

君问归期未有期，巴山夜雨涨秋池，何当共剪西窗烛，却话巴山夜雨时。

写给巴山夜雨的表白



□从前

记得那是2002年的初冬，独自一人走在济南的街头，大学毕业后来到这个陌生的城市。在这个寒冷的季节，在这钢筋混凝土的丛林，感觉自己就像那随风乱舞的落叶，感觉不到丝毫的温暖。当我走到泺源大街与历山路交叉口时，一个酒楼吸引了我的目光。门前的竹檐和回廊，即使在冬季也显出一番巴蜀气息。透过橱窗，我看到屋内坐满了食客，排队等座的人一直排到门口。一个酒店如此火爆是我没有见过的，后来我知道了你的名字——巴山夜雨酒楼。

听朋友说，你在济南餐饮

界的知名度很高，很多人慕名前往。我并没有觉得这有什么，因为那个时候我并不是喜欢吃川菜，喜欢你更无从谈起。提起川菜，给我的第一反应就是麻和辣，以至于一想到川菜我就想起红红的辣椒油和吃完后发木的嘴唇。

真正认识你还要从一个朋友请客说起。朋友也是北方人，来济南打拼很多年，跟我是同乡也是好友。聚会的当天晚上我如约而至，一进门我便感受到了你的温暖。空气中弥漫着火爆的气息以及吃得正酣的人们，让我感受到了你的热烈。不一会儿，服务员端上了菜，火红的颜色以及香味都让我陶醉，我怀着尝尝看的心态每道菜都

品尝了一番，夫妻肺片、香辣蟹、口水鱼、毛血旺、盐焗鸭舌……虽然我以前吃过川菜，但那一次是给我印象最为深刻的一次，麻中有香、绵软的口感以及蒜香的清淡让我回味很久。就是从那一次邂逅开始，我喜欢上了你。

听朋友说，现在的人吃多了见识广了众口难调，但却有越来越多的人喜欢吃川菜，其原因就在于川菜味型的复杂。川菜的基本味型为麻、辣、甜、咸、酸、苦6种。而在6种基本味型的基础上，又可调配进而衍生出多种复合味型。正是这兼容并包的优点，让很多人陶醉甚至痴迷。

渐渐的我发现，几天不吃川菜肚子就开始发难。唇齿间总感觉缺少点什么。我知道你在我心目中的地位已经难以割舍。

后来我经常去看你。或是跟朋友小酌，或是一个人独往，不管什么时候都能让我满怀期望而来尽兴而归。你平易近人的特点也给我留下了很深的印象，我终于明白不论是大厅还是包间的人们都吃得很HIGH的原因。朋友们都说，食如其人，外表看起来斯文优雅的我其实一样有着豪爽浓烈的火辣情怀。

八年过去了，你由原来的一家变为现在的两家店。而在燕山立交桥这个新店，正好就在我的办公楼下，几



乎每天都从你门口经过，相比8年前，你的样子更加妩媚，你的风格更为内敛，你的心态更为成熟，而不变的是你火热的激情带给人的温暖，你的平易近人，以及那令人陶醉与痴迷的口味。

八年的时间随着对你的了解逐渐深入，我明白了你为什么取名巴山夜雨，那是一

种无以言表的相思之情，只可意会不可言传。

燕山新店地址：经十路燕山立交桥西南(燕山山庄东邻)
电话：87177888

泺源店地址：泺源大街1号(山东新闻大厦对面)
电话：86999388

邮箱：zhanghongming168@126.com



香辣蟹



沸腾水煮草鱼

雨荷人家大酒店

招牌菜：带皮肉焖大鱼、雨荷香骨鸭、皇朝汗蒸鸡、齐鲁第一肘
免费订餐电话：400-616-2009
地址：少年路23号(大明湖西邻)

美食课堂

冬腊风腌，蓄以御冬

小雪节气后，气温急剧下降，天气变得干燥，是加工腊肉的好时候，一些人家开始动手做香肠、腊肉。民间有“冬腊风腌，蓄以御冬”的习俗，在这个小雪时节，就用腊肉和最常见的雪菜来炒一道雪菜腊肉，蓄以过冬吧。

去市场买腊肉的时候，青绿绿的剥好了的蚕豆也要顺手买一些，加入雪菜里一起炒，既有雪菜的咸、鲜、香，又带有蚕豆酥、绵的口感，还伴着蚕豆的清香，咸鲜适口，滋味令人难忘。这一盘碧绿生青还透着红润的腊肉雪菜蚕豆，可以用勺子盛到饭上拌饭吃，也可以剩下一些做雪菜蚕豆炒饭，当然，最惹我爱的还是当咸菜，佐一碗热腾腾的白粥。



即可。

制作关键：这道小菜做法很简单，只是要注意腌渍好的雪菜有咸味，不用放盐。烧时不要盖锅盖，盖则雪菜变黄，成菜外观较差，影响美感。

营养知识：雪菜，又叫雪里蕻，营养价值很高。有新鲜和腌制品之分，新鲜雪菜是翠绿色的，口感略涩微辣，常用来炒肉末；经盐腌渍的雪菜质脆味鲜，口感爽脆，略带酸味。蚕豆营养价值高，蛋白质、糖类、维生素B和C含量都很丰富，最大的功效是降胆固醇。

腊肉雪菜蚕豆

主料：腌好的雪菜100克，蚕豆100克，腊肉20克。

调料：料酒10克，盐5克，香油10克，花生油50克，糖5克(1茶勺)

制作：腌好的雪菜去掉老梗和老叶，切成细末；蚕豆焯水捞出备用；腊肉用热水煮或者蒸至熟，如果本身是熟的，就用开水焯一下，然后切片或细丝均可；炒锅上火，锅热后加油烧热先放入雪菜煸炒出香味；再放入蚕豆翻炒，烹入料酒，加高汤或者水10克，不用太多，大火翻炒收干汤汁，加糖提鲜，雪菜如果比较咸，就不用加盐了。加腊肉，淋香油出锅

“买上好蜂蜜，做实在好人”

访山东蜂业协会副理事长、济南济泉黄岩蜂产品开发有限公司王依增总经理

春华秋实，又到了养生最关键的季节。春风化雨，深受济南市民喜爱的济泉黄岩蜂蜜也到了产品旺销的季节，值济南济泉黄岩蜂产品开发有限公司成立32周年之际，笔者走访了济泉黄岩创始人、山东蜂业协会副理事长王依增先生。

王依增先生出生于一个浙江黄岩蜂农世家，1969年跟随父亲从故乡来到泉城济南养蜂采蜜，随后扎根济南并创建了济泉黄岩蜂产品开发有限公司。30多年来，他一直坚守“诚信为本”的经营理念，结合稳健厚重的齐鲁文化，任凭时代变迁，一直推崇“质量至上”，“买上好蜂蜜，做实在好人”，越来越多的济南人认可了“济泉”黄岩蜂蜜，成为了其产品的忠实消费者，许多人几十年一直食用济泉蜂产品，还影响到自己的子女。

目前，“济泉”黄岩蜂蜜仅会员就超过了十万人。公司还通过一系列的打折促销活动让利给广大消费者，取得良好

的效果，逐渐成长为济南蜂产品行业第一品牌。近日，山东省质量技术监督局对“济泉”黄岩蜂蜜生产基地、蜂产品仓库进行突击抽查，经几近“苛刻”的逐次检查，“济泉”黄岩蜂蜜的十几项指标全部符合国标GB18796的强制性标准。济泉牌系列蜂产品被认定为“国家合格评定质量达标放心食品”；济泉黄岩蜂产品开发有限公司被认定为济南市农业产业化经营重点龙头企业。

王依增认为，原料蜂蜜的质量是保证蜂产品品质的第一关，只有高质量的原料才能生产出高品质的蜂蜜，而好的原料蜂蜜只能源于高标准的养殖环境和采购平台。济泉黄岩公司在建立了自有13支庞大的养蜂队伍，全国范围内建成了系列现代化一流的养蜂基地。他丝毫不放松质量关，对自己养蜂基地的原料也要经过三道监测检疫把控“原料关”。

有了好的原料，还要有先进的设备和技术才能保证生产

出好的产品，济泉黄岩全部采用国际先进的真空负压生产加工工艺，最大限度的保留了蜂蜜中的活性酶等营养成分。2006年，济泉黄岩蜂蜜在济南西营镇天晴峪村建立了山东省第一家集蜂产品生产检验、仓储物流、休闲体验为一体的蜂业生态园。园内有以药品生产和质量管理的GMP标准建成的生产车间，具有国内先进的蜂产品加工线和完善的蜂产品检测、检测化验室、标准的厂房、规范的生产成为山东省档次最高、专业化最强的蜂产品加工生产线。

“济泉”黄岩蜜飘香，享誉泉城三十载。祝王依增先生的“甜蜜”事业越做越好！

服务电话：0531-82717024
优惠活动：12月8日至28日，在公司总部、各大超市、专卖店搞厂庆打折大优惠活动
地址：济南市五里山路2号(二七加油站对面)

雅培：严格质量管理确保食品安全

在卫生部公布新的乳品安全国家标准半年后，笔者近期走访了雅培奶粉位于新加坡的工厂，有幸近距离接触到世界一流的奶粉生产工厂。

工厂采用完全密闭的生产线，进入车间的质检人员需“全副武装”。工厂负责人介绍，作为全球的大型药厂，雅培奶粉的生产一直坚持采用HACCP食品安全标准和GMP药品管理规范。为了确保奶粉质量，高于政府标准的企业内部质量控制程

序被认为是非常必要的。一批奶粉从原材料进厂到成品出厂，所需的检测超过1500多道。而要成为被雅培认可的原材料供应商，也必须通过苛刻的GMP规范的审核。

三聚氰胺事件之后，国务院及国家发改委均提及了通过对乳品相关企业开展GMP和HACCP认证来进一步提高食品安全，而这正是借鉴了海外的生产经验为我所用。有关行业专家表示，在新一轮的安全标准升

级过后，目前我国乳企的发展仍然面临诸多困难，尤其在产业链的规范等方面还待完善。

消费提示：专家提醒，奶粉开封后应注意保存

中国农业大学食品学院侯彩云教授提醒消费者，由于奶粉富含乳蛋白、乳糖、乳脂肪等营养物质，也是细菌生长和繁殖的温床。为避免奶粉受污染和变质，在奶粉开封后，应注意妥善保存，对于婴幼儿奶粉，超过一月，应丢弃不用。

中国餐饮百强企业
中国餐饮连锁十大知名品牌
全国绿色餐饮企业
中华名火锅

本店长期聘优秀服务员，待遇优厚。

蒙骨王火锅
济南总店

内蒙古草原纯天然绿色美食

地址：济南市岔路街113号 订餐电话：87900685

蒙骨王羊骨火锅完全选用无污染的内蒙古锡林郭勒大草原的新鲜羔羊骨头，配以独特的汤料熬制，绝对纯天然绿色食品，汤色奶白，清而有味，香而不腻，食而不腻。

自酒啤酒免费畅饮，具体优惠活动详见店内海报。