

## 第四期“学做年夜饭”活动走进夫子庙贵宾楼

快报·欢乐社区行

先学做秦淮小吃,然后再学做几道大菜

## 跟着大厨学两招,给家常菜换个口味

“

秦淮小吃是南京美食的一大特色代表。春节期间,能端上几样南京特色小吃,是招待外地亲朋好友的亮点美食。日前,现代快报欢乐社区行策划的“学做年夜饭”第四期活动,就联合江苏省餐饮行业协会,带领读者走进了秦淮小吃名店——夫子庙贵宾楼,为大家重点介绍几款具有南京特色、又不乏创新的传统秦淮小吃。

现代快报记者 孙羽霖 仲茜 钟晓敏/文 施向辉/摄



快报记者跟着夫子庙贵宾楼的大厨学做菜



小朋友现场试吃

## 现场回放

## 连抢四次,热心读者终获参与名额

“这次我终于抢到学做年夜饭的名额了。”一到活动现场,来自鼓楼区凤凰西街的马振明先生,就激动地告诉现代快报记者。快报第一次在绿柳居教大家做素菜,第二次在胖鱼头做全鱼宴,第三次在海之源做京苏大菜,马先生都看到了活动预告,可是报名太火爆了,每次打电话都抢不到前15名的名额。“每次只能看报纸学做菜,这太难了,还是到现场学,在现场学比较好。”马先生说,这次他在9点前就拨打了报名电话,“很幸运,这次终于轮到我了。”马先生是家

里的掌勺人,特别想为家人换新口味,学两道秦淮小吃,“这次我特别想学荠菜烤鸭饺。”

现场还有一对母女齐上阵学做菜。“我想把大厨做菜步骤全都记下来。”当天,来自南京理工大学实验小学的陆奕昕和妈妈一起赶来贵宾楼,别看陆奕昕还是个小学生,可在家里,她已经是妈妈的小帮厨了。“我是掌勺人的小帮手,虽然我才四年级,但平时一有空就和妈妈一起做饭。这次我们俩都来学学,妈妈负责记录,我负责拍照。”

## 秦淮小吃新做法,有传统也有创新

“不管哪里的美食,都讲究一大一小,大就是指大菜,小就是指小吃。小吃虽然小,可要做好也不容易。”在演示厨艺前,夫子庙贵宾楼行政总厨、有30年大酒店掌勺经验的刘广武和大家历数有名的秦淮小吃,并介绍了各自的口味和优缺点。为了方便家中烧制、更营养健康,刘厨从中挑选出4道他认为最好吃、最具秦淮小吃风味的特色烫干丝、烤鸭荠菜饺、腊味芦蒿粥、菠菜手擀面进行重点展示。

“小吃中常见的饺子、面条、粥,都是中国老百姓生活中离不开的传统主食。怎么样在传统饮食中,吃到新的味道,就需要动一动脑筋。”刘广武介绍说,饺子的外形、面条的颜色、粥的口感,都可以加入创意,让食客有新的感觉。“在润滑爽口的粥里,我们加上鲜脆的芦蒿;把猪肉的饺子馅改成鸭肉;手擀面我们添加菠菜汁……这样年夜饭上的小吃不仅有了传统美食,还有了新式创意。”

跟大厨学两招  
给家人换换口味

韶完小吃,大家在厨房里又向刘厨讨教“大菜”,想给家人换点口味,让年夜饭变得更有滋味。刘厨想了想,推荐了四道热菜,白灼白芹、虾仁炒米蒸蛋、生焗大鱼头和石锅酒香肉。“选用特色食材,使用新式烹饪方式,家常菜也可以变花样。”刘厨举例说,溧阳白芹就是一种春节时令蔬菜,口感也鲜脆爽口。“有兴趣尝试的朋友,可以把白芹用开水烫一下,配一些浇头,既可以当凉菜,也可以做热菜。”

又例如,蒸鸡蛋许多人爱吃,可就是这样一道家常菜,如果加入不同食材,就可以变化出不一样的口味。“在鸡蛋液上锅蒸前,可以试试洒上虾仁和炒米,再配上一点x0酱,口感立马就升华了。”今年71岁的廖奶奶听着连连点头,“每次过年,女婿、外孙女都喜欢吃我烧的菜。可是每年做菜都是那几样,我也想换换新菜。”此外,刘广武还给大家介绍了生焗大鱼头、石锅酒香肉等贵宾楼名菜,即用创新的办法烧鱼和肉。“把鱼头沥干切块,加入黄酒、耗油、胡椒粉腌制,在砂锅铺满一层大蒜头,用油煎炸,放入鱼头和酱油佐料,盖上锅盖生焗,口味和红烧的就是不一样。”

## 教你做四道秦淮小吃

## 1 特色烫干丝

原料:大白干、生姜、虾米、香菜、香油、老抽等卤汁

做法:精选白干,切成细丝,加适量的食用碱,放入开水中烫熟。沥干水分。把干丝放在盘中,摆上姜丝、虾米、香菜、淋上老抽等卤汁,滴上香油即可。

特点:豆香浓郁、干丝嫩滑。做这道菜一般不放辣椒、花椒等重口味的调料。以免盖住了豆干的清香。



## 2 烤鸭荠菜饺

原料:澄面、荠菜、鸭肉,辅料有葱、姜、盐、植物油等。

做法:制作的方法和普通饺子基本一致。只不过馅料的原料是荠菜、烤鸭。此外,面皮采用澄面,会让饺子呈现晶莹剔透的感觉。包饺子的过程中,可以捏成“糖三角”的样式,饺子包好后,蒸熟。这样饺子的颜色和外形能让人耳目一新。

特点:白净透明的饺子皮下,隐藏着翡翠的馅料,即使年夜饭吃得再饱,也会有想再吃一口的冲动。



## 3 腊味芦蒿粥

原料:米、皮蛋、腊肠、芦蒿等

做法:熬粥要让米粒完全融化,放入皮蛋丁、腊肠丁、芦蒿丁和少许调料,煮熟即可。看似很简单,可是熬粥的火候要掌握好。把南京特色的芦蒿融入粥中,可谓是对传统素菜的创新。

特点:清淡爽口、老少皆宜。软糯清香的粥,放入鲜脆的芦蒿,平淡的粥,口感一下子就变得富有层次。

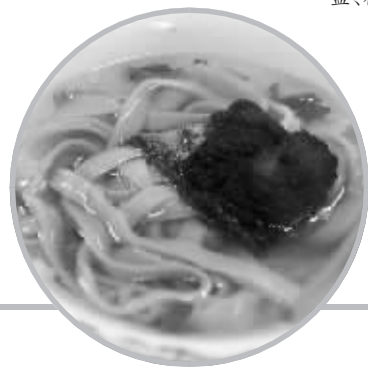


## 4 菠菜手擀面

原料:菠菜汁、面粉、鸡蛋、葱、姜、盐、植物油等

做法:菠菜烫熟,沥净,加水榨汁,备用。一斤面粉中打入一个鸡蛋,加入菠菜汁。一起和面,擀面,切成面条,下锅煮面,即可。

特点:口味清爽、口感筋道。面条的颜色呈现碧绿色,让这个寒冷的冬天,有了春天的味道。

赶大集、捕年鱼……  
来六合寻找年味儿吧

“

一网捞起3万斤年鱼、舞动起来霸气十足的骨牌灯、挥毫泼墨写对联……前天,南京市六合区龙袍街道长江渔村知青园广场,六合茉莉花园年俗文化月热闹开场,300多名游客现场寻找年味。据悉,此次年俗文化月活动将持续至2月18日,感兴趣的市民不妨有空来转转。

通讯员 陆轩 现代快报记者 鹿伟

开场仪式上,30多位灯手举着骨牌灯登场,每个骨牌灯上印着梁山好汉的名字,如晁盖、宋江等,在令旗指挥下,锣鼓齐鸣,时而“一字长蛇”,时而“二龙出水”,队列壮观,场面气派。

来自南京主城的市民唐开璇看得目不转睛,“第一次看这种表演,一开始还以为是京剧呢,没想到还是一种非物质文化遗产,六

合文化还真丰富。”另一旁,六合区的书法家正在挥毫泼墨,写好的对联铺在旁边的草地上,引来好多游客围观,“可以帮我写对联吗?”游客刘永章试探着问,书法家一口答应,让刘永章选了两句话,不到两分钟,带着墨香的对联就写好了。

一旁的展销柜台也人气颇旺,刚蒸好的蟹黄汤包、带着露珠

的新鲜蔬菜格外畅销,有游客买完一大包送上车后又来第二趟,“价格不贵,还新鲜,买回去晚上就烧。”

而在不远处,一场捕鱼大战正在进行,20多个汉子身着防水衣,在两艘捕鱼船的帮助下,将渔网慢慢收拢,顿时,一条条大鱼在网里欢腾起来。芳草园小学四年级张菁菁同学兴奋地大叫起来,

并按下了手中的镜头,“真过瘾,还是第一次看捕鱼,好玩。”

据悉,此次年俗文化月将在六合去年新打造的六个茉莉花园同步开展,尤其是双休日和春节长假期间,都安排了丰富多彩的年味活动,有竹镇女子高跷舞龙、手狮舞,龙袍骨牌灯,还有杀年猪、捕年鱼、蒸年糕、剪窗花等忙年活动,游客可参与其中。