



本报记者 程立龙

环境弥漫文艺范儿

在夏日一个闷热的中午，我们一行6人来到奥体中心。“卷福和他的朋友们”位于东荷体育馆一楼，门外有几块灯箱，上面呈有餐厅的特色菜：“卷福秘制小龙虾”“卷福私家烤鱼”“卷福特色烤羊排”。

店面经理郭松看起来精明而友善，向记者介绍了店名的由来：“卷福”是英国电视剧《神探夏洛克》中的主角福尔摩斯，他在剧中造型头发卷卷，所以被粉丝昵称为“卷福”。在餐饮界，大家知道质量最佳的，尤其是活着入锅的小龙虾，经过烹饪熟了之后是卷曲起来的，而且民谚说“吃虾有福”，所以“卷福”这两字用在餐饮店名上面，既有情趣又有道理。

餐厅看起来不大，7个半封闭式的包间顺序排列在墙边，8张长条桌在大堂中间摆成两排。餐厅整体装修有点像英剧《神探夏洛克》里面的风格，另外到处都是大大小小的书架，食客随手就可以拿起书



王海军

上世纪六十年代，尚在孩提时的我，因了是长子、长孙的缘故，所以备受祖母和父母的宠爱，于是乎，家乡的美食如煎糊哒，包包子(水饺)、疙瘩汤，少不更事就让我饱尝了家庭亲情的醇厚和老家故土美食的馨香。尤其是那葱花泛香，油花漂浮及滑嫩爽口的白面做的疙瘩汤，更使得我百吃不厌，回味无穷，也在我的童年留存下一段难以磨灭的美好时光。

改革开放前夕的七十年代，整个国家不但是在政治上大

籍翻阅，让餐厅弥漫着浓重的文化气息。在布局上，包间用毛玻璃进行隔断，但上不封顶，保证空气清新。大堂中的桌子全部由厚重的实木打造，相邻的两张桌子之间有一定距离。整体来说，既保证了一定私密性，又不会让食客感觉到空间压抑。无论是朋友小聚，还是商务洽谈，都很适宜。

点赞味道来自食材精选

察看环境是探店的第一步，一家餐厅核心的竞争力还得靠菜品味道。我们刚刚坐下一会儿，点的两道“硬菜”就上来了，只吃了几口，同行的朋友就击掌叫好，让我放了心；自己动过筷子后，更是觉得不虚此行。

首先上来的是一盆龙虾，服务员介绍说，这盆龙虾名叫“独孤酒醉冰镇龙虾”，别人家的龙虾是热气腾腾的，这家的龙虾放在了冰块上，估计就是名称的由来吧。瓷盆中十几只龙虾尾巴向里，围着一碟辣汁，虾头向外，举着双钳，像是一群保护城池的红袍武士。拿起来一尝，小龙虾味道稍有咸味，但更多是本身的鲜甜，至于龙虾的肉质，完全可以用鲜

嫩弹牙来形容。

郭经理介绍，这种冰镇龙虾制作工艺复杂，既要安全卫生，又要保证营养和口感，得从大型食品加工厂生产才行，全济南能提供这种冰镇龙虾的餐厅，一只手就能数的过来。此外，这些冰镇龙虾个个肉满黄肥，每只的个头都在1两左右，可谓是龙虾界的“巨人”，吃起来个顶个的过瘾。

郭经理说，除了冰镇龙虾，还有麻辣和十三香等其他几种口味。以麻辣龙虾为例，主料小龙虾由微山湖大型养殖场专供，品质有保障。在辅料选择上，虽然本地产麻椒45元一斤、四川麻椒65元一斤，可是餐厅却采用了85元一斤质量最好的云南麻椒。此外，整个麻辣龙虾烹饪中仅用4种酱料，麻辣



味道来自食材主料和辅料自身，不使用任何添加剂，吃起来大可放心食品

安全。

接下来是“卷福秘制烤鱼”，3斤左右的整条清江鱼现场宰杀，从腹部一剖为二，鱼肉烤个八成熟放在烤盘里面，烤盘下面燃烧着固体酒精继续加热，鱼上面覆盖着香菜叶和炸熟的花生仁儿。火苗舔舐着烤盘，各种香味向食客鼻子里钻。鱼肉吃到口中，觉得外焦里嫩，咽下去之后，微有麻辣味道回荡在口腔中，如果适时喝上一口冰镇啤酒，那就再惬意不过了。

银联二维码优惠帮忙省钱

酒过三巡，菜过五味，朋友们吃得兴高采烈，作为本次聚会的组织者，我拿起钱包提前去结账。

在收银台，我看到有个桌牌上面写有“刷银联二维码享88折优惠”的字样。收银员热情介绍，买单的时候，只要手机里面有银联钱包APP或银行网上银行APP，都可以刷银联二维码买单，享受全价的88折大优惠。

还有这种福利?当然不能错过!我拿出手机，打开银联钱包APP付款完毕，午餐总价1384元，88折之后只花了1217.92元，比团购什么的优惠多了。而且打开APP，调出二维码，商家进行扫码，三个步骤走下来不足2分钟，也是十分便捷。

既享美食，又有优惠，“卷福和他的朋友们”让我完成了从“从忐忑到惊艳”的美食心情之旅。如此好的餐厅，怎能不与大家共享?可一定想着刷银联二维码，享88折优惠啊!

地址：奥体东路奥体中心5号入口沿左侧前行500米
电话：0531-88800888

情意绵长疙瘩汤

吃而满足我们当时略显过分的“奢侈”要求。

时光荏苒，岁月如梭。改革开放的春风把压在人们头上的阴霾吹开，那艰难困苦的生活一去不复返了。老百姓丰衣足食，好日子犹如芝麻开花节节高。别说是吃顿水饺、疙瘩汤成了家常便饭，就是家庭团聚、亲友相会，花费上数百元到酒店、菜馆换换口味，也是“小菜一碟”的消费时尚。美味佳肴真是不胜枚举，就连我从小就喜爱的疙瘩汤也是有青菜疙瘩汤、海鲜疙瘩汤、东北疙瘩汤等等不一而足。每当我喝起疙瘩汤时，总会钩沉起对美好的儿时回忆，也更加感悟到现今富足生活的幸福美满。我也会定然回忆起祖母和父母对我的深情，陶醉在那端着瓷碗尽情喝白面疙瘩汤的岁月片段之中。闲暇时，我会调动所有的心

绪，亲自下厨房“炮制”那久违了的家乡美味面食——疙瘩汤。热热的油锅放入葱花、肉丝及青菜等，把和好的面疙瘩捏进锅里，打上蛋花滴入几滴小磨香油，一锅热气沸腾、香气四溢的泰安疙瘩汤就大功告成。吃一口滑嫩爽口，齿间生香，连吃饭很挑食的小女也“馋涎欲滴”，直呼此等美食“好吃极了!”

几年前，陪同年过古稀的老母亲到一家酒店过生日，没承想菜单上面食竟然有鲁西南风味的疙瘩汤，这让我和老娘都喜出望外，心花怒放。待端上来一盆散发着那熟悉且又遥远的家乡面食的芬芳香味时，一股暖流涌向心头。想不到昔日在家乡食用的美味佳肴，今日也登上了大酒店的“大雅之堂”，我颇感到自豪和欣慰，也为母亲生日里吃上她喜欢的老家面食而愉悦。啊!人生百味遍尝尽，深情犹记疙瘩汤。

