



九月海鲜季：不可错过的人气海鲜餐厅



本报记者 张彬

不时不食，九月秋风一起，虾蟹螺贝各类海鲜迎来了一年中
最肥美嫩滑的好季节。在济南
去哪里能吃到最新鲜的海鲜
呢?经吃货朋友的极力推荐，小
编与朋友去了位于K88南益·
名泉广场附近的一家特色海鲜
店——渔人码头。来到这儿，竟
然有意外之喜：店门口写着几
个大字“扫银联二维码先享全
单68折，再享银联62折”银联
牌。作为工薪一族的我掐指一
算。假如消费100元的海鲜，用
银联卡或者手机银行付款只需
要付42.16元。天啊，这儿竟有
这么好的事?这么便宜真的能
吃到上好的海鲜?同样作为吃
货的我们义无反顾的进了餐厅
一探究竟。

码头式海鲜食材

首先映入眼帘的是大鱼缸
里呼吸着的各类虾蟹螺贝，热
情的服务员面带微笑的招呼着
我们。从店长那里了解到，所
有食材都是从烟台渔人码头当
天运送过来，只用作当天使用，
最大程度地保留了海鲜完整的
营养价值，口感鲜嫩，更健康。
让每一位顾客身在济南，却如
临海滩，享受到最新鲜的海鲜。

所谓食材好，海鲜食材都

是活的，胜在品质。每次当鲜
活乱跳的各种海生物运抵店里
，工作人员都会先进行清拣、
冲洗，再将它们存养在人工海
水中，虽然海鲜经历了环境的
变化，却依然保持着旺盛的精
神头。顾客走进渔人码头餐
厅，喜欢吃什么，直接打捞起
，拿到旁边的操作台，然后，
只需静待海鲜被加工、上桌。

现如今人们对海鲜的追求
不仅是味蕾的刺激还能体验到
食物的原汁原味。现点，现
捞，现蒸……K88名泉广场西
座一楼的渔人码头，正是秉承
这一理念：平价海鲜，码头直
供，当日到货。做出了一锅老
少皆宜的原生态海鲜！

个性化菜单

顾客自选式炒菜是渔人码
头的特色，针对不同顾客的不
同口味需求，渔人码头推出个
性化菜单，品尝每个人自创的

美食。并且，渔人码头活用了
山东本地的海鲜食材，强调不
过度的烹调和添味，坚持美味
的精髓在于海鲜的本味，也融
合川式、广式的烹调精髓，从
各种酱汁到单品一概不辞辛
劳自家调制，只为了能端出好
的餐品招待客人，让每位贵宾
不止吃得美味也吃得健康与养
生。

价格亲民

虽有琳琅满目的海鲜食
材，渔人码头消费价格却非常
亲民。由于渔人码头拥有一支
训练有素且经验丰富的团队。
在这支团队的帮助下，渔人码
头成功控制了成本。一方面，
严格把控海鲜采购环节，精挑
细选，保证自家店的食材新鲜
；另一方面，从海鲜产地拿第
一手货源，省去了货运转送的
费用。另外，与专业的供应企
业长期合作，即使海鲜市场出
现较大的价格波动，渔人码头
还能继续享受平稳的采购价格
。如今，你只需实惠的价格，
就能赴一场海鲜盛宴。

贴心的服务

渔人码头长期与各大商家
合作，团购，银联等，但是渔
人码头的收银员会在顾客结账
时，精准计算对顾客来说最优
惠合适的消费方式。

目前，渔人码头与银联合
作优惠力度最大，推出顾客只
要到店消费，扫银联二维码先
享全单68折，再享银联62折。
也就是说您消费100元，用银
联卡或者手机银行付款只需要
付42.16元。在济南还有为数
众多的美食餐厅(见右图)，扫
银联二维码在商家给出折扣的
基础上再享受62折的优惠。



蔬生长。心细手巧的母亲开始采摘蔬菜、晒制干菜了。刚刚过了秋，北方天气现出“小阳春”，正适宜各种菜

母亲的干菜

刘琪瑞

刚刚过了秋，北方天气现
出“小阳春”的景象，正适宜
各种菜蔬生长。温润疏松的田
里，那些遗落的黄豆、绿豆、
豇豆、

花生连同各样野菜籽儿，怯怯
地绽出绿芽芽、嫩苗苗；场
地边、菜园里，各种秋菜长势
正旺，绿油油的惹人怜爱。这
时节，心细手巧的母亲开始采
摘蔬菜，晒制干菜贮藏了。

母亲是过惯了苦日子的人，
收干晒湿，秋贮冬藏总也闲不
住。早年间，每逢秋粮入了
仓，冬小麦种下地，母亲便带
着我们在秋日高远的天幕下，
在坦荡无限的田野里，采挖蔬
菜，收摘瓜豆。菜园子里间苗
儿间下的小白菜、萝卜苗、大
头菜鲜灵灵、嫩绿绿，母亲舍
不得丢弃，一把儿、一把儿收
拢起来；沟坡上、篱笆墙上爬
满了瓜豆的枝枝蔓蔓，母亲和
我们采摘一篮篮的紫扁豆、白
眉豆，圆通通的大冬瓜她还
要切成均匀的瓜片儿；平展展
的田野上，一丛丛刚吐绿的豆
苗、花生苗，一簇簇正鲜嫩的
马齿苋、银银菜，我们起劲
儿采呀采，采满了一只只小竹
篮……母亲把采收来的这些
杂七杂八菜蔬择洗干净，陆
陆续续用沸水焯过，一股鲜
爽、纯正的菜香在风里飘散，
那味儿十分浓郁。宽敞的场
地一角或纯朴的农家院落，母
亲晒制的干菜一席一席的，远
远地就能嗅到那缕特别的香味
儿。

收了这些五花八门的干菜，
母亲贮存在密不透气的麦

秸囤或土罐罐里，预备着冬
春缺菜时节食用。她做的“干
菜渣豆腐”醇香耐口，别具风
味。

这种菜做起来颇费一些工
夫，先要早早地用清水将干菜
浸泡，在发菜过程中，母亲把
浸透的黄豆用一盘青石小磨磨
成浆，不用去渣直接入锅烧沸
，然后，把水发的干菜加入慢
悠悠细炖，火候差不多时，撒
入适量盐巴即成。

干菜渣豆腐可直接当饭吃，
吃时佐以红亮亮的酱豆、黑
油油的老咸菜，爽口下饭，滋
润舒贴。也可以做成菜肴，把
干菜渣豆腐滤干汁儿，加了油
盐葱姜等佐料素炒，吃起来愈
嚼愈香，品之不尽。

光景稍好一些时，母亲还喜
欢用发好的干菜炖肉、炖排骨
，而尤以干扁豆角炖红烧肉最
具特色。母亲把有限的肥肉块
抹上蜂蜜、红糖，做出大半碗
红艳、香醇的红烧肉块，与发
透的干扁豆角儿同炖，扁豆角
儿吸纳了红烧肉的紫香，红烧
肉浸润了扁豆角的清爽，二者
风味相互交融，相得益彰，那
味道

甯提多美了，这可是乡下孩子
盼年盼节时不可多得的一道美
肴了。

现今日子富足了，庄户人家
一年四季都能吃到新鲜、时令
的蔬菜了，可勤俭操劳大半生
的母亲依然喜欢收晒、贮藏干
菜，隔三差五地常做一些诸如
干菜米粥、马齿苋豆腐、冬瓜
片炖草鸡之类饭菜，让吃惯了
大鱼大肉到乡下老家尝鲜的
我们改一改口，品一品干菜特
有的风味。

每每看着我们兄妹那副贪
婪的吃相，母亲总要感慨一番：
“这世道变的，没成想现如今
干菜也成了稀罕物儿！放在四
十几年前，这些杂七杂八的干
菜是对付苦日子的，变着法子
吃饱肚子呗——唉，儿多老母
苦啊，想想从前，亏俺年年秋
里收存干菜，天天琢磨花样儿
，用干菜喂大了你们几个哟……”
一席话，说得我们心里沉甸甸
的，不由对寻常的干菜涌现出
一种别样情愫，对慈祥的母亲
升腾起如故乡房檐上缕缕炊烟
般的绵绵情意……