

# 大厨登场,年夜饭提前开席



连续两周的大厨教年夜饭都受到居民朋友们的热烈欢迎,上周六,快报欢乐社区行邀请到“江南公社”的厨师,走进树德里社区,教大家做湖南菜。当天,大家不仅学得带劲,也大饱口福。每道菜出炉,大家都争先恐后地品尝,有人开玩笑地说,年夜饭提前开席了。

□实习生 刘一诺 叶真 快报记者 钟晓敏 王凡



刚出锅的美味,大家都来尝尝 快报记者 施向辉 摄

## 【做年夜饭】

### 做牛蛙汤汁很重要

为了这次社区行,江南公社一共出动了四位大厨。总厨宁斌带队,三位厨师长帮忙。掌勺的是厨师长之一的陈荣,另外三位在一旁帮忙。宁师傅则贴心地用湖南口音讲解每一道的配料和做法,为前来学习的居民们提供了方便。

第一道菜,跳水牛蛙。宁师傅开始按照操作步骤讲解起来:“这道菜,用豆油是最好的。油加热直到出油泡,然后放进蒜头、姜片和切碎的野山椒。出香味以后倒水,再根据个人口味放入调料盐、味精、胡椒粉和白醋。”此时,锅里的汤汁开始翻滚,香味也开始飘溢了。“汤汁的味道要略重一些,因为这道菜主要是靠焖,汤汁浓些才会入味。”这时,陈师傅将切成方糖大小的牛蛙入锅进行焖烧,“等到牛蛙焖透之后就可以出锅了。”

## 【写春联】

### 翰墨飘香,两岁小娃娃不肯走

春节临近,社区行邀请书法家写春联也更受欢迎。这一次社区行快报邀请的是书法家茅为高先生,茅先生会先将红纸折出七字方格,使得对联写得规整。“一帆风顺年年好,万事如意步步高。”这是一副象征吉星高照的对联,来到社区的居民们基本上人手一份,打算贴在家里欢喜迎新年。

陈大妈怀里的两岁小孙女在茅先生的桌前怎么也不愿意走,眼

### 做腊肉有“秘密武器”

年夜饭中有一道菜干锅万笋腊肉是居民们常常会在家里做的。怎么才能做出湖南菜味道呢?宁师傅为大家传授了几个小诀窍:“最好用带肉皮的肉,这样会有猪肉的香味;在配料中加入豆豉,可以使炒出的菜味更香;蒸鱼汁作为配料也可以使菜味更香,如果家里没有可以用生抽代替;一般在菜出锅时再放生葱或者大蒜叶。”

大厨们当天一共教了六菜一汤。此外,还有农家一碗香、手撕包菜、刘爹口味土豆丝、外婆鸡蛋糕。每当一份菜做好,大家都争先恐后地品尝美味,3分钟之内就被心急的“学生”们一扫而光,有人笑言,年夜饭提前开席了。大家一边吃着,一边还讨论着做法,回顾刚才老师所讲的重点。80岁高龄的瞿爷爷每一道菜都抢先品尝,他觉得外婆鸡蛋糕这道菜很适合老年人吃。“咸中有味,味道鲜美!”

## 兔年又“无春”? 瞎说!

快报讯(记者 项风华)“虎年就是‘无春年’,难道兔年还是‘无春年’?”最近,市民黄小姐听到了“农历兔年是‘无春年’,不宜嫁娶”的说法后,很是疑惑,而网上也盛传兔年是“无春年”、“寡妇年”。昨日,南京市民政局有关负责人表示,兔年是有立春的,而所谓“不宜嫁娶”说法纯属迷信,很荒诞。

黄小姐和男友相恋两年后,准备于2011年5月办婚宴,可最近她在QQ上一连收到好几个朋友的信息,告诉她,兔年还是“寡妇年”,结婚不好,民间不是还有这么一句话“兔子尾巴长不了”的说法嘛。“这都连续几年了,年年都说‘不宜结婚’,到底还让不让人结婚了?”黄小姐说,其实她并不是介意“无春年”,只是很反感,有人老是炒作这样的流言。

市民政局有关负责人表示,2010年全市共办理结婚登记66269对,比2009年减少了7910对,连续涨了5年的登记结婚人数,首次下降了,而造成结婚量变少的原因很多,并不完全是民间所说的“寡妇年”造成的,有很大一部分是因为房子。该负责人说,传说兔年是寡妇年是没有科学依据的,事实是,辛卯兔年是有立春的。其实,不论是“单春”、“双春”还是“无春”,都只是正常的历法演变,与吉凶、福祸、嫁娶完全无关,更不可能影响到婚姻的幸福和长久。“只要两情相悦,哪一年哪一天都是结婚的好日子!”

# 都是领导



饭桌上一般只有两种人,除了领导,就是被领导。摄于江宁某饭馆。(作者管平获30元话费)



## 兔哥登场

兔哥哥你别急着登场啊,为了装扮你,俺回家过年的车票还没买到呢。摄于夫子庙广场。(作者马广一获30元话费)



## 危险动作

快过年了,就别在快车道上玩这种危险动作了。摄于莫愁路。(作者旭光获30元话费)



## 无奈之举

这块提示牌,加得好无奈。摄于省人民医院。(作者辛兀获30元话费)

## 互动方式

投稿请注明拍摄时间、地点、作者姓名及手机号码

■ 移动用户发送短信或彩信到 1065830096060

■ 电信用户发送短信到 10659396060

■ 联通用户发送短信到 1065596060

■ 你也可以直接投稿到信箱 dajiaxiu@126.com

有啥好照片 发给快报瞅瞅  
有啥好想法 说给快报听听  
支持原创图片,谢绝一稿多投

## 好大一团

这么大的棉花糖,咋啃啊?

(作者“空中楼阁”获30元话费)

