

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，客人们也都陆陆续续来了。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”，嘿，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
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

巴蜀老灶房的菜品分为：老灶房招牌菜、巴适的下酒菜、传统老味道、三蒸九扣、新派菜、高档养生、田园风光等等，菜品丰富，琳琅满目。以下图片都是店内产品实景拍摄。看完你会明白，最正宗的川菜并非戏言。

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。



钵钵鸡



神仙鸡



精品毛血旺



农家吊锅饭



米椒猪手



开门红鱼头



手撕鸭



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

