又有福利啦！

家书，这种亲朋间古老的沟通方式，不知多少人还记得它？你是否想过暂时放下手机，静下心，写封家书给亲人？周日就是中秋佳节，现代快报与南京文化艺术中心、南京凤凰国际书城共同联手为快报读者准备了丰厚大礼，只要你在9月25日或26日将对亲人的寄语编辑成文字发送给现代快报文体中心微信号“ME动”，就有机会把中秋好礼带回家。

现代快报记者 郑文静

福利1：儿童剧《布噜布噜》演出票

新媒体儿童剧《布噜布噜》以任性散漫的小米寻亲过程为故事主线，展开了一段奇幻冒险旅程。在故事中，小米将面对重重困难，使小米懂得了知理知孝知善的重要性。布噜布噜作为小米的历险同伴，具有和小米相同的性格特点，小米与布噜布噜相处相知的过程，就是一个小米完善自我的过程，他们相互见证着彼此的成长，最终使小米成为一个成熟的女孩。

本剧不仅原创了儿童比较能够接受和有兴趣的现代童话故事，还在表演过程中让演员和观众进行互动，让家长与孩子之间也有了更好的亲子配合。

10月5日10点和15点，这一口碑颇佳的儿童剧将登陆南京文化艺术中心，为南京市民带来一场从策划、编排、舞美、音乐、多媒体都力求完美地演出，希望为小朋友带来欢乐，也让小朋友们学会如何战胜困难，走出逆境。现代快报与南京文化艺术中心一起准备好了多张免费的《布噜布噜》演出票，想要就快动手写家书吧！

儿童剧《布噜布噜》演出现场

福利2：长销不衰的文学经典《傅雷家书》

市面上的名人家书刊行不绝，长销不衰的只有两种：《曾国藩家书》和《傅雷家书》。

其中，《傅雷家书》系傅雷夫妇与长子傅聪间精神接触和思想交流的实录，由傅雷次子傅聪胞弟傅敏选编，全面展示傅雷家风，再现傅聪成长的家教背景。

纵观全部家书，内容实际为两部分：第一部分（一九五四至一九五八）为傅聪波兰留学期间，书写离别情，谈练琴之道，音乐之道，学习之道，恋爱之道，乃至师友情谊等，阅读起来总能有所感悟。

现代快报与南京凤凰国际书城共同联手，准备好了由江苏凤凰文艺出版社最新出版的10本《傅雷家书（学生读本）》，只要你与现代快报文体中心微信号“ME动”互动就有可能把这本好书带回家。另外，关注微信公众号“南京凤凰国际书城”也可了解该活动详情。

活动方式

搜索微信号MEWT520，关注快报文体中心公众号“ME动”，将您对家人或者对中秋佳节的感悟随想编辑成文字（也可以附上家人合照）通过手机发送给“ME动”。就有机会赢取《布噜布噜》演出票或《傅雷家书（学生读本）》。先到先得，赠完即止。

快互动

陈伟霆被曝一年前密谋甩阿Sa

近日，蔡卓妍（阿Sa）与男友陈伟霆（William）相互发声明表示和平分手。日前，港媒曝他们分手的原因其实是陈伟霆一手策划的，先是渐进式冷淡，再闹绯闻然后进一步粉丝攻击，最后谎称暂时分开导致最终分手。

港媒爆料，他们真正分手原因是陈伟霆在内地越来越红，一年前已经开始密谋甩阿Sa，“William长期在内地开工，以前阿Sa一得闲，就算一两日都好，就会飞去探班；不过近半年就算阿Sa说要去探他，都会被William用不同借口阻止，过去这九个月，见到面的时间，加起来都没一个月。”之后，又有绯闻传出，称陈伟霆与赵丽颖拍剧互有好感，阿Sa选择相信男友。

另外，阿Sa承认粉丝舆论压力令她喘不过气，有人嘲讽她结过婚又年纪大配不上陈伟霆。而陈伟霆不但没有出面阻止，反而叫阿Sa忍，到最近四个月，陈伟霆开始向阿Sa提议双方不如暂时分开。某刊称阿Sa透露，这些都是陈伟霆自私自保，想要分手的策略。

至于阿Sa的态度，“阿Sa当然不想分手，陈伟霆找人写好那篇分手声明，还抢先在微博公布，阿Sa没法反口，只好跟着宣布分手。”阿Sa身边人说。

目前，陈伟霆方面暂未回应此事。

腾娱

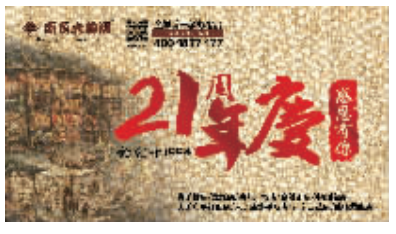
陈伟霆与蔡卓妍

著名电影人吴思远周六来宁

香港电影人吴思远曾亲手挖掘了功夫之王成龙、偶像天王刘德华、喜剧之王周星驰等众多巨星，他是首位进入内地拍摄合拍影片的香港电影人，曾获香港金像奖终身成就奖。26日，吴思远将来到南京UME国际影城（玄武门店），在该影院开业暨四周年店庆上站台，届时，他还会在现场和观众互动，在生日分享会、转盘抽奖、4元看4D影片等活动中亮相。

现代快报记者 沈梅

南京大牌档，二十一周年，感恩有你！



南京大牌档始创于一九九四年，二十余年如一日，磨出饮食佳境。老宅深院，食肆摊档，拙朴雅致，相映成趣。恍如清末民初之酒楼茶馆、街巷市井。迎客堂倌，巧手厨娘，邻家小妹，殷勤恭敬。炭炉小火，野蔬时令，原汁原味，传家手艺。商谈宴请，亲朋相聚，食之有坊间美味，听之有乡音小曲。谈笑间盘空杯尽，酣畅淋漓，实则人生之极乐也。齐曰："雅俗共赏，本味民俗"，乃"大牌档"也。

1994年，南京大牌档第一家店横空出世，历经二十一年的发展壮大。今天的南京大牌档作为南京菜的集大成者，已成为金陵美食最具影响力的代表品牌之一，不仅是爱吃擅吃的南京百姓的日常饮馔之地，也早已成为世界各地的食客，寻味金陵风味的必访之处。南京大牌档在坚守以"留住老味道"为品牌初心的同时，亦把传承金陵文化作为另一个使命，大到各间韵味十足的江南小阁，小到随处可见的楹联灯晃，这里的一门一匾，一杯一碟，一纸一字，无不默默彰显着古朴清雅的市井茶楼酒肆韵。置身其中，恍如隔世。

南京大牌档是金陵美食的经典重温，"秦淮风采"演绎出了中华饮食文化的博大精深。金灿灿的是响油鳝糊，白湛湛的是鸡汁长江白鱼，清炖狮子头口感醇美，古法糖芋苗甜而不腻，这些流传多年的经典美味，在南京大牌档主厨们的精工细作下，重现了昔日的舌尖风华。南京大牌档在二十一年来的执着寻味之路上硕果累累，拥有数种倍受追捧的明星小吃，每一道小吃的背后都凝结了南京大牌档对食材、味道、制法，始终如一的高标准追求，小吃如此，更不必说一道道精品大菜，花雕冰醉龙虾，鸡汁长江白鱼，老红糖炝闸蟹。正如有食者所说，越是家常物味，越是精益求精，即便是一煲炖汤，亦或是一道烧豆腐，也须追求至味。

二十一年来，南京大牌档已在全国各大城市，先后开店二十余家，在扩张美味版图的同时，紧跟时代的脚步，利用领先行业的网络技术开发微信自助点单系统，为食客打造更人性化，更舒适便捷的用餐体验，雅俗共赏，本味民俗，是南京大牌档二十一年来一丝不苟秉承的立命之本，唯有这样的立业信条，才能让品牌在中华美食大地上，开出丰饶的果实，这更是几代南京大牌档餐饮人，对良心品质与味道梦想的一份执着坚守。

流光容易把人抛，红了樱桃，绿了芭蕉。二十一年，襁褓婴儿能够长成潇洒青年；二十一年，光阴荏苒岁月更迭。一座城市、一种味道的二十一年，因饱含记忆而变得绵长悠远，大牌档用自己如一的品质，唤醒人们舌尖上的记忆和回味，在时光流转中守护着南京的城市灵魂。二十一周年，感恩有你！

感恩

坚持江南传统文化

亭台楼阁、江南旧韵，置身其中，仿佛穿越回明末清初酒楼茶馆、街井市巷之中。

古韵陈匾，旧时往事，您所看到的每一块古匾之后，都有一段陈封往事。

古朴风情，铭刻入微，南京大牌档专注于每一处细节，只为让您体验正宗古朴的金陵文化。

留住老味道

传承经典、创意维新：以金陵菜立身，结合淮扬特色！既有传承经典的中华传统美味，也有锐意创新的新式菜肴。

一起唱大戏

餐厅服务皆为"角儿"：街坊小阿哥穿着中式对襟褂子，棉布裤子，人字口的布鞋；邻家小妹们便是碎花小棉褂；巧手厨娘们穿着红色盘口半身褂……让人触目皆新。门口亲切和蔼的迎客老堂倌、古装伙计、邻家小妹充溢着传统的民俗风情。

评弹表演

吴侬软语，悠悠弹奏，绝配古意盎然的环境，声声慢叙成为进餐的背景，佳肴怡口，丝竹悦耳。

互联网+

传统民俗风格的南京大牌档却有着如今最时尚便捷的线上服务：在线预订、远程取号、在线点菜、自助下单、线上买单、积分返利。给您带来便利的同时，更为您用心省下每一分。

精益求精，专雕细琢，南京大牌档不但在老味道中传承经典，也在锐意创新上不失口感水准，独出心裁地创制了新的烧制方法，推出了多款新的菜式，既保留了传统的金陵风味，也是对金陵老味道的时尚演绎。9月15日新推出的秋季菜肴，更是一款比一款精彩、一道比一道味美，螃蟹应季，让整个秋天都变得鲜甜而肥美。

老红糖炝闸蟹，南京大牌档创制，古法红糖、老生姜，再加上经过上百次反复试验研制出来的秘制酱料，经老卤熟炝而成，不仅突出了大闸蟹特有的鲜甜，那浓郁的姜糖味也为萧瑟的秋日带来了融融暖意。

大牌酥香蟹，闸蟹和锅巴经过与蛋黄的融合，过油炸至金黄香脆，吃时不仅能有螃蟹的鲜香、还有锅巴的酥脆，而表皮包裹的那层蛋黄，更是给整道菜的口感增色不少。用来下酒，是再好不过的选择！

蟹黄汤包，每到蟹季，南京大牌档的蟹黄汤包都能卖出近百万只！从每天手工拆出并熬制蟹黄、到调馅、和面、包制、火蒸等工艺，均有严格要求，看似秋菊吐艳，吃起来却是鲜而不腻，皮薄如纸，吹弹即破，浓郁的汤汁更是鲜美无比。

花雕冰醉龙虾，南京大牌档独家自创，精选湖水养殖龙虾，干净卫生，每只都保证在足一两以上，虾黄满壳、虾肉紧实，入口弹润多汁，细细咀嚼肉质甘甜，将陈年女儿红的醇香和极品小龙虾的肉质完美结合，虾肉弹性十足，入口是甘甜的酒香与虾肉的鲜香，回味十足。

2015年，南京大牌档已有21年的历史。二十一年，饱含着对传统文化的坚守与创新，南京大牌档这个足以代表金陵老味道的品牌已茁壮成长。目前全国已有分号超过24家，其中北京11家，南京9家，上海3家，天津1家，接下来，我们拓展的步伐还将迈向更远更广的天地，南京大牌档即将入驻深圳KK Mall，随着新店的开业，南京的美食也必将传递到更远的地方。

这一座老字号食府留住了南京记忆的味道，历史印记像凝固的时光，让岁月沉静，令人不禁道一句，向老味道致敬！