

快报记者 胡玉梅在**新街口**为你报道
南京人怀念他的味道……

一代大厨胡长荣走了

病中还念叨着南京菜

刘国云和胡长荣学做菜近30年了,1984年胡长荣退休回南京,他成了胡长荣的嫡传弟子。

刘国云说,胡长荣83岁的时候还健健康康的,体检时没发现什么问题。但两三年前,胡长荣下肢突然肿了,后来到医院检查,说是肾有问题。“他的心脏还装过支架。”

病中的老人一直念念不忘厨房的那点事。“他隔三岔五给我打电话,刚开始聊家里怎么样,两三分后就进入主题了,全是‘店里生意怎么样?最近菜怎么样?’”刘国云说,师傅叮嘱最多的,是做厨师要讲究厨艺厨德,他说不管做什么,做人的品德要正直。

刘国云说,胡长荣是百年老店“绿柳居”素菜馆的创办者之一,名菜素烧鸭就是他所创制的。“做素烧鸭的豆皮一定要软,把豆皮放进煮好的汤里泡一泡,铺开后再煎一叠,合起来用牙签别好,麻油煎一下,看起来就像烧鸭的皮一样。再放进卤子里泡,上午做好了下午或晚上吃,一咬就能冒出卤汁来!”在辞世前,胡长荣依然对南京菜念念不忘,他对刘国云说,一定要把京苏大菜传承下去。

大使馆里人均长2斤肉

胡长荣很传奇,先后做过中国驻24个国家大使馆的主厨。1965年,胡长荣调入外交部,被派往中国驻缅甸大使馆做主厨。当时大使馆里一般有两三个厨师,多的四五个人,胡长荣是大使的厨师,有时

还要做宴席。大使的伙食和所有工作人员是一样的,早饭喝粥、吃点心,中午三菜一汤。

不过,大伙儿都希望胡长荣值班,只要是胡长荣值班,大使馆里人均长2斤肉。胡长荣从切菜到装盘,每道程序都自己动手。红案、白案,冷菜、热菜,中餐、西餐、糕点,他样样精通。国外买不到中式的糕点,外国客人又都爱吃春卷,他就买原料回来自己制作春卷。

1984年退休后回到南京,胡长荣在秦淮区烹饪学校教了不少学生。八宝干烧海参、沙拉鱼、彩色鱼米、荷花鱼肚、乌龙戏珠、盐水鸭、扇面豆腐……这些中西各式佳肴都写在了《热菜创新造型》的手稿里,他的肚子里全是菜谱菜式。

要求弟子做厨师不许喝酒

跟着胡长荣学厨艺将近30年,刘国云养成了很多生活习惯:不喝酒、不留长发、不留指甲、不留胡须、衣服天天换……刘国云说,这是师傅生前严格要求的。

“跟师傅学京苏菜,卫生必须要做到。师傅说,我们厨师是侍候人的行业,要让客人吃得健康。所以,他要求我们不许留长发,不许留胡须,不许留指甲,要勤洗澡,勤换衣,‘拉里拉瓜’的不许进厨房……老爷子在世的时候,对每一个弟子要求都很严厉,每个人都必须执行,不能有半点差池。”刘国云说,印象中,师弟师妹们留的都是平顶头,指甲长出来一点点就要剪掉,而且不许穿拖鞋,这些都是为了保证厨房的干净。

京苏菜制作上相当考究,胡长荣跟弟子们强调,材料要卫生,吃在嘴里要有营养,顾客吃了以后要健康,所以,买的原材料都是非常新鲜的,端上桌以后,也不许用价格欺客,“不许太昂贵。”

怎么样才又有味道又有营养?胡长荣规定:上班期间不许喝酒。“做菜要品味的,喝了酒品出来的菜味道难免走样。”刘国云说,师傅生前强调,严禁喝酒。即便是大冬天要暖身,也要等到下班回家,洗过澡才可以,上班期间绝对禁酒。

曾经反对酸菜鱼

现在市面上酸菜鱼特别流行。但刘国云说,胡长荣对酸菜鱼、大龙虾特别反对。

为何?“从味道来讲,酸菜鱼是辣先行,而辣又分几种,四川是麻辣,湖南是酸辣,两淮是咸辣,大西北是干辣。而我们南京出于长江中下游,不合适吃辣。吃多了辣伤肝、伤脾又伤胃。我们京苏菜也做辣的菜,但是作为调胃口的。如果有一桌菜肴,一共是10个菜,那只能有一两道菜是辣的,这样才健康。”刘国云说,京苏菜也不用大盘子,而酸菜鱼、大龙虾恰恰是用大盘子的,因此,京苏菜不提倡。

南京大菜馆何时重开

上世纪七八十年代,胡长荣等人开创了京苏菜系,与其他中国菜系不同的是,京苏菜系更注重质地、营养和造型。老南京大菜馆重营养、重造型、重工艺。“听过金陵

三叉吗?这是道传统的南京菜。包括叉烧鸭(鹅)、叉烧肉、叉烧鱼,是现烤现吃的。”

刘国云说,金陵三叉制作工艺十分繁琐,而且需要提前预订,制作时间超长,而且燃料中还必须有松树枝,才能烹饪出特有的香味。“现在几乎都绝迹了。”京苏大菜应该算是人文菜,最讲究刀工、造型和火候,所以成菜极慢,有些菜肴甚至需要10多个小时的烹制,这些繁琐的程序已经不适应讲究效率的现代生活了。

“现在的餐厅市场大多重利润,不重技能,重流行不重菜肴造型,市场也接受不了我们这样的精致菜肴了。”不过,刘国云说,只要条件成熟,他还是很希望能在南京开一家正宗的京苏菜馆。“民俗界的人士都有这样的希望,虽然胡老的正宗弟子只有5个,但我也培养了很多弟子,我们在人力上是足够的。”

追忆

胡家两兄弟 金陵二厨王

在上世纪,提到京苏大菜,无人不知江苏有两兄弟:一个叫胡长荣,一个叫胡长荣。遗憾的是,如今兄弟二人却辞世了,他们开创的京苏大菜也成了一代传奇。

胡长荣是胡长荣的兄长,名气更大,于2003年辞世,享年92岁。胡长荣是淮扬菜一代宗师,有“金陵厨王”的美誉,曾任中国烹饪协会副会长。

2011年高考揭晓:

“锦绣前程”战果辉煌,80%的同学超过本科线,其中蔡琪、赵翔辰分别取得400分,物、化双A+的优异成绩,名列南京市前十名。

——“锦绣前程”名师授课的四大特点——

- 1.突出学习方法指导,让学生做一道题掌握一类题
- 2.擅长把复杂的问题简单化,让学生不知不觉进入“高难度”
- 3.一堂课就能震住学生,让学生找到学习兴奋点,想走神都难
- 4.最大的特点就是让成绩普通的学生也能轻松考取名校

“锦绣前程”暑期班

第一期所有名额已全部报满
第二期初中部7月25日、高中部7月29日开课

【新初一至新高三各年级(包括新初一衔接班及新高一衔接班),在梳理上学期难点、疑点的基础上全面讲授新课程,让学生开学后成绩进入班级前列】

2011年高考揭榜,“锦绣前程”又传特大喜讯,高三(1)江浦高级中学蔡琪、高三(2)南师附中省招班赵翔辰分别取得400分,物、化双A+的优异成绩,名列南京市前十名。蒋雨晴同学以399分,物、化双A+获得一中的“理科状元”。80%以上同学通过本科线。(具体成绩见报名处公告)

数以万计的同学通过在“锦绣前程”学习,成绩突飞猛进,年年中、高考成绩硕果累累,2007年本中心学员梅燕青同学以689分荣膺南京市高考“状元”,被清华大学医学本、硕、博连读专业录取;王雨彤同学以644分的成绩荣膺南师附中文科“状元”,并被清华大学法律专业录取;2010年高考成绩更是喜人,仅高三(1)班400分以上的就有9位同学,名列南京市前茅。其中南师附中唐时月429分、蒋嘉葵428分,进入南京市前六名,江苏省前六十名。

“锦绣前程”自2002年首次将苏北著名县中名师引进南京引起轰动,至今,已拥有一百多位在省内外赫赫有名、来自江苏一流名校的重量级名师,他们分别是各学科的教研组长、学科带头

人、教学业绩卓著,数学曹老师执教20年,共带出48名清华、北大学生;英语沈老师所教班级55人,其中53人考取一本,3个考上清华,2个考上北大。备受学生追捧的物理陈老师,高考物理全省前十名中,有2位出自他教的班级;化学王老师所教班级高考145分以上总人数达近百人,十多人次获省化学竞赛一等奖,8人考入清华、北大。在初中部,“锦绣前程”更是汇聚了多位中考权威名师。学生家长评价:“锦绣前程”名师课堂含金量高,一堂抵十堂,听课特别过瘾!

早在几年前“锦绣前程”就针对中考688分以上的学生,推出了新高一“精品班”,配备最一流的名师,其中数学曹老师是南通县县中的老师,国家级数学奥林匹克一级教练,他创造了一个班十二个“清华、北大”的记录。这个班门槛很高,汇集了“中考状元”和南师附中、金陵中学等名校省招班的学生,被誉为“南京第一班”,在南京教育界引起了强烈轰动。今年暑假本中心再次面向全市新初三优秀学生,择优录取,组建“南京第一班”,中考目标直指南师附中、金陵中学。

上课地点:中山北路101号(大方巷加油站正对面) 报名地点:大行宫延龄巷38号东方饭店二楼
咨询电话:86644701、84543121、84542144 晚间咨询:13675112398、13951729971

快报记者 沈晓伟在**河西**为你报道

生物女硕士辞职当菜农

“新农人”种出放心菜首度开卖

食品安全越来越受关注,家庭主妇们开始琢磨,哪儿才能买到没有农药激素的“放心菜”?难不成要自己种菜?

昨天,在奥体东站,一场专门销售放心蔬菜的“原品农夫市集”吸引了不少市民。市集上吆喝叫卖的摊主们,就是“放下鼠标、拿起锄头”的“都市新农人”,他们吆喝的,正是自己亲手种植的“放心菜”。

在一个名为“小毛豆市民农园”的摊位前,摊主桑莉正忙着给顾客们挑选蔬菜。她肤色黝黑,手掌粗糙,“这些黄瓜、豇豆、青椒,都是我自己种的!”难以想象,就在3个月前,她还是一家微生物研发机构的骨干。

桑莉2004年毕业于南京工业大学,学习优

异的她凭着生物化工硕士头衔,很快获得了一份微生物研发的工作,多年来小有成就。不过,看到越来越多的“毒菜”报道,在气愤之余,她也萌生了一个念头,“为什么我不能试着种菜呢?”

今年3月,取得了家人的理解和支持后,桑莉下定决心辞职,并在江宁陆郎租种起25亩土地。“要种就要种最好的。”桑莉完全按照有机蔬菜的标准要求自己:租用的田地是已经荒置两三年的,确保土壤里不会有过多农药化肥残留;种菜时不使用任何的化肥和农药,肥料是附近奶牛场买的发酵牛粪,有虫了就用人工捉虫。最开始下种的是毛豆,因为不用农药,当时地里一种叫“地老虎”的虫子闹腾得厉害。毛豆刚刚长出小苗儿,茎叶就被虫子吃断了,损失惨重。“一开始没经验,不知道怎么对付这种虫子,很多毛豆刚长出来就枯萎了。”

在向一些有经验的老农请教后,桑莉终于琢磨出办法:雇一些当地农民,每天大清早巡视地里,看哪儿有苗被咬断,就往地下挖,往往就能找出“罪魁祸首”。就这样,虫害终于消停了。

在昨天的集市上,还有许多像桑莉这样怀揣梦想的“都市新农人”,他们带来的“放心菜”、“放心鸡”,尽管价格高于普通蔬菜,比如一斤黄瓜、茄子可能要卖八九元,但还是受到不少市民的欢迎。白领陈女士说,自己的宝宝两岁,由于是过敏体质,自己一直选购有机蔬菜,“愁的就是卖这些放心菜的地方太少了,如果这种集市能长期固定下来就好了。”“原品农夫市集”的发起人徐先生也考虑到这一点,由此他开设了一家超市,地点也设在奥体东站。作为代售方,超市把这些“新农人”种植的放心菜,第一时间送上市民们的餐桌。

疯狂的和田玉

和田玉干枯枯竭价格疯涨众人皆知,和田玉不但宝贵,更是抗通胀让资产成倍增值的好宝贝,玉痴怪哥在玉石业摸索多年积累了很多经验,怪哥已练就一双识别和田玉慧眼,投资大型和田玉会馆开业在即,手中囤积和田玉精品籽玉市价已超十个亿,为赶上和田玉疯涨未班车,现再向市场限量吸收十名投资者,要求您必须是喜爱和田玉并有大量闲置资金有意投资和和田玉生意的有识之士。
怪哥友情提示:上等和田玉绝非凡眼所能识得,而普通升值空间有限,转让也很难,如果你自己没有足够的魄力千万不要盲目投资,否则会损失惨重。
投资和玉拨 400 001 0111 怪哥

育鹰家教育老牌办学机构。确保名师授课,空调小班。质量就是生命力,口碑才是真广告。

新高一衔接

10日开课 7:40-9:10 英语,9:15-10:45 化学,10:50-12:20 数学,1:00-2:30 物理
15日开课 1:00-2:30 英语,2:40-4:10 数学,4:20-5:50 物理,6:10-7:40 化学

新高二,新高三 15日开课
地址:中山南路360号同坤大厦(原森葆大厦)1501室(市一中对面)
咨询电话:52308227 52302868 13851552020 尤老师