

蓝老大不做了? 只是退居二线 二女儿“糖粥藕西施”镇店,更火了

1月27日晚上,“@南京发布”的一条微博让吃货们有些“黯然神伤”,微博标题称“蓝老大可能不做了?”

昨天中午,现代快报记者来到位于秦淮区双塘路的蓝老大糖粥藕店,店门口招呼顾客的,不是“蓝老大”,而是一位长发美女。原来,她是“蓝老大”蓝义龙的二女儿蓝雨。正在后厨忙活的蓝义龙表示,他要把手艺传授给三个女儿,毕竟是祖传的手艺,只要还能干得动,他都会做下去。

现代快报记者 郝多



昨天,顾客仍冒雪来买糖粥藕 现代快报记者 李雨泽 摄



二女儿蓝雨在店里帮忙 网友供图

蓝老大不做了? 网友哭喊着“回去就吃”

说起蓝老大糖粥藕,南京吃货应该无人不知。前天晚上,“@南京发布”图文并茂地发了一条微博,称:“老爷子年纪大了,做这个太辛苦不想干了,想吃老爷子手艺的赶紧去吃。”

这条名为“蓝老大可能不做了?”的微博可是吓坏了不少吃货,一些没吃过的哭着喊着要去吃,还拼命@小伙伴,“回去就去吃吧,求你们了,它都快没了。”一些从小生活在城南的,则开始怀

念童年,“蓝爷爷手艺超赞。”“老邻居,以前放学就吃一碗。”“有回忆的糖芋苗,回忆是甜的。”

当然,还有一些网友表示不敢相信,“我昨天还去吃的!昨天还看见老爷爷在糯米揣藕。”

“糖粥藕西施”火了

不过,连“蓝老大”自己都不知道,这两个月来,因为蓝雨的帮忙,百年老店又“悄悄”地火了一把。

蓝雨今年26岁,瓜子脸,秀气的五官,一头黑色长发,出落得亭亭玉立,有老主顾看到美女在掌勺糖粥藕,自然拍照发了微博,很快,“糖粥藕西施”就横空出世。昨天中午,说起这些,蓝雨腼腆地笑

笑,“是有人来买粥的时候说过。”

那么会不会有人慕“糖粥藕西施”之名而来?蓝雨还没来得及说话,蓝义龙就“一本正经”地接话:“吃得好才来,吃得不好,叫人家来人家也不会来啊。”

在62岁的蓝义龙看来,只有把每一碗糖粥藕做好,才对得起老主顾,才对得起这个百年招牌。

祖传的手艺,肯定要做下去

昨天中午,现代快报记者来到位于双塘路的蓝老大糖粥藕店,站在门口给顾客盛粥的不再是“蓝老大”,变成了黑衣长发美女,难道“蓝老大”真的不做了吗?

面对这个疑问,美女摇摇头,叫了一声爸爸,“蓝老大”便从后厨走了出来。原来,蓝义龙和老伴现在已经“退居二线”,主攻后厨,

前方的活,基本交给了二女儿蓝雨。“糖粥藕肯定是要继续做下去的,这是祖传的手艺。”

蓝义龙还表示,五六年前就开始觉得身体跟不上了,“每天早上五点就要起来熬粥,晚上还要把第二天的芋苗剥好,藕揣好糯米。”因为三个女儿吃不了这个苦,他一度想开门收徒。

好在,反复做工作后,三个女儿表示愿意接手。如今,老门店的分店交给了大女儿和女婿,二女儿和三女儿也在学习手艺。

未来一两年,“蓝老大”还准备再开一家分店,“最后,三个店肯定是交给三个女儿。”蓝义龙说,“逐步把她们带出来后,我可以正式退休了。”

网友声音

- @伯爵茶加牛奶: 那我还赶着趟吃着了老爷子的手艺啊。
- @蒋懷南: 糖芋苗太好吃了,半年前在南京吃过,哎呀,现在还没忘记,我要学会做。
- @陈望嘛: 最爱的糖芋苗……我要流口水了。
- @胖纸G: 为啥我第一眼看就被第二张图的妹子吸引过去了。
- @武慢慢其实不慢: 老大等我去吃一碗。
- @菇凉你好逗: 给我留份[泪],我也吃了好多年。

大厨教你做年夜饭 后续报道⑥

手抓羊肉、大盘鸡、清水牛排 周六,大厨教你做风味菜

在前5期的“大厨教你做年夜饭”活动中,现代快报邀请酒店大厨主要教大家老南京菜和淮扬菜。本周六下午,我们将邀请来自宁夏的大厨王强,教大家做几道风味菜肴,包括手抓羊肉、清水牛排、西域大盘鸡和竹笼葱香羊排。

现代快报记者 钟晓敏 仲茜

活动

王强今年30岁,从事厨师行业已经14年了,还是2011年新疆清真美食大奖赛烤全羊特金奖获得者。去年,他被盘根草清真美食城重金挖掘,在南京做起了传统清真菜。这次,他选择教大家4道菜,都是他的拿手菜。

王强说,他将教大家做手抓

大厨教你做牛羊肉

羊肉、清水牛排,为的是吃到牛羊肉的原始风味。这两道菜,制作过程看似简单,就是把牛羊肉放在清水中煮,但是想做好,并不容易。“从选材,到水煮火候、时间把握,都非常重要。”王强说,活动当天,他还会教大家调制这两道菜的蘸酱,这可是他

研究多年的秘诀哦。喜欢吃鸡肉的朋友,也不妨来学学大盘鸡的做法。有兴趣的读者,赶紧拨打快报热线96060报名吧,每场活动限15人,额满即止。

活动时间:1月31日下午2:00

活动地点:盘根草清真美食城二楼(朝天宫广场南侧)

互动

韩国美女老板娘,传授泡菜和大酱秘方

今年的“大厨教你做年夜饭”活动,我们还增加了互动环节,请大家来晒一晒各自的年夜饭“私家秘方”。

前天,在童卫路9号经营韩国料理店的美女老板娘朴永美报名,她不仅想跟中国大厨学做中国菜,也想介绍给大家正宗韩国泡菜和大酱的做法。

2003年,朴永美就跟丈夫来

到南京生活。上期,看到快报大厨教你手工鱼圆,她也尝试了一下,“味道真不错。”这次尝试后,她很想再学做几道中国菜。

同时,热情的朴永美也介绍起正宗韩国泡菜和大酱的制作方法。说起制作泡菜的秘诀,她首先强调,一定要挑选又大又饱满的白菜,还要配有丰水梨、柠檬片,以及特制的大酱。

“大白菜用盐水泡制后,取出切小块,然后再浸泡在梨汁、柠檬汁中,增加果香味。过两个小时后再取出,涂抹大酱、辣酱,然后放入大罐里等待半个月以上。”朴永美说,“大酱是用黄豆、酱油、海鲜小鱼、盐、糖等混合发酵的,如果在韩国老家,还会加入大蒜或青蒜瓣,这样味道会更浓。”



泡菜大酱炒年糕 现代快报记者 仲茜 摄

参与方式

欢迎来晒年夜饭

1. 发送新浪微博,编辑你的年夜饭私房秘方,加“#晒年夜饭#”标签,并“@现代快报”,别忘了配美图哦。
2. 登录手机APP“快报云媒”,进入“活动”频道,在“大厨教你做年夜饭”活动页面下方,点击“我要报名”,参与活动。
3. 关注现代快报微信,发送文字“#晒年夜饭#+姓名+手机号码+年夜饭菜单及制作方法”。
4. 拨打现代快报热线96060。

快报·欢乐社区行

“社区春晚”民星海选 周六走进幕府山街道

本报讯(记者 仲茜)春节的脚步越来越近了,由现代快报、苏宁云商、小贵宾郎酒、朝中食品联合举办的快报首届“社区春晚”也进入最后准备环节。本周六,“社区春晚”民星海选将在鼓楼区幕府山街道盛世花园社区举行。

来自白云山庄社区的合唱团、五塘新村二段社区的书法达人、盛世花园社区的武术表演、白云新寓社区的“好声音”独唱以及欢欢喜喜拜年的传统节目,都将亮相海选现场。由幕府山街道睦邻文化中心选送的“姐妹舞蹈队”,刚报名就获得众多好评。“姐妹舞蹈队可是我们街道的文化名人。”街道工作人员介绍,去年,在南京老年体协举办的第四届腰鼓比赛中,她们还捧得了冠军奖杯。

而代表白云新寓社区参赛的独唱选手管亚宁,1987年就登台演唱了,获得南京市“纺织工人理想之声”歌手大赛二等奖。之后多年,她一直热爱唱歌。这次,她也将放声快报“社区春晚”民星海选现场,“希望也能获得好成绩”。

活动时间:1月31日上午9点半
活动地点:盛世花园小区广场,幕府东路96号,乘坐公交车53路、35路、176路到黄方村站下,向前走50米即到。