

立冬，与川菜来一次热吻

汶川大地震已过去7年有余，不能忘记的是，山东省举全省之力，以“再造一个新北川”为己任，使极重灾区北川迅速恢复再生功能，重现勃勃生机。从援建开始，山东援建者便将北川视作故乡，将北川群众视作亲人，先后有3万多人次奋战在北川，其中，就有记者的同事。谈到援建北川，同事们都一阵唏嘘与感慨。浓浓的北川情缘也感染了所长，好想带着他们一起来吃！

巴蜀老灶房的老板是四川人，如今，他带着北川特色的饭馆来到省城济南，以真挚与感恩，把家乡菜做给“山东老乡”们品尝。

本报记者 杨万卿

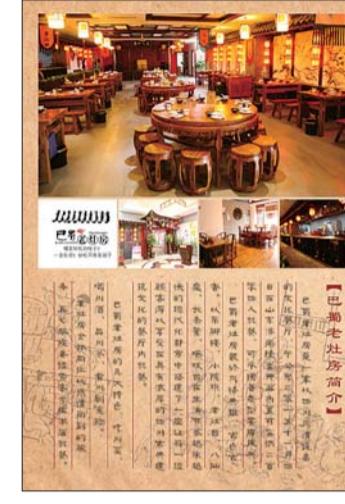
初探：巴蜀老灶房

听说济南泉城路新开了一家川菜馆，对于“无辣不欢”的记者来说，是福利，也是挑战。作为无可救药的晚期吃货，感冒已逾一周的记者到底还是没有经住诱惑，一路擤着鼻涕，用嘶哑的声音指挥出租车师傅一路直奔这家新馆子——巴蜀老灶房。

泉城路一片喧嚣，巴蜀老灶房安安静静坐落在主街旁边的一座二层小楼。11月4日是巴蜀老灶房开业的日子，试营业已有一段时间的馆子，客人也都陆续来了。一进店，正要环顾四周环境的记者，猝不及防被服务员们操着四川方言大声招呼，不由“菊花一紧”，嚯，这热辣辣的口音，还真有那么点意思。

待找到位置坐下，服务员小妹迅速倒上热水，干练利落地点菜，一气呵成，服务周到得很。

在这里，记者要说一句，如今川菜馆林立，走进任意一家川菜馆，翻开菜单，差不多有百分之九十的菜式是雷同的。号称百菜百味



的川菜沦落成百菜一味，多数人也就只吃个辣味了。巴蜀老灶房则不同，除了招牌菜，还有“巴适的下酒

菜”，“三蒸九扣”等颇具四川特色的名称。略微有点看不懂……不信你们往下看。

品菜记

石锅老豆腐

巴蜀老灶房精选有韧劲的豆腐，用石锅煨烫，其味清香，豆腐本身也挺有嚼劲，豆汁味儿挺浓。



夫妻肺片

夫妻肺片，原名“夫妻肺片”，但并不用肺。以牛头皮、牛心、牛舌、牛肚、牛肉为料，注重选料，制作精细，调味考究。夫妻肺片大而薄，耙糯入味，麻辣鲜香，细嫩化渣。



钵钵鸡



米椒猪手



神仙鸡



开门红鱼头



精品毛血旺



手撕鸭



农家吊锅饭



以上，只是巴蜀老灶房部分菜品，满满的四川味道。

川菜也“温柔”：不全是辣菜

辣菜，在四川的饮食文化中，只占相当小的一部分。有些地方吃辣，为多吃几碗饭，四川天府之国，只是出于丰富味觉的追求，层次有高低之别。

研究七十年代的川菜谱，大约有三分之二的菜式一点辣椒也不下，这些菜用料之精良，工艺之繁复，不逊其它任何菜系，

是真正的川菜灵魂。

在伪劣川菜大行其道，侵占市场的形势下，十之六七几近失传也是事实。要是你发现哪家餐厅坚持在做，那么恭喜，这家店一定吃得过。

值得一提的是，巴蜀老灶房环境同菜品一样，时而“麻辣”，时而温柔如水，从墙上悬挂的川味脸谱到厅中摆放的大酒坛，从

“李白故居”到“杜甫草堂”，如果此时你恰好坐在大厅，晚餐时间还可以欣赏到四川变脸的表演。一切都那么原汁原味，在喧嚣的泉城路打开另一扇通往川菜世界的的大门。

地址：济南市历下区泉城路与趵突泉北路交汇处冠芝霖二楼

电话：(0531)55655678

