤起您“想当年”的美好回忆,百脉泉酒业工业旅游项目必定又添新景。(山东百脉泉酒业有限公司 张杰)



老酒鉴评