

老夏“斗菜”热透农业嘉年华

绿博园昨天18万人赶大集,热闹得不得了,今天欢乐继续

绿博园可能从来没有这样热闹过,昨天,18万人从四面八方赶到这里,参加第六届南京农业嘉年华。与往年不同的是,今年的农业嘉年华首次移师绿博园,规模比以往在白马公园大了很多,600多个系列特色农产品及美食参展,让前来“赶集”的市民吃了个饱、买了个够。而由现代快报“老夏逛菜场”组织的“斗菜”活动首次亮相嘉年华,就赚足了眼球,从开始准备,到烧制,再到菜肴端上桌,始终围满了“追捧者”,成为本届嘉年华的一大热点。

□快报记者 陈英 夏天

右图:“斗菜”现场,色香味美的参赛菜品吸引了众多市民

快报记者 路军 摄



国际文化交流日活动举行 南京“洋庙会” 千余老外过把瘾

激情奔放的非洲歌舞、悠扬的萨克斯旋律……白马公园主舞台上原汁原味的老外表演让南京市民大饱眼福;而新加坡沙爹鸡肉串、墨西哥布丁等美食又让市民大饱口福。昨天,来自20多个国家的近千名外籍人士与南京市民一道在白马公园赶了一场热闹的“洋庙会”——“同乐江苏——2010江苏·南京国际文化交流日”。

老外古装献唱中文歌

此次活动由江苏省人民政府新闻办公室、南京市人民政府新闻办公室主办。昨天的活动吃喝玩乐样样俱全,其中白马公园主舞台上举行的“洋晚会”很吸引眼球。

“我刚演唱了谢霆锋的《中国人》。”一身皇帝装扮的英国留学生Alex用流利的中文告诉记者,他在南理工学习三年了,非常喜欢南京的历史文化,所以此次演唱特意选择了这套古代服装。而这身皇袍确实也十分抢眼,不时会有中国学生、外国学生跑过来请Alex一起拍照。

异域美食让人很满足

在主舞台的周边,是一个个临时搭建的小帐篷。原来这些小帐篷是各国异域风情的展台。江苏13个地市的城市风情展板也在此一并展出。

“一个早上,就把好几个国家的美食吃了个遍!”住在湖南路附近的市民陆阿姨和老伴一早就赶到了白马公园,看到公园的南入口广场上一排排的异国美食大汇展,两个人就走不停,不时品尝几口。

据悉,此次美食大汇展囊括了意大利、墨西哥、韩国、新加坡、西班牙等各国美食。至中午时分,记者看到,各展位的美食已经卖得差不多了。市民们有吃有买,直言“很过瘾”。

快报记者 鹿伟

400余香港青年 来宁联谊

盐水鸭这次又要出名了

快报讯(记者 鹿伟)《龙的传人》《狮子山下》《始终有你》等经典歌曲的深情演唱、国粹韵味十足的京剧表演等节目一下子拉近了400余位香港青年和近200位江苏青年的感情。前天晚上,由省港澳事务办公室、省青年联合会共同举办的苏港青年联谊会在南京开幕。

苏港两地的学生交流会聊些什么呢?“我想知道三国时期的孙权在南京的故事。”来自香港城市大学的博士生吴家豪表示,此前通过读书,他的脑海中其实对南京已经有了一个大概的了解。同样,同桌的几位香港青年也对南京的历史文化感兴趣。

在此间的交流活动中,两地青年十人围坐一桌,虽然起初并不相熟,但很快便热络起来,有说有笑相谈甚欢。

当问及品尝过的南京美食哪个最好吃时,不论香港的男青年还是女青年均异口同声地回答:“我们最爱盐水鸭。”同时,他们表示,如果有可能的话,会带一些真空包装的盐水鸭回港给家人朋友吃。

昨天香港青年代表团参观了南京近代史遗址博物馆、侵华日军南京大屠杀遇难同胞纪念馆,并游览了中山陵、夫子庙等地。

友情提醒

农业嘉年华今天继续

农业嘉年华16日、17日在绿博园举行,今天是最后一天,感兴趣的市民可以乘公交152、109路

到达绿博园。或乘坐地铁1号线、2号线到达奥体中心站后,乘坐主办方组织的免费大巴直达。

斗菜

老夫老妻同台PK

家住金陵小区的何女士是“老夏逛菜场”的忠实粉丝,退休后她一直在家里的灶台上发挥余热,经常琢磨怎么把菜做得更好吃,看到“斗菜”活动后,她主动联系老夏,要组织小区里的8名做菜好手一起组团来参赛。昨天一早,他们就浩浩荡荡赶到现场,加上其他的报名者,一共有22位参赛者要一较高下。70岁的刘大妈和74岁的刘大伯是其中最年长的,他们是一对老夫老妻,昨天一起报名来同台PK。

“他退休前一直是做饭,退休之后,就让他做了,我干别的家务。”刘大妈以“锻炼”为借口,把厨房的活儿都交给了老伴,原先刘大伯不太会做,经过10多年的操练,现在也是一把好手,可谁做得更好吃呢?两人谁也不服谁,正好就借“斗菜”来比一比。刘大妈做了一道韭菜炒鸡蛋,刘大伯则上了一道青椒土豆丝,都是最常见的菜,到底谁的好吃?就得交给评委了。

家常菜高手有诀窍

“输赢不重要,重在参与。”何女士做了一道“老干妈豉汁蒸鲈鱼”,不过她本人不是很满意,鱼是前一天买的,不够新鲜;酱油也不是她常用的……在家里做菜,她可是精益求精,很讲究,“比如红烧肉,就要用老抽,放红糖、料酒……”而其他高手对于做菜也都有自己的诀窍和心得。刘大妈说,韭菜炒鸡蛋,在调鸡蛋时放点盐,鸡蛋容易起泡,吃起来松软;刘大伯炒土豆丝有一套:土豆丝切好后,用水淘一下晾干再炒,盛起来之前滴两滴醋,很脆;原料卷菜场办公室主任陈一顺在做红烧带鱼时,带鱼先后在油锅里炸了三

次,“这样炸出来金黄的,酥而香。”

别看这些参赛者每天只是围着自家灶台转,但饭店里的一些大菜,他们也照做。何女士说,她做的“何氏香辣蟹”可谓一绝,吃了以后家人都不愿出去吃;刘大伯做酱骨龙虾、酸菜鱼也很拿手。曾被评为南京“十大农家巧厨娘”的周爱玲此次也来参赛,她本想做一道马齿苋蒸蛋,这是她的拿手好菜,但由于使用的是电磁炉,蒸蛋做不成,周爱玲有点遗憾。不过有人向她请教怎么做蒸蛋好吃,她介绍,调鸡蛋时要不停地搅,搅不好就涨不均匀,而且油一定要热。

十道菜最终胜出

22位高手陆续把菜做好之后,一起摆到了桌子上,“那道菜不错,有红有绿,配得好。”周围不少市民拿起相机拍照。

经过绿柳居厨师长陈红行对这些菜的色、香、味、形以及创意等进行综合评分之后,十道菜胜出了:秘制牛头、红烧鲢鱼、红烧江鲢、野菜蒸蛋、六合新篁豆腐、紫姜鸡肉丝、一掌定天下、五谷丰登、乌饭饱汁菇、美极大虾。

记者发现,家常菜要胜出,主要还是在创意上与别的菜拉开了差距。陈红行甚为推崇包照祥做的一道紫姜鸡肉丝,他把紫包菜、西芹、茭瓜、胡萝卜、嫩姜芽等切成丝,一起炒,出锅后盛进“孔雀开屏”形状的盘子里,在盘子的周围还细心地放上了黄瓜片、小西红柿片和玉米粒做成的装饰,就像孔雀的羽毛一样,色香味形俱全。

“斗菜”今天继续,如果你想参加,自带食材即可,锅和灶,以及油盐酱醋都给你准备好了。

美食坊

3000只蟹黄汤包不够卖

记者8点半不到赶到绿博园时,这里已经黑压压的全是人,不少摊位前都挤满了人,拎着豆芽、草鸡蛋等农产品的市民随处可见。

六合蟹黄汤包、赤豆元宵、乌饭、凉粉、糖粥藕……今年的“美食坊”品种比往年更多,市民陈阿姨看到这种情况,后悔在家吃了早饭,她还是排了一会儿队买了两个蟹黄汤包尝尝,“去年都挤不进去,没买到。”

临近中午,记者费了九牛二虎

之力挤进一家汤包摊位,老板忙得不抬头,说他们带了可做3000只汤包的馅料,可是生意太好,一早上已经卖得差不多了,已经紧急叫人从后方送馅料和面皮来了,“不然下午没得卖了。”

每家小吃摊位前都排起了长长的队伍,连红烧老鹅这样的大菜,市民都不嫌麻烦,买了打包带回去。一早上,东山一家酒店现场制作的80份全部卖完,一份70元,也不便宜。

购物街

农产品销售过千万元

各种价廉物美的优质农产品是吸引很多市民来逛农业嘉年华的重要原因。昨天一天,绿博园迎来了18万人“赶集”,回去的时候,几乎人人手上都是大包小包。

记者转了一圈下来,发现在琳琅满目的农产品中,一些比较新奇的农产品很受欢迎,比如从兰州远道而来的土豆家族新成员——“黑美人”土豆就吸引了不少人尝鲜。与普通土豆不同,“黑美人”从里到外都是紫黑色

的,与紫薯的颜色相似,不过它确实是土豆。据介绍,除了营养丰富外,其富含的花青素还具有抗癌、美容等多种保健作用。尽管“黑美人”挺贵,还是有不少人掏钱购买。还有一些带“黑”字的农产品也颇受市民的青睐,比如黑猪肉、黑鸡蛋等。

据悉,本届嘉年华一共有200多家企业600多个特色农副产品参展。据市农委统计,昨天一天,本届农业嘉年华的农产品销售了1000多万元。

农博馆

空风窗帘能吸收甲醛

在外面吃饱了、买够了,还可以到农博馆里去看看,在这里,你可以见识到农业的过去、现在和未来。一进农博馆,就看到过去各种耕种工具,犁、耙、独轮车、水车、脱粒机等,很多爷爷奶奶向孙子、孙女们一一介绍,孩子们哪儿见过这些,很好奇。

一些科研院所研发的新品种更让人大呼惊奇,南瓜世界中,大小不同、颜色不同、形状不同的南瓜,结满了小茄子的茄子树……很多市民都是第一次见到。

农博馆中,有一处用帘子与外面隔开,仔细看,垂下的一条条

丝线上,缠绕着的是一种植物,就好像是窗帘。“这种植物叫空气凤梨。”参展人员介绍,这是一种特殊的植物,最大的特征就是它没有根,靠空气和水分就能生存,用空气凤梨编织的窗帘,平时只要经常喷喷水,就可以长期挂在窗户上。

“空气凤梨不只是生存能力极强,这种植物空气净化功能也十分强大。”来自江阴的参展商表示,空风能吸收甲醛和其他有害气体,所以受到刚装修家庭的欢迎,“早上已经有两家花卉市场来找我谈代理的问题了,应该很快就会进入南京。”

稀罕物



可以生吃的黑土豆,让市民“一饱口福”

快报记者 路军 摄



“新高梨”重达700多克,大小快赶上孩子的半张脸了

快报记者 路军 摄