



开门七件事与“诗酒花”



本刊主编 周爱宝

我的良师益友宋执旺先生从上世纪九十年代末,写第一篇关于金融保险的舆论监督报道就关注了我,邀我去解放桥的办公室喝茶,那是我第一次见在办公室用茶具喝茶的高管。这么多年我们有事就联系,无事很长时间也不通话,但见面就无话不谈,并且一定聊透,然后爱宝心满意足地离开他的茶室,信心满怀地走向这纷纷扰扰的世界。

上周日下午,我和他在济南华百广场开业活动上相遇,老友相聚,意犹未尽,回济南后

又到他办公室喝茶聊天,希望他给我新创刊的《食指》指点一下。

管理上我从他那里学到了很多。创刊《齐鲁财金》时,他一见我就说:“爱宝,要干大事了!”教我利用时点智慧,要有工具意识,就是工欲善其事,必先利其器。那是金融业高速发展的时期,媒体要有自己的声音,普及理财知识,宣传保险意识,我忙得不亦乐乎。在工作中,我守住底线,始终对欺骗消费者权益,或妨碍公平竞争原则的单位,保持客观的批评态度。

是的,正向思维,鞭挞丑恶,弘扬善良。坚持客观公正,远离利益,这使我在报道时游刃有余。通过报道交了不少朋友。同时试着关注企业家精神,弘扬优秀企业家精神,结果认识了许多银行、保险及各业的精英,采访就是学习的过程。

这一次,我们来了一次“时点智慧”,就是此时此刻碰撞出

的思想火花。他说:开门七件事“柴米油盐酱醋茶”,其下联是“琴棋书画诗酒花”。《食指》要在这十四个字上做文章,有情怀,又实用,一定会受到读者的欢迎。

受宋执旺的启发,爱宝逐渐理清了《食指》要坚持的办刊思路。

《食指》要推崇美食家,他们要善于品评食物,对美食从色、香、味、形方面提出专业独到的见解,并善于把美食推荐给吃货们。《食指》就是要发掘和培养美食家。美食家与以饱口腹是务的饕餮者和吃货们不同,美食家是以快乐的人生态度对食品进行艺术赏析、美学品味,并从事理想食事探究的人。美食家不仅给吃货们提供了美味可口的东西,同时还要倡导健康。

《食指》要对全省各地的美食所在了如指掌;哪里有新的美食,我们要火速赶到,对美食

的点评要恰如其分。既要做学问,又要做美食家。你看大词人苏轼,就是中国历史上最具盛名的美食家。从他创制的佳肴东坡肉,就知道他多爱吃。除了猪肉,苏轼喜欢黄鱼、鲈鱼、鲑鱼等,他的名诗之一:“竹外桃花三两枝,春江水暖鸭先知。蒹葭满地芦芽短,正是河豚欲上时。”就是关于河豚的。从中可见美食家苏轼对时令食材的偏爱。苏轼对时令蔬菜、水果也喜爱有加。他在广东海南期间,遍尝南国各种水果,杨梅、芦柑(卢橘)、荔枝、龙眼、橄榄、槟榔。荔枝是他的最爱。“日啖荔枝三百颗,不辞长作岭南人”。

且看关于东坡玉糝羹的美食评论:“香似龙涎仍酃白,味如牛乳更全清。莫将南海金齏脍,轻比东坡玉糝羹!过子(苏轼的儿子)忽出新意,以山羊作玉糝羹,色味皆奇绝。天上酥陀则不可知,人间决无此味。”味道实在是太好了,具体制作方

法东坡就秘而不宣,只告诉我们主要材料是山羊。

美食家的榜样太多了!只要把握本真,然后守住良心,就一定能做成事。《食指》就是一边标榜餐饮业的良心,一边要提升大众对美食的欣赏水平。



新闻大厦自助餐厅,总有一款适合你

暑期各种打折活动等等你来,朋友聚会、谢师宴多主题引爆泉城餐饮界

学生放假,暑假到来,高考结束后的孩子们也彻底丢下了学习负担。在这炎热的夏季里,新闻大厦推出了多种优惠政策,为朋友聚会,谢师宴提供了一个好的去处,能够让您在夏日里享受到美食带来的快乐。

本报记者 姜宁

羊腿随便吃 葱烧海参管够

走进新闻大厦自助餐厅,高档的环境、典雅的装修让人顿时感受到了这个四星级大酒店的高贵气息。盛夏来临,自助餐厅内的食客更多了,有结伴来约老人;三五成群的伙伴;两两成群的情侣和刚毕业的学生。

每天中午十一点半和下午五点半是新闻大厦自助餐厅的正式营业时间,而往往在营业之前就已经有很多顾客在此排队了。“现在我们来自助聚餐的人特别多,几乎每天每顿都是爆满状态,位置甚至都要提前预定。”山东新闻大厦总经理助理赵新彦说。

在新闻大厦自助餐厅里,市民最喜欢的莫过于烤羊腿和葱烧海参了。开门不一会,食客就会先跑到烧烤窗口去,切一点羊腿肉,再去盛一碗葱烧海参。在这忙碌的季节中,自助餐厅往往每顿都要烤两三条羊腿,填加好多盆海参。“非常喜欢吃这边的葱烧海参,很实惠,你看这一大盆,基本全部都是海参,想吃多少吃多少。”一位从市中区远道而来的老先生告诉记者,他是新闻大厦自助餐厅的忠实客户,从去年冬天开始,基本上每周都回来吃一到两次。“因为有火锅,也有很多中餐,做得非常好,可选择的余地非常多,家人也很喜欢。”

除了羊腿和葱烧海参之外,新闻大厦自助餐厅中还有十几种烧烤和几十种海鲜,鱼虾蟹贝各类炒菜,老济南酥锅、把子肉等美食,各种腿骨、乌鸡、鳖等汤品和刺身食材,一些冰淇淋水果也是深受小朋友的喜爱。在新闻大厦自助餐厅内,不论男女老少总能够找到属于

自己的美食,这些高档的环境、典雅的装修会让人感到更好的体验。

坚持创新 冬吃火锅夏喝扎啤

新闻大厦之所以能够得到济南市民的喜爱,与他们坚持创新的发展理念一脉相承。从去年冬季开始,自助餐厅就新增了火锅,每天吸引了大量顾客前来。

就算是到了夏天,也会有很多顾客来新闻大厦自助餐厅就餐时间还有没有火锅供应?在寒冷冬日,“云亭火锅开了”的标语让很多顾客感受到了温暖,涮一锅羊肉,让人在冬日里感受到了家的温暖。正因为于此,新闻大厦的火锅撤台的时间非常晚,即便这样,也让很多顾客念念不忘。

而在夏季,新闻大厦又隆重推出海鲜啤酒美食节,新增加了最时尚的海鲜蒸锅,除了青岛扎啤、崂山啤酒、崂山金麦、雪花啤酒、崂特啤酒外,还特别引进德国灰熊白啤,让很多顾客流连忘返。“非常喜欢这边新加的德国啤酒,我在国外的时候喝过这种,价格不很贵,这一杯差不多要二十多块钱。”凡是来这里聚餐的市民,都能获赠一杯德国原装进口的白啤,让顾客大呼过瘾。

据了解,山东新闻大厦中餐以“大众报业”文化为依托,以“健康为骨、营养为髓、兼顾色形、注重口味、倡导绿色、文化点缀”为经营理念,形成了以新派鲁菜为主,淮扬菜、川菜等国内知名菜系为辅的菜式格局。食材原料新鲜、绿色、有机、安全,经过大厨匠心独具地加工,华丽与纤细兼备,不仅令客人陶醉舌尖上的美味,更能享受高档、时尚的宴会格调。

除了自助餐厅之外,山东新闻大厦拥有14个装修风格迥异的宴

会厅房,环境幽雅宜人,可分别供4-26人同桌用餐;4个多功能大厅,其中最大的可容纳200人就餐,所有餐位可同时接待1000人就餐。并且针对不同的消费群体,量身定制了各具特色的美食盛宴,是各界人士公司聚会、会议用餐、朋友聚会、家宴喜宴的理想之所。

优惠多多 周末惊爆价每位64元

炎炎夏日,新闻大厦自助餐厅为顾客提供了各种优惠打折活动。原价128元的价格,周末惊爆价可达64元每位。

首先是针对中、高考学子,凭本人准考证就餐,可享受特惠价89元/人自助餐;60人以上同学聚会,享受79元/位特价自助餐。

其次是同学聚会就餐,40人以下,可享受98元/人自助餐;40-60人,可享受89元/人自助餐;60人以上(含),可享受79元/人自助餐(不含位菜)。而如果顾客一次性现金申购128元/人自助餐券多张,可享受买10赠3优惠。

此外,每周二、周四期间,女士用餐享受半价优惠政策,现金或银行卡按128元/人结算后,每人赠送128元餐券1张或130元代金券。凡生日当天用餐宾客,凭有效证件三人以上同行,本人当餐免费,其他按128元结算;六人以上同行本人免费,其他按98元结算;十人以上同行,同时赠送长寿面和6-8寸生日蛋糕一个。

针对老年人群体方面,60岁以上老人凭身份证或老年证,现金结算可按79元/位;有大人陪同用餐儿童身高1.3米以下儿童免费,1.3-1.4米半价,1.4米以上全价。免费儿童用餐,一位家长仅限带一位儿童用餐。最后,每周日刷建行龙卡信用卡,可享64元/位半价优惠。

