



“创二代”权莉，给你吃碗好面的权利

直爽、坚韧的“90后”妹子，凭一己之力开起面馆

权莉说，她从小都是在附近长大，父亲母亲是商贸流通业的创业者，都有自己的店面，都忙着各自的生意。她毕业之后，跟着父母跑过业务、照看过店面。作为“创二代”，要强的她总觉得要找到一份真正属于自己的“职业”，不能总是依附于父母。

“正好那时候这家店面闲置，有个机会，我把它盘了下来。”思前想后，权莉决定进军餐饮行业。“因为自己就爱到处吃，也爱自己动手做，再加上餐饮投资小，赔也不会赔很多。”于是说干就干，“历山老侯家面馆”就在2016年3月20日横空出世。

创业初期的艰难险阻是任何一个创业者都不能够想象的。权莉为了证明自己，坚决没有用父母的一分钱，而是向朋友借了几万块钱便开始了创业生涯。她说，一开始没有人支持她，都觉得她做不好，周围的熟人会看笑话。可是，这个有魄力的“90后”女孩憋着一口气，坚信自己一定可以做好。

一个人越努力，全世界都会跑来帮你。“没想到在一开始我就获得了很多意外的帮助，家人没有给我钱，但是从小熟识的阿姨自愿借了我两万块钱；对面饭店的大厨也陪着我买餐具、找食材。”为了节约成本，店里的桌子都是用的酒吧替换下来的，为了买到合适的餐具，她可以整夜不睡觉逛淘宝。权莉身上有着常人很难有的意志力和乐观精神，永远激情澎湃、富有朝气。



做什么事情都亲力亲为，力求做到极致。从一开始店面的装饰装潢到施工，权莉都亲自动手，店面虽小，但富有情调，颇为精致。不似传统的面馆的风格，倒是体现了这个“90后”女孩独特的品味。

店里的招牌面也是权莉自己亲自研究的，“一开始菜品不多，只是平日自己做的拿手的几个，但是随着顾客越来越多，回头客越来越多，总要不不断翻新菜品。”为了研究新菜式，她尝过了很多面馆的特色面，研究成为自己的菜式，一边经营一边摸索，不断改进。

店里的特色是番茄牛肉面，为了做好这一碗面，权莉下足了工夫。现在很多地方炖汤都是用的猪骨汤，就算是猪骨汤也是很多香料、添加剂勾兑。“起初，我也想过这样商业化的经营模式，但是仔细想过后，觉得一定要坚持

原汁原味、无添加。”因此她店里的汤都是真正的牛骨熬出来的牛骨汤，不添加任何添加剂，只用盐、糖和一些天然香料调味，连味精也没有。用的手擀面是自己定制的，保证成分里只有水、面粉、食用碱和食盐，没有其他任何添加。

虽然坚持节约成本，但是在原材料和食材的选择上，权莉一点也不含糊。店里的另一大特色就是自制的变态辣椒，采用的是魔鬼椒自制而成。“一般的辣椒面十几块一斤，而这个一百一斤，但是为了品质，我还是会选择这个。”

权莉对自己的菜品很上心，店里有很多都是自制的，比如说受大家喜欢的酸梅汤。为了这一碗酸梅汤，她可没少下工夫。光是熬制酸梅汤的原料就有乌梅、陈皮、山楂、甘草、桑葚、薄荷叶、洛

神花、桂花八种之多。“熬制之前，至少要先泡上半个小时。”对于品质的严格要求，权莉始终没有懈怠。这款酸梅汤自上市以来，售价由四块提到了八块，但这没有影响顾客对它的喜爱，依然是店里的畅销单品。

就是这样对品质的坚持，对菜品的用心。权莉的小店生意越来越火爆，店面比之前扩大了两倍仍然不够用，营业额也是之前的两倍多。店里很多都是回头客，都是冲着这一份用心而来。在开店的前几个月权莉就还清了所有的借款，店面的经营也越来越稳定。

权莉说，现在店面的经营越来越得心应手，她也开始有了开分店的想法，去年注册了商标，以后决定走加盟模式。“要是开直营店的话，会不放心，用人很重要，自己一个人也不可能忙得过来，别人做不能保证像自己一样用心。”权莉说，她计划在30岁之前开三到五家店面。看得出，这个90后女孩很有自己的想法和主见，以后要走什么样的发展道路，怎样走，她都有想法、有计划。

谈到未来，权莉也是神采奕奕。那么艰难的路程都已经走过来，未来一定是美好的。“我现在并不着急着做大宣传，我怕人一下子多了之后很多事情应付不过来，我觉得最重要的就是保证品质，所以我要稳扎稳打，一步一个脚印，每一步都要走的扎实。”相信凭借着这一股子敢闯又用心的精神，“老侯家面馆”一定会越来越红火。

文/片 本报记者 张頔
实习生 赵婉莹

济南风味名吃

回味无穷的油旋

说起济南的美食，不能不提济南独有的传统风味小吃——油旋。油旋这种汉族面点在济南已有一百多年的历史。据史料记载，清道光年间，济南城里的凤集楼就有油旋经营，光绪二十年开业的“文升园”饭店曾以经营油旋等众多地方风味小吃而闻名泉城，民国初年时，济南有十几家经营油旋的店铺，油旋成了当时名扬全国的济南地方风味小吃。

随着历史的进程变迁，1956年后，聚丰德饭店制作的油旋生产历史最长、最受泉城人的喜爱，成为正宗的济南名吃。1958年，毛泽东主席到济南，就品尝过传承人卢利华的师傅制作的油旋。

油旋的原料是面粉，调料是猪大油，花生油，精盐，葱米，其制作一般步骤是：

1、用上等白面加水 and 软，稍饧后，揪下一个剂子，揉匀后，擀成薄皮，将葱油泥（用猪板油加大葱剁的泥）抹在面片上，边卷边抻，至面皮极薄，卷成螺旋形圆柱。

2、放在擦过油的鏊子上，用手按扁至直径8厘米、厚2厘米左右圆饼，烘至两面挺身，再放入下面炉壁周围烘烤，中间翻烤一次，至深黄色即熟。

3、取出后趁热将有旋纹一面的中间用手指压出窝，即成多达六十层的油旋。

成熟的油旋，色呈金黄、形如漩涡、层多松散、外酥

脆、内软嫩、香味浓。趁着热吃，轻轻咬一口，满齿留香，回味无穷。与馄饨配食，味道更佳。出了济南城，绝对不会能够品尝到这种面食。清代顾仲编著的《养小录》中这样记载了油旋的制作：“和面作剂，擀开；再入油成剂，擀开；再入油成剂，再擀；如此七次。炆烙之，甚美”。权威的《中国土特产大全》、《中国菜谱》、《中国名菜》等书也都有油旋的记载。

作为济南老字号的弘春美斋是济南油旋这种汉族传统名吃的制作技艺百年传承者，2009年入选山东省非物质文化遗产名录。省级代表性传承人、弘春美斋掌门人卢利华制作的正宗老济南油



旋，曾获“中华名小吃”，“中国名小吃”，“金鼎奖”等国家级奖项。目前，弘春美斋油旋品种：葱油油旋、黄油油旋、肉松油旋。弘春美斋的油旋制作工艺复杂，12道工序，60层皮，每一个油旋从制作到出炉，需要耗时约20分钟，这与济南街头那些流动小吃摊粗制滥造一样制作的“油旋”不仅外形品相、口感上更是有着本质的区别。让人惋惜的是，由于这种传

统正宗的油旋制作工艺复杂，是纯靠手艺的薄利食品，使得这种传统的济南风味小吃的经营举步维艰，甚至到了难以寻找一处合适的经营之地的地步。要想把油旋真正做成济南的名片，任重道远。

（陶玉山）