

微卷首

口碑为王

张唯

国庆节期间，影视界窜出了两匹黑马——电影《夏洛特烦恼》和电视剧《琅琊榜》。二者能够“逆袭”，和强大的口碑效应脱不了干系。

说来不好意思，小编在看剧方面一直是“崇洋媚外”的，因为被广大的国产烂剧、烂片伤到了元气，而且不混话剧圈，网络小说也知之甚少。因而对于像小编这样的观众来说，《夏洛特烦恼》没有名导、明星、大制作，《琅琊榜》又来自网络架空小说，何来卖点吸引我？

没有意外与奇迹，低调开场就是它们的宿命。开画首日，一个在《港囧》和《九层妖塔》的夹缝中仅有12%的排片，一个在晚间剧收视排行都进不了前十。但是今日不同往昔，英雄不再总被埋没，是金子总会成为黑马的。

小编在朋友的号召下看了《夏洛特烦恼》，没想到立即化身“自来水”（不请自来的水军），也向周围的朋友开始推销，一部喜剧满地都是笑点，剧本还扎实精彩，能够如此认真地搞笑，票房不好我都替他们喊冤。正是因为有这种良好的口碑，票房一路高歌昨天已破十亿。

《琅琊榜》也是一部良心之作，小编是因为实在受不了周围群众一波波的“安利”（自己觉得好就强烈推荐）而最终沦为粉丝。一会儿友人说胡歌的主角魅力势不可挡；一会儿网友说画面构图太美，并图文并茂剖析黄金螺旋线构图、框式构图等等；一会儿圈里人爆出剧组导演们好多人兼职演了小角色，还演技爆表，良心感人地把更多的经费用在服化、特效上……经过这些天口碑的“发酵”、话题的积累，《琅琊榜》彻底火了，“零差评”也让收视冠军、话题热度什么的信手拈来。

如果说推动两部影视剧的成功，还不足以说明口碑的力量，那么一盘大虾差点砸了“好客山东”的招牌呢……

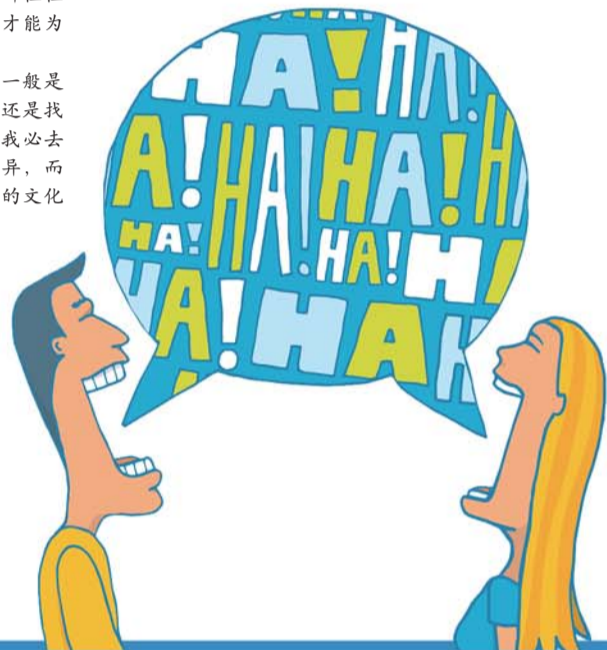
当学术派在严肃地讨论TPP时，青岛大虾引爆了大家的讨论；当屠呦呦的诺贝尔奖引来八方点赞时，青岛大虾的恶搞段子已经满天飞；当黄金周旅游收入公布山东省第一时，大家又不由自主地提起了那盘虾……这盘不绝于耳的大虾，让山东人民颜面无光，后来一些过于夸张的批判与讽刺，让小编忍不住想说“谁再黑我们我跟谁急”。由于关系到我们山东旅游的口碑，还没等上班，几个相关部门连“假期综合征”都治好了，赶紧该停职的停职，该出文件的出文件，势必要阻止这看似快口碑崩盘的趋势。

其实，关于青岛大虾，我们不必过于担心，因为正面的口碑往往是通过优质的内容和时间的沉淀塑造起来的，也正因为如此，它才能为一个地区的旅游和商业提供持续的动力。

不知道大家去各地旅游时是按什么标准选择目的地，小编一般是看看旅行达人的日志，找当地的亲友推荐一下，其实说白了，还是找口碑好的地方去。不管去哪里，除了景点名胜，特色商街都是我必去的一站。因为美景只是一方水土的展示，商场基本上是大同小异，而一条特色商街的信息量可就大了去了。建筑风格可以体现当地的文化传统，商业氛围能帮我了解本地人的风俗喜好，在这种悠闲的“逛吃逛吃”模式中，体会人情味儿是最为有趣的。

那些著名的商街由于特色鲜明，成为与5A级景区齐名的旅行必到之处，也是当地人日常生活不可缺少的一部分。就像漫步在上海的新天地，仿佛时光倒流，石库门弄堂的建筑都保留着老上海的风情万种，而建筑内部则是摩登现代的休闲生活。再比如苏州的平江路，在市区的大好地段，这一条“水陆并行，河街相邻”的经典水巷，尽管商业气息浓郁，却丝毫不影响它的魅力，反而让我好生羡慕苏州人的悠闲情调。当时我私心想，多么希望我们的曲水亭街也能如此辉煌。

好在，这是一个口碑为王的时代，不管是哪个领域，这种趋势都将会让我们得到更好的“产品”与“服务”。



本期主打：特色商街

D02-D05

“码帮新米开仓季”特别报道——

咱济南的龙!新小米下来啦



晚报优选，产地直供



今年新打的正宗龙山小米上市了！真真正正产自章丘龙山镇的龙山小米，终于和广大会员见面。之前一直在吃码帮的龙山小米的消费者这下有口福了。本周第一批龙山小米已经到货，现在码帮商城下单即可品尝到今年第一波鲜米，断米数量有限，赶快抢购吧！

□王廷

龙山传奇贡米 营养滋补佳品

本周，济南人最喜爱的正宗章丘龙山小米新鲜上市了。龙山小米取章丘龙山镇地区，自古以来就是济南誉满山东的贡粮，成为历代皇室的贡品，在清代被列为四大贡米之一。相传乾隆皇帝下江南的时候，选中了龙山小米，此后一直是皇室的贡米。

后来，龙山小米多次获得省内外农产品大奖，在消费者心目中有着极高的地位。几乎每个家庭中都备有小米。而龙山小米这个小米中的极品更是得到了老百姓的追捧。小米的品种繁多，按米粒的性质可分为糯性小米和粳性小米两类。龙山小米谷壳色浅、皮薄，出米率高，色泽金黄、质地软滑、晶莹剔透、质而不腻、入口爽滑，龙山小米熬制出来的小米粥，上面漂着一层厚厚的“米油”，给婴儿吃更是非常有营养。如此营养丰富的龙山小米，有“代参汤”的美誉。我国北方许多妇女在生育后，都有用小米加红糖来



调养身体的传统。

龙山小米的营养价值尤其体现在新米上，刚刚打出来的新米营养价值尤其高。据权威机构测定，其淀粉含量66.88%—69.76%，蛋白质含量达11.2%—13.4%，脂肪含量4.6%—6.88%，比普通小米高1%—9%。维生素的含量亦较丰富，而粗纤维的含量又是几种主要粮食作物中最低的。所以特别适宜产妇、幼儿及老人补身体。

市场逐年追捧 小米当属龙山

虽然龙山小米是市场上的宠儿，深受消费者追捧，但在山东市场上打着龙山小米旗号的大多不正宗。很多都是由外地小米甚至掺杂陈米的劣质米。目前真正的龙山小米产地非常集中，主要在章丘龙山镇方圆不足5公里的范围内。而且因为近年来种植面积逐年缩小，产量长期不足，所以市场上很多打着龙山小米招牌的商家无法拿到正宗货源。

齐鲁晚报·码帮本次与章丘市农业局合作，将龙山小米唯一指定开发商：龙山小米开发有限公司

合作，将今年第一时打出的曝晒的质优新小米率先推入济南市场，将百分百正宗的龙山小米奉献给消费者，实在是广大码帮会员的口福。

说到龙山镇方圆不足5公里的地区，地理位置十分优越。这一带为山前洪积土，土层深厚，土壤为黄壤，质地较肥沃，加之其地理环境和气候条件较为适宜谷子的生长和发育，具备了形成龙山小米优良品质的得天独厚的条件。新打施农家肥，经平晒，谷粒前后下种，品种以“东路阴早”为主，生长期一般在120天以上。

在这种独特水土气候条件下生长出来的小米，就具备了龙山小米特有的色泽金黄、香味浓郁的特点，得到了自古以来老百姓交口相传的美誉。

龙山新米开仓 家庭健康美食

小米有营养，更要科学食用。在食用上要讲究量和搭配。比较适宜而又适合一般家庭制作的吃法有小米南瓜粥、小米蒸排骨、红芸子小米粥、小米煎饼等。

◆小米南瓜粥

功效：养胃、降糖、养胃、消食、安神

步骤：首先把大米和小米淘洗干净留着备用；然后把南瓜去皮切块，在锅内放入大米和小米，然后加入适量的水，煮沸之后放入南瓜块。待小米大火熬熟之后，将南瓜块捣碎就可以食用了。南瓜具有清肠解毒的功效，而且膳食纤维非常的丰富，南瓜小米粥就可以提供很好的饱腹感，而且热量又非常低，是养胃清肠的佳品。

提示：小米先用少许水浸泡一小时，容易煮熟；小米如果是免洗的最好，如果不是，只要用水稍冲洗一遍即可，反复洗会损失营养成分；南瓜也可以直接切成南瓜片或南瓜块放到粥中煮，如果这样就要跟小米一同下锅。

◆小米蒸排骨

功效：养胃、润肠、开胃消食

步骤：把小米冲洗干净，锅中放入没过小米的清水，把小米浸泡30分钟左右。将大米在沸水中焯一下，去腥和血水，焯水后的排骨放在碗中，放适量的生抽，放入准备好的姜末，把准备好的黄酒倒入碗中，放适量的盐，搅拌均匀，浸泡一小时。取一个圆碗，把浸泡好的大米排焯熟，放在蒸屉上加香葱即可。把浸泡好的小米倒入煮有排骨的锅中，浸泡过的液体倒入煮有排骨的锅中，浸泡过的小米倒入煮有排骨的锅中，大火煮开，小火煮半小时，关火，焖半小时即可。

提示：煮制的时候让小米吸收水分和调料，煮后的小米有汁料和排骨的香味；蒸的时间要根据份量来调整。

◆红芸子小米粥

功效：养胃、安神、补肺、消食

步骤：取红芸10颗，莲子适量，将用豆浆机内量杯取一杯半小米。莲子用清水泡发，红芸洗净后去皮并切成小块，小米淘洗干净。将三种食材放入豆浆机内。加水至最高水位线。接通电源调至五谷豆浆键进行加热打磨，煮出后即可食用。

提示：红芸性温、味甘，其维生素含量为水果之冠。有益气补血、健脾和胃功效。莲子有极强的滋补健身功能，是传统的调经养胎佳品。

2015 纯正龙山新小米价格表

规格	市场价	码帮价
龙山小米1kg装	90元	25元
龙山小米2.5kg装	78元	58元
龙山小米5kg斤装	160元	115元

◆购买方式◆

在线购买
码帮商城：<http://mahangqib.com.cn>
现场购买
1.每日9:00—17:30御品堂(舜耕山庄南院,舜耕路28号,乘坐99、48、64、66、110、162、K100、K169路在舜耕会展中心站下车向南走100米路东)电话:88803339
2.每周六9:00—17:00码帮会员中心(经十路16122号山东省食药监局东20米副楼坐电梯至2楼,如电梯满请到4楼(乘坐公交16路、31、62、79、115、117、162、BRT2、K61、K66在凯旋路站下车向东40米)客服电话:0531-85196828 85196137 码帮商城官方QQ群:343348973