

致读者

今天,瑞安日报《生活周刊》闪亮登场啦!

每周六出街的她,集新闻热点、实用资讯、休闲娱乐于一体,将与您分享美好事物、探讨品质生活,力求在轻松中传递资讯、清雅中透出趣味、墨香中满溢营养。

每期八个版的她,将遵循服务化、社区化、家庭化的理念,秉承温暖温馨、清新自然、轻松明快的风格,给您带来衣、食、住、行、游、玩等内容的生活指南;她将用心契合您的“悦读”需求,版式新颖、字体大气、时尚活泼。

犹如新生儿的她,承载着传统媒体转型融合的重任,需要成长的时间和空间,需要您的哺育和培养。我们将永远不改初衷,践行“与您同心、与您同行”的办报宗旨,真诚地为您服务。

今后,在每个阳光灿烂或细雨飘扬的周末,期待与您相约,不见不散!

在舌尖上感受情怀的力量 恋上『山楂树』:

不知不觉,时间从手中溜走,不知不觉,人就到了追忆的年纪。有人的青春是甜蜜系的,有人的青春是疼痛系的,但谁也不能否认,那个年纪的你是最为纯真和干脆的。当怀旧和复古的那个调调兴起,忆青春也成了一种潮流。

这些年,以年代感为主题的餐厅在瑞城不断涌现,但从没有哪家餐厅像“山楂树”概念主题餐厅这般让80、90后没有距离感,让60、70后不觉遥远。当电影中的场景就在你的身边,勾起你的文艺情怀,怎能不去怀旧一把!更何况,情怀之外,这里的美食也会成为念念不忘的牵挂。

文|黄君君 图|孙凇
责编|薛琳核
主编|谢瑶 黄婵如



概念:缘起父亲的回忆

“从我遇见你的那一天起,我就在心里恳求你,如果生活是一条单行道,就请你从此走在我的前面,让我时时可以看见你;如果生活是一条双行道,就请你让我牵着你的手,穿行在茫茫人海里,永远不会走丢。”

70年代的爱情是怎么样的?看完老谋子的《山楂树之恋》似乎有了那么点感觉。向来情深,奈何缘浅。可是,静秋身上散发出来的青涩和纯真,老三那温暖和干净的笑容,恰似一道清风拂过心间。拿时下的话说,那是文艺小清新的味道。

80后的老板常常听父亲说起六七十年代“上山下乡”的故事,深有感触,山楂树概念主题餐厅继而诞生。这是餐厅总经理陈广安从老板口中听来的故事。细挖之下,原来,老板早先开了“荣欣装潢”有限公司,打算多元发展的他,把开餐厅列入了计划。在万分纠结之际,他想起了父亲常常挂在嘴边的知青年代,彼时,恰逢电影《山楂树之恋》上映不久,人们开始文艺怀旧。灵敏嗅到商业价值的他,就砸下重金开起了这家餐厅。

山楂树概念主题餐厅的灵感来自于《山楂树之恋》,因此餐厅里的电影元素随处可见。走进山楂树概念主题餐厅,其间往来的妹子穿着简单的白衬衫,梳着两条及肩的小辫子,对着你盈盈而笑,青春气息扑面而来。在楼梯上,一幅大型的油画逼真还原了老三背着静秋的场景,一个害羞腼腆,一个爽朗青春,电影就此融入了餐厅中。

当然,一家餐厅不能仅靠一部电影来吸引食客。在装修上,也要引起食客的共鸣。所以,食客们一进门抬头就会看到那艘乌篷船,那是曾经江南水乡最主要的交通工具之一;而脚踩着的那块印着旧式图案的地板是老板专门淘来的仿古地板,听说花了不少钱;一楼座椅并没有采用常见的木制靠座,而是精心定制了藤椅靠背,为的就是让食客们感觉更加舒适;在角落里的洗手间门口摆放着复古的行李箱……

美食:瓯粤菜的融合获年轻人青睐

到一家餐厅,享受美食当然是首位的。餐厅环境营造得再好,也不及你舌尖触碰到美食的那一刻所发出的惊叹。

在对餐厅的设计风格进行定位后,菜系口味是值得深思的问题。“既然在瑞安,我们必须融入本土特色。”陈广安说,如今瑞安人的口味变得多元化,其中小资范的粤式餐厅口味就很受瑞安年轻人的喜欢。于是,老板大手一拍,决定开家瓯粤菜口味相融合的餐厅。

陈广安说,老板专门从广东聘请了粤菜师傅,将粤菜与瑞安本土的瓯菜相结合,以瓯粤菜为主打,推出适合食客味蕾的菜品。翻开菜单,一道道美食就跃入了眼帘。葱酥手撕鳊段、招牌奶汤鱼头、香煎牛仔骨、特色烤羊排、咖喱猷螺、金丝虾球……美色之外,欲闻其香。

一份菜单,就能勾起食客的食欲。陈广安是兴奋的。当初为了做这个菜单,他可是绞尽脑汁想了许久。拿着菜单看,细心的你也许会发现一些不一样的东西。看,菜单上有电影《美丽心灵》的剧照,此后几页便都是汤类,颇有“心灵鸡汤”的意味;欣赏完电影《春光乍泄》剧照,时蔬类就紧跟而上。

瓯粤菜的融合,获得年轻人的青睐。陈广安说,餐厅开业至今,来店消费最多的要数80、90后。从点菜率上来看,葱酥手撕鳊段是值得推荐的,有点焦有点脆,鳊段的骨头也能咬出味道来;招牌奶汤鱼头,舀一碗汤,奶味和鲜味便在嘴里交融;而特色烤羊排会让你暂时抛开形象,尽情啃起来,羊排下方铺满爆米花,羊排的油和香味融进爆米花,别有一番味道……

活动: 优惠接连不断

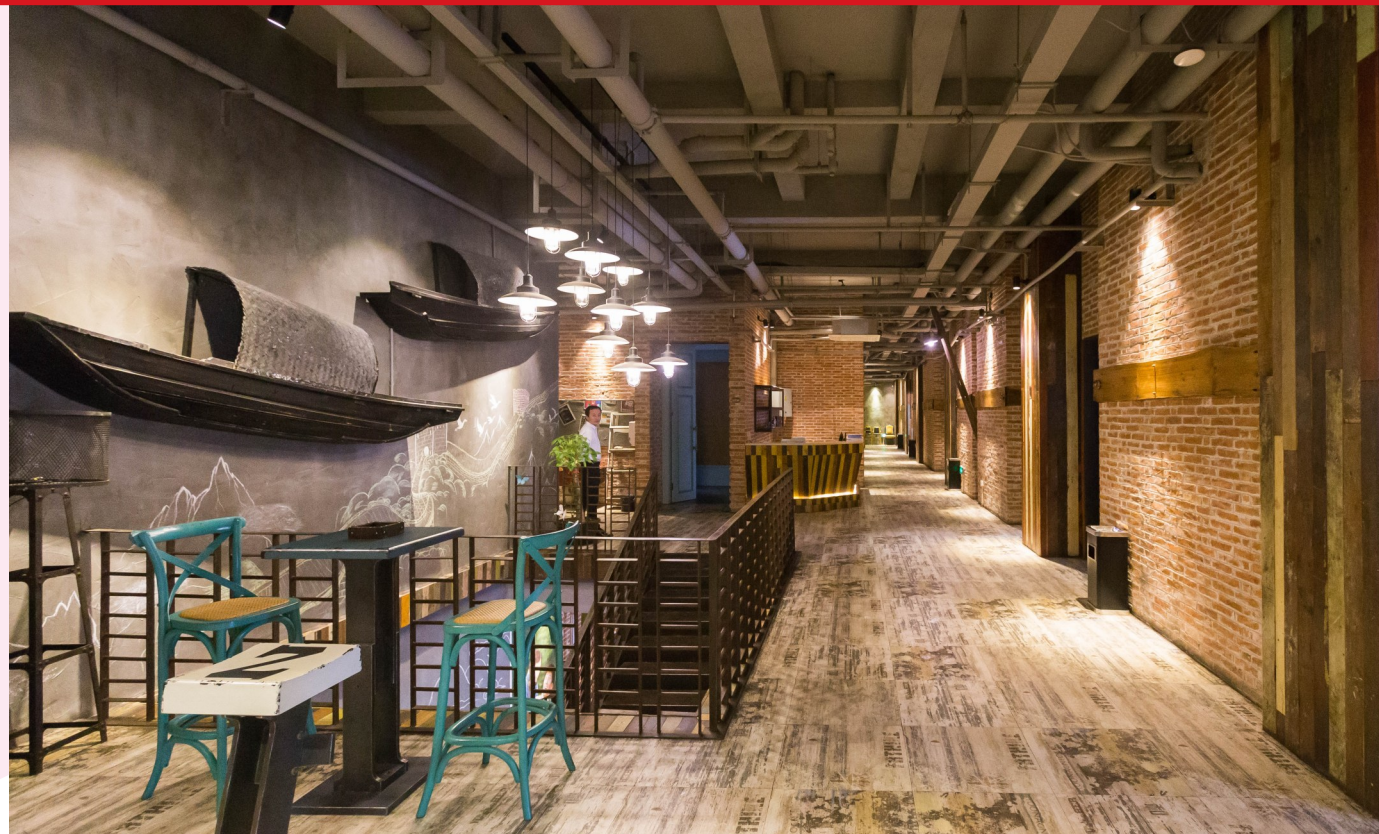
刚刚过去的双十一,男男女女又趁此庆祝了一番。餐饮店老板们乐呵了,有人趁机涨价,有人借着狂欢节打折了,不过,鲜有老板敢打出对折的广告。山楂树概念主题餐厅却做到了。11月11日当天,一楼大厅5折,而且,截止至11月28日,食客可享受6.8折优惠。

餐饮店的利润本来就有限,为何还能有这么大的折扣?“我们这里相对来说比较偏僻,店租较之繁华地段便宜,我们就能用这笔省下的店租通过做活动的方式,让利给客人。”陈广安说。原来,当初在选择店址时,老板就考虑到了这一点。与其花巨额的租金在市中心租个“小不点”,还不如在稍微偏僻点的地方弄个“大场面”。

同时,在今年“互联网+”的概念大热的前提下,餐厅也紧跟潮流,拥抱互联网。跟大众点评等O2O平台合作,推出团购、“闪惠”买单等业务。通过互联网不仅能快速宣传,传播口碑,而且提高了店内服务人员的效率。光是通过“闪惠”买单,使用手机支付,改变了传统的现金、刷卡等形式,极大提高了效率,增加了翻台次数。而且,陈广安表示,接下来还会与大众点评进行更加深入地合作,包括在线点菜等业务。

几种因素结合下,趁着互联网红利,餐厅里就开始了接连不断的活动。之前七夕节,只要女生梳着麻花辫来,不仅能享受6折优惠,还能得到小礼物;跟店员猜拳,赢了便能有不同折扣的优惠;新品上架,老板又想打折了……各种各样的活动,也给山楂树概念主题餐厅带来了源源不断的客流和良好的口碑。

一次概念的试水,一次情怀的碰撞,不经意间诞生了美好。“山楂树”,点缀了一座城市的浪漫。



“舌尖上的瑞安” 美食有奖征文比赛开始啦

文|贾洁楠 图|蔡忆经

世界上最美味的食物是什么?

是小时候外婆做的麦叽汤?

是小学校门口5毛钱一个的猪油饼?

是自己第一次下厨做的芥菜饭?

还是慕名而去花了两个小时才找到的麦贴锅?

不同的食物的香味,或者从瑞城寻常人家飘出,或者在街头巷尾缭绕,每种食物都是独特的人间烟火,滋养着每个年龄段的瑞安人,诉说着发生在小瑞安的新旧故事。

你与瑞安美食也有着这样的故事吗?

用舌尖品味瑞安美食的香和味,用图像留住瑞安美食的色与彩,用文字记录瑞安美食的文化与记忆,瑞安市网络文化协会诚邀您用文字+图片的形式,将您与美食的渊源向我们娓娓道来!(原创照片像素600KB以上,1至5张。文字题材不限,字数不少于100字。)

可创作的内容有很多……

如果你是个吃货,你可以讲述你某一次品尝瑞安美食的特殊经历、瑞安的特色名菜及制作过程,以证明你是一位合格的食客!

如果你满身文艺范儿,你可以跟我们分享瑞安美食风俗与文化背景、瑞安美食的传说与典故!

如果你是是个百事通,你可以聊聊美食与名厨名店故事,或者瑞安美食与名人相关的故事!

无论哪一种,请一定要原创哦!

投稿方式

- 1、邮箱投稿:发作品至邮箱:rawlwh@sina.com
 - 2、微博投稿:在新浪微博版块中发布博文,在微博内容前缀#舌尖上的瑞安#,并@瑞安发布@瑞安草根在线@瑞安日报等。
 - 3、微信投稿:关注“瑞安发布”、“瑞安日报”、“瑞安论坛”、“瑞安草根在线”、“志哥搜店”等微信公众号,在“美食瑞安”专栏进行投稿。
 - 4、论坛投稿:“瑞安论坛”pc端及手机端,分别开设“舌尖上的瑞安”分类及话题,网友可在论坛PC端或手机端直接投稿。
- 作品征集时间:2015年11月—2015年12月;评奖时间:2016年1月。
无论哪种方式,一定要注明真实姓名及通讯处(包括电子邮箱和电话)。

奖励

如果你的故事够动人,你的经历够奇特,你对瑞安美食的见解够精辟,就有机会获得以下奖励:

- | | |
|----------|-------|
| 一等奖作品3名 | 3000元 |
| 二等奖作品5名 | 1000元 |
| 三等奖作品10名 | 500元 |
| 优秀作品若干名 | 100元 |
| 最佳编辑奖3名 | 1000元 |

