

孙大厨调出“金陵”好味道

金陵饭店行政总厨爱看《大长今》

作为南京的“中心地标”，金陵饭店每年承接的外事接待很多，贵宾临门，招待客人吃什么？金陵饭店的领导班子总要费一番心思，行政总厨孙学武更是得费尽思量。日前，身为省劳模的他又被评为“江苏省十佳文明职工”。记者走近他时发现，原来这样一个大厨也爱看《大长今》，男女主角冗长的爱情故事他不感兴趣，唯独对其中一句台词印象深刻：做菜时就要考虑吃的人的感觉……



孙学武已经做了24年厨师 (资料图片)

为宋楚瑜做煎饼包油条和剁椒菊鱼头

“我们做什么，一定要看客人喜欢吃什么。制作菜单之前要了解客人的喜好，这是我们的原则。”孙学武说，贵宾到来之前，金陵饭店已经收到由外事部门发过来的资料，但是光研究这些远远不够，孙学武和他带领的团队还要自己搜罗有关贵宾的资料。

2005年5月，宋楚瑜一行下榻金陵饭店，早餐和午餐都由金陵饭店准备。孙学武为宋楚瑜夫妇设计的早餐菜单很特别，除了果汁、煎蛋和米粥外，还特意做了南京地道的煎饼包油条，用面粉、杂粮粉摊制，其中包裹了豆瓣辣酱、肉松和油条，这让宋楚瑜夫妇都感到意外和惊喜。为什么会做这么平民化的早点？孙学武解释说，这可是“用心良苦”，考虑到宋楚瑜先生离开南京多年了，再次回到南京的第一顿早餐如果品尝地道的南京早点，一定能感受到南京“老乡”对他的一片心意。

午餐是“重头戏”，更是要挖空心思。孙学武说，他们已经事先了解到，宋楚瑜家乡在湖南，喜爱偏辣口味，尤其爱吃

“剁椒鱼头”，而孙学武在准备这道菜时又加入了一些创新，把南京的特产菊花脑和剁椒鱼头融合在一起，做成了“剁椒菊鱼头”，宋楚瑜吃了后直夸“太美了”，临走时，还特意将菜单收藏作纪念。

蒸饺卤汁溅身 罗格仍继续品尝美食

“十运会”期间，孙学武为国际奥委会主席罗格一行设计的欢迎晚宴菜点可谓是“中西合璧”，以金陵菜系为蓝本，但以新的原料组合和烹饪方法制作，每道菜都有创新，如中式做法西式口味的“秘制鲜蘑汁”，富有地方特色的“芦香菌菇炒双鲜”；尤其是一道“白菜牛肉蒸饺”，更是让罗格和夫人赞不绝口。

提起这道“白菜牛肉蒸饺”，孙学武说这要感谢一位

70多岁的刘万卿老人，作为一个南京人，在十运会期间也想做点事，当他知道金陵饭店将要招待奥组委的贵宾时，就献出自己的家传秘方。老人说，西方人喜欢吃牛肉，而饺子又是“中国特色”，将牛肉和饺子糅合，相信一定会受欢迎。

“白菜牛肉蒸饺”用黄牛胸肉作为主料，腌制3天，做出的蒸饺集牛肉的鲜嫩多汁和白菜的清香脆甜于一体。罗格先生吃的时候还发生了一个小插曲，他没想到蒸饺中有清香的卤汁，一口咬下去，卤汁一下溅到上衣上，在场的人都很紧张，以为他很不快，没想到他毫不在意地拿起纸巾擦了擦，然后低头继续品尝，因为味道实在鲜美。而罗格夫人不仅一日三餐必点这道蒸饺，还特别要求把菜单带走收藏……

爱看《大长今》的“金陵”大厨

43岁的孙学武1983年从江苏旅游学校烹饪班毕业后，就进入金陵饭店，已经做了24年的厨师，其间他从一个中厨房的普通厨师干起，逐步成长为分点厨师长、值班厨师长，2004年9月起担任金陵饭店行政总厨。在金陵饭店干了这么多年，新老厨师们都知道孙学武创新菜身手不凡，饭店举办的历届创新菜大奖赛中，他常常包揽大奖。

8年前，孙学武就用鱼皮别出心裁地自创了一道“赛脆鳊”，不仅搞得比赛一等奖，还被载入《全国五星级美食谱》。不过没有人知道，他为了做“赛脆鳊”，试了不下10次，火候、油温、下锅时间、蘸料都试到刚刚好，才能将弃之不用鱼皮做出比鳊鱼还要美味的一道菜来。“扇贝豆腐”“双咸扣蒲菜”“螺旋藻气球”等都是他的佳作。

“一个厨师不能只盯着自己的锅和灶。”当上了厨师长的孙学武，也常常向别的大厨学艺求教，还不断“充电”，美食杂志他常看，有关美食的电视剧他也看。

韩剧《大长今》热播时，孙学武忙里偷闲，跟着老婆孩子一起看。“我倒不是要学大长今做菜的方法，而是学她做菜的精神。”看完这部剧，直到现在，这位“金陵”大厨仍然对其中的一句台词念念不忘：“大长今说，做菜时就要考虑吃的人的感受。”当时他看到这里，就很激动：“大长今说得真好啊！”无论是为宋楚瑜做煎饼包油条当早饭，还是给罗格做牛肉馅的蒸饺，孙学武首先想到的是“客人会不会喜欢？吃到这样的食物会是什么感觉？”做的时候也就相当用心，一如受人欢迎的大长今。 快报记者 陈英

好大一条黄鳝！足足有3斤



这条黄鳝有手腕粗 快报记者 洪波 摄

快报讯(通讯员 高晓平 记者 郭芷冰) 前天，高淳县柘溪虞家庄自然村的村民周中平，捕获一条长达1.5公斤的大黄鳝，引来围观村民啧啧称奇。后来，这条3斤重的大黄鳝被村民虞国华以150元的价格买下。

据现场村民介绍，这条黄鳝是前天下午周中平在离

村子不远的湖西灌溉总渠，无意间用电网捕获的。这条黄鳝长约90厘米左右，有成人的小手臂粗。村里80多岁的老人说，他们长这么大，没看过这么大的黄鳝。在镇上经营10多年黄鳝生意的摊主也表示，这么大的黄鳝他也是头一回遇见，真可谓鳝中之王。

市井小调

老人百岁生日 社区送上祝福

快报讯(通讯员 森林记者 周鹰)“祝你生日快乐，祝你生日快乐……”昨天中午，佛心桥41号吕绪莲老人家里格外热闹，佛心桥社区4位工作人员带来了大蛋糕，共同为吕老庆祝百岁生日。

吕绪莲出生在山东威海一个农民家庭，在兄弟姐妹6人中排行老大。1972年，她唯一的儿子因心脏病去世，1989年儿媳患肺癌去世，1997年自己的丈夫也离她而去，一直与残疾的孙子相依为命。吕老一生善良，喜爱吃青菜、豆腐和木耳等蔬菜，生活作息也非常规律。吕老的孙子说：“奶奶一

辈子勤劳，练就了一副好身板，这可能就是她长寿的原因。”吕老却说，虽然老伴、儿子和儿媳都已经离她而去，孙子也有残疾，但是她一直都能看得开这些打击，加上孙子很孝顺，社区、邻居都很关心她，生活得一直很乐观。

昨天，佛心桥社区居委会得知老人的生日到了，精心选购了一盒蛋糕来到了吕老家，他们和邻居一起唱起了生日歌，为老人过她的百岁生日。据了解，佛心桥社区现有90岁以上老人21人，95岁以上的则有12位，几乎每年都要为一位老人过生日。

数字影视培训登陆金陵 数字影视人才火爆南京

国内首家数字影视制作人才培养机构登陆金陵。数字影视培训项目是由北京汇众益智经过一年多的筹备及课程研发工作，全面启动的国内首家数字影视制作的人才培养项目，全力培养数字影视制作专业人才。

近几年，随着政府把发展文化创意产业列入国家“十一五”发展规划，数字影视作为文化产业的重要内容，呈现出了爆发式增长势头。产业的快速发展导致对人才的需求也与日俱增。数字影视产业已成为全球最具发展潜力的朝阳产业之一，目前行业需要的技术人员数量约为150万人。

数字影视培训项目是北京汇众益智

推出的国内首家以制作手机电影和网络流媒体为主的专业化职业技能培训，同时包含影视作品的策划、编导、拍摄(前期制作)、剪辑、包装、特效(后期制作)、流媒体发布的全流程培训，荟萃了国际顶尖的数字影视制作技术，拥有目前国内最有经验的一流师资队伍，包括中央电视台、中国传媒大学、北京电影学院等名校名师，更有来自于国际影视权威—中法文化协会和国内专家学者、艺术家。

学校已经与众多用人单位建立了人才战略合作伙伴关系，如知名视频网站(新华网、搜狐、新浪等)、央视、冠华、五洲传媒、大唐电信等大中型的影视制作企

业，学员在完成学业后，直接进入影视制作企业从事相关工作。

现面向南京广大热爱数字影视行业，希望从事数字影视制作以及有志于在数字影视制作领域发展的人士，正式推出首期数字影视制作企业定制班。

招生计划

专科起点企业定制班:100名
招生条件:要求具有大专或大专以上学历。
高中、中专起点就业班:100名
招生条件:高中及同等学历(所有学员，如有需要，均可安排住宿)

毕业待遇

以上人员合格毕业后，可获得中国传媒大学、中法文化艺术协会颁发的国际国内权威证书。均可安排到南京、无锡、苏州、上海各大影视企业工作。高中及同等学历经考核合格，还可以获得相应学历证书。

薪资水平

一般影视制作人才:2500-3000元/月
影视后期制作人员:3500-9000元/月
网站视频编辑人员:3000-5000元/月
视频短片制作人员:5000-9000元/月
创造性思维及实践能力的数字影视制作人才年薪可达50万元以上。

友情提示

本周六、日(6月16日、6月17日)数字影视免费课程座位预定
课程题目:数字影视产业发展形势解析
数字影视制作人才培养项目
咨询电话:025-85489501 025-85489502
咨询地址:南京市玄武区板仓街9号江苏文化产业园B区
咨询QQ:1008-89501 1008-89502
网址:www.njmedia.cn

选择数字影视 一生高薪就业!

通往影视行业的黄金通道!

9个月让您成为“策划—编导—摄像—后期(声音、剪辑、特效、节目包装等等)—发布”全流程的专业数字影视制作人才

[招生对象]: 希望从事于手机电影制作、网络流媒体制作以及有志于在新兴数字影视领域发展的人士。

[证书]: 中国传媒大学、中法文化艺术协会权威职业认证证书

[就业方向]: 影视策划、导演、编导、摄像、剪辑、特技师、手机电影、网络视频流媒体项目策划、编辑、独立影像制作人

[师资力量]: 中央电视台、中国传媒大学、中法文化艺术协会、澳大利亚昆士兰艺术学院的专业数字影视制作专家与技术制作人员

[专业课程]: 手机电影和网络视频制作 专业数字影视制作

地址: 南京市玄武区板仓街9号江苏文化产业园B区 / 电话: 025-85489501 025-85489502 / 咨询QQ: 1008-89501 1008-89502 / 网址: www.njmedia.cn