

走进“巷子里”， 感受爱的味道

巷子里主题餐厅母亲节特别活动



参加本次母亲节活动的市民合影。本报记者 李泊静 摄

专刊记者 庄粟

通过一位吃货朋友的介绍，记者走进了位于朝阳街86号的巷子里主题餐厅。这里本是经营火锅美食的地方，说起名字你一定会知道，就是顺风肥牛，餐厅李老板是个善良热心的人，也是个喜欢钻研美食的人。想要把“老味道”的美食带给顾客，让消费者能在外面的餐厅感受到如家里一般的味道。

聊到家里的味道，恰逢母亲节，李老板希望能为大家做些什么，于是有了母亲节晚上的特别晚餐。5月11日17:00，12个家庭，子女与妈妈，准时来到巷子里主题餐

厅，康乃馨的香气让整个餐厅充满了温馨与爱意。

12个家庭落座之后，服务人员把一道道菜有序地摆放到餐桌上，这就开始了母亲节的特别活动：请妈妈吃鱼。还记得小的时候，每逢吃鱼，妈妈总是把鱼肉夹到我的碗里，自己却吃起鱼头。以为鱼头更好吃的我吵着也要吃鱼头……

长大了的我们，知道这是浓浓的母爱，点点滴滴无以为报。如今，妈妈开始变老了，我们应该更多地陪伴妈妈，孝顺妈妈。

看着现场的12位妈妈把鱼肉一口一口地放进嘴里，记者也似乎感受到了这12个家庭浓浓的深情。

整餐晚饭的过程中，12位妈妈都是幸福地笑着……当记者把12个家庭的儿女事先偷偷录好的视频分别播放出来的时候，每一个妈妈都很惊讶。看着大屏幕里自己的儿女，听着他们对自己说的话，妈妈们好像从来没有这样感动过。

最后，儿女一个深情的拥抱给这顿特别的晚餐画了一个圆满的句号，但是妈妈对儿女的爱不会有句号，儿女对妈妈的回报也会越来越深。

“感谢报社办这个活动，让我能陪妈妈过一个不一样的母亲节，也非常感谢巷子里主题餐厅提供的这么美味的晚餐，在这吃饭就好像在家里一样舒服。”孙女士说道。



刚上高中的女儿，喂妈妈吃鱼肉。本报记者 李泊静 摄



参加本次母亲节活动的家庭。本报记者 李泊静 摄



看着视频里女儿对妈妈的祝福，妈妈感动得流下了眼泪。本报记者 李泊静 摄



家人为母女俩留下母亲节的纪念。本报记者 李泊静 摄



市民孙女士特意为妈妈准备了康乃馨。本报记者 李泊静 摄

“巷子里”的家味道

“巷子里”主题餐厅在原顺风肥牛精品火锅的基础上重磅推出中餐品牌巷子里主题餐厅，打造环境与美食一体的全新平民化消费概念。

无论你是几零后，经历或未曾经历，在这里都能找到一种你挥之不去的情节……巷子里主题

餐厅继承中国烹饪精髓，弘扬传统饮食文化，讲究与各菜系及本地风味、原料的相互融合借鉴，在经典保留菜品的基础上，巷子里不断推陈出新，力求拓展经营思路，引领餐饮时尚潮流，舒适的就餐环境，平民化的消费，成为你的就餐新选择。

口味：香嫩、甜而不腻

山药可是好东西，补中益气、消渴生津、保健养颜……当然了，记者喜欢吃这道菜并不完全是因为山药的这些好处，而是甜味对记者有着无法抗拒的诱惑力。尤其是巷子里甜而不腻的秘制山药，入口的甜味瞬间满足了记者对甜味的追求，因为烹饪过程中加入了红酒，所以淡淡的红酒香气口齿留香。

巷子里秘制山药



炸蛎黄

口味：咸鲜、原汁原味的海蛎子味道

炸蛎黄是一道老少皆宜的菜品，儿童和女生对煎炸食品本就没有抵抗力，炸蛎黄更是海边城市独有的美食。巷子里的炸蛎黄是记者吃过的最鲜嫩、最保留原味的炸蛎黄。



西红柿炖牛肉

口味：微酸

以前总是在家里尝试这道菜，要么就是牛肉的火候不对，要么就是汤汁的酸味不合适。每当没有胃口的时候，大家都会想到吃点微酸的食物开胃，试一下西红柿炖牛肉吧！有肉、有菜、有汤，保证你不知不觉，一碗饭吃光。



老巷鸡焖鱼

口味：鲜嫩、香

这是一道来自民间的美食，巷子里主题餐厅厨师长无意间品尝到好友家人王奶奶的这道鸡焖鱼，瞬间被大黄花鱼的鲜嫩和跑山鸡的香肥融化了。于是这道菜被端上了巷子里主题餐厅的餐桌，记者可是能一个人吃光这一盘鸡焖鱼，虽然会吃撑，但是为了美食也值得了。

