



3路公交是贯穿济南老城区的一条公交线路,途经经四路、共青团路、泉城路、解放路、历山路、北园高架路及将军路,沿线商铺密集,颇具济南特色。如果您是一名想体验泉城饮食文化的外地游客,下了火车却有些无所适从——别急,由火车站始发,一路向东行驶的3路公交车带您品味济南。

3路公交线是条吃货线

文/片 本报记者 孟燕
实习生 闫云婷

说到济南名吃,地道的油旋一圈圈圈出的是济南的风味和济南人的乡情,品味济南美食,它可是少不了的一环。在3路公交上行第3站“大观园”,就有一家济南有名的油旋店。“油旋张,甜沫唐”,一个来寻找泉城特色小吃的外地人,一定能得到这样的推荐。走进大观园,不难看到有着季羨林老先生亲笔题字“软酥香,油旋张”的招牌。2000年左右学者蔡德贵教授前往大观园为季羨林先生购买油旋,季老吃后赞不绝口并亲自题字的典故,一时间传为佳话。满墙的荣誉、如龙的长队,“油旋张”飘香的美誉,深入到济南的大街小巷。

小吃填不饱肚子?您别着急,坐到“共青团路”站,颇具济南特色的美食“草包包子铺”、“孟家扒蹄”和“烧烤一条街”都值得一试。济南老字号草包包子铺位于普利街15号,到站牌下车后对面即是。草包包子是灌汤包的一种,新出笼的包子,白白的薄皮透出粉粉的肉馅,不变形,不塌架,口感松软,香而不腻;对需要外带者,用鲜绿荷叶包裹,

使热包子别有一种清香。虽然主打包子,但这里也做正宗的鲁菜,龙井包和肘子肉拌黄瓜都很受欢迎,蛋花汤和花生糊也颇具特色。

顺着共青团路往西走二百米左右,就能看到英贤街19号的孟家扒蹄。这里的扒蹄软烂香酥,色泽细腻红润,肉烂脱骨而皮整,味鲜醇厚而鲜香,门脸不大却生意兴隆,晚到不仅排队而且经常买不到。

现在正是“围桌烧烤”的时节,若想要吃烧烤,霸气的“烧烤一条街”不容错过。烧烤店一家挨着一家,饭点时“云雾缭绕”的烧烤街绝对让你大饱口福,直呼“名不虚传”。磊磊烧烤、老王家烧烤、马老二烧烤是这条街上颇具代表性的几家,在烧烤一条街,所用原料大多体现济南的地方特色,肉质纯正,配料讲究,这里最大的特色是回民风味。

再往东,便是芙蓉街了。即使您是第一次来到泉城,想必“芙蓉街”三个字也不陌生。在这个“集大成于一身”的街道上,有可以尽兴边走边吃的章鱼小丸子、臭豆腐、铁板豆腐和海鲜,更有可以进店大快朵颐的各类面食和特色菜品任人挑选。

在青龙桥站下车往北走,在按察司街76号有一家生意火爆的张家油条。油条虽普通,粉丝可不少,微博上有网友称这家油条让人“找到了老济南的感觉”。张家油条是老手艺制作,每天早上前来买早饭的顾客络绎不绝。

扒鸡店在济南有不少,但要排队的恐怕只有解放桥的德州高家扒鸡了。这家不大的扒鸡店位于解放路和历山路交叉口附近,店门口每天如龙的长队是对扒鸡口味的一种说明。

每天早晨,端着锅,盆来海晏门李家打甜沫,是附近居民经常看到的场景,坐3路公交从花园庄下车,往西走几百米就到。

要吃饺子,在车站北街下车,这里有一家口味不错的陶然饺子城。

全福立交以东的梅飞酒家可以让您吃到正宗的鲁菜,蛋黄狮子头、黄豆排骨都是口碑不错的特色菜品。每到饭点,饭店要将桌子摆到马路才能满足食客需求,要单间得提前一周预订,生意的火爆程度可见一斑。

若是“一站到底”,3路终点“石门站”有价格低、口味正,能解馋的旭光肘子骨,让您车旁顿后“开荤”的愿望得到满足。



【石门】旭光肘子骨



【全福立交】梅飞酒家



【大观园】油旋张



【芙蓉街】臭豆腐



【花园庄】李家甜沫



【车站北街】陶然饺子城



【共青团路】孟家扒蹄



草包包子铺



烧烤一条街



【青龙桥】张家油条



【解放桥】德州高家扒鸡

买份吃货险 保你舌尖10天安全

本报4月9日讯(见习记者 王杰 实习生 杨国强) 当吃货们在餐桌上酣畅淋漓地“战斗”时,可曾想起那些年因贪吃而遭的罪?肠胃炎、食物中毒导致的住院治疗,无不阻挡着吃货们探索美食的征程。而近日,记者发现无所不能的淘宝上,竟然出现了吃货险。

据工作人员介绍,吃货险主要赔付吃货由于食物中毒住院产生的相关医疗费用。保险的主要内容是:每天30元的住院津贴,赔付最长时间为10天;赔付客户的住院(二级或二级以上公立医院的正式病房)医疗费用,最高额度为2000元。此外,该保险公司还承诺客户因食物中毒造成的身故,一次性赔偿50000元。

“投保期最短可为10天,最长可为1年。吃货客户可以根据自己的需求自行选择。”该工作人员称。价格方面,10天的吃货险仅需6元、1个月15元,“客户投保一年,可以享受优惠价105元。”不过,吃货因个人暴饮暴食而导致的急性肠胃炎并不在吃货险的赔偿范围内。

除了吃货险,另一家知名保险公司还推出了一款“肠胃健康险”。据该公司客服人员介绍,该险主要是针对急性肠胃炎导致的医疗责任。“扣除100元免赔额后按照100%赔付,最高给付5000元。投保方式有5元保7天和10元保15天两种。”

或许,买份吃货险,保一下舌尖的时候到了。吃货们,你们觉得呢?

大厨开起路边摊 “便民小炒”很火爆

本报4月9日讯(见习记者 王杰 实习生 杨国强) 最近,棋盘小区里面来了一位路边大厨,与其他路边小炒摊的厨师不同,这位大厨穿着颇为正式,腰系白色的防油围裙、身穿白色厨师大褂、头戴厨师高帽,十足的大厨范儿。而每天中午、晚上排队等着吃大厨菜的人更是“海了去”。

9日上午,记者来到位于东舍坊街中段的这家“便民小炒”时,排队等菜的市民已经有十多位,而便民小炒的“小帐篷餐厅”里,五张餐桌早已坐满了食客。

“还能吃到炸鲢鱼不?”一市民喊道,“不行了,晚上来吧。这会还有十几个菜没炒呢。”大厨在烟熏火燎中回喊道。而旁边的刘大妈等她的鱼香肉丝已经等了将近半个小时。“厨师的水平很高啊,炒的菜有大饭店的味儿。”刘大妈说。

大厨的路边摊名叫“便民小炒”。小炒店由大厨夫妻两人照应,丈夫负责炒菜,妻子负责接单收账。每天大厨都会推出不同的菜品,其中特色菜是“南山鲜粉皮炒肉”,此外,大厨做的地三鲜与土豆丝销量最好。“土豆丝基本上12点之前就卖完了。”大师忙里偷闲告诉记者。便民小炒的地三鲜很有特色,土豆脆而不面。“生一点,更有滋味。”大厨解释,“吃不惯,我再给你回炒一下。”

据大厨爱人介绍,大厨已经有20年的厨师经验了,最擅长的是鲁菜。“在什么饭店都干过。这不因为饭店倒闭,所以暂时先出来摆摊。”从每天排队的火爆情况可以看出,大厨的厨艺已“征服”了该社区一大片居民。“不能说姓名,低调一些免得被查。”大厨笑道。



棋盘小区的便民小炒很火爆。 见习记者 王杰 摄