

闲聊《成都小馆》双腊

随缘

去年冬天有好友强烈推荐《成都小馆》的腊肉、腊肠，其实很多中国超市都销售腊肉、腊肠，说实话看到那些陈年而且口感不佳的腊肉、腊肠令人不敢恭维。

所以来美国多年，虽然难免会馋家乡的腊肉、腊肠，但家里基本上不会买腊肉、腊肠。常言：听人劝，得一半。既然好友强烈推荐，就驱车《成都小馆》各买了一些。这一尝试，我们全家被这麻辣、川味正宗的双腊深深吸引住了。

经营川菜多年的《成都小馆》位于弗吉尼亚州阿灵顿7号公路旁，老板娘小卿是位典型的四川妹子，为人热情、行事利索，有求必应，即使一笔小生意，小卿还是耐心告知如何蒸、煮、炒腊肉、腊肠的秘籍。腊肠整条放入碗里隔水蒸，可放少许生抽、料酒、糖等水开后15-20分钟即可，蒸熟后待腊肠冷却就可以切片也可以切段，腊肠麻辣适中、别有风味，切段吃可以品尝到肥瘦相间的肉粒，使腊肠肉质感觉更饱满更有劲道。

腊肉可以放入冷水里煮，时间需要30分钟，煮熟后切薄片即可。还可以做成腊肉干锅花菜，把煮15-20分钟后的腊肉稍冷

后切成薄片放入热锅冷油中翻炒，加入适量的姜、蒜，待腊肉出油稍微卷曲，喜辣的朋友可放

入干辣椒面，稍微翻炒后再放洗净的小块有机花菜，加适量料酒、生抽、和少许高汤再稍加翻炒后加盖，大火焖煮5-6分钟，出锅前可以加少许鸡精和一些寸长的中芹翻炒即可，荤素搭配，腊肉肥而不腻，有机花菜和中芹脆爽。

腊肉、腊肠做炒饭也是一个选项，可用切成小丁的熟腊肉、熟腊肠配上小豌豆、胡萝卜丁和鸡蛋做成炒饭，使很平常的炒饭也成了脍炙人口的佳肴。

去年在外州的儿子儿媳分享了《成都小馆》的腊肉腊肠后意犹未尽，今年早早就叮嘱希望给他们带些《成都小馆》的腊肉、腊肠，还要求多多益善，他们把腊肉、腊肠分小包装放冰箱冷冻，据说可以保存一年，需要时提前一天解冻即可。

为什么《成都小馆》的腊肉、腊肠会受到那么多客户的青睐？为什么每年都会供不应求？

原来《成都小馆》的腊肉、腊肠出自于华

府川菜名厨刘师傅之手，来自美食之府成都的刘师傅科班出身，烹饪正宗川菜三十多年，《成都小馆》的炒双腊通常是很多老饕的最爱，为满足饕客的需求，《成都小馆》就直接销售秘制腊肉、腊肠。

每年入冬后选上好猪肉加工，制作一批，销售一批，使出售的腊肉、腊肠色泽新鲜、质量好、口感佳。老板娘小卿为了满足外州饕客的需求，还开展了邮

购，《成都小馆》

地址：6387 Seven Corner Center Falls Church VA 22044

手机(571)216-4004

餐厅(703)532-0940



中国有句俗话，叫做“响水不开，开水不响！”近日，时不时有朋友打听，大华府首届“华盛顿杯手机摄影大赛”从10月15日开始收片，到11月8日截止，眼瞅着过去一个多月了，怎么一点动静都没有？其实，不是没动静，而是动静非常大，只是你不知道罢了！

首先，从11月8日收片截止，五位来自中国、美国和加拿大的评委就一天都没闲

“本届大赛整体水平高于预期！”

——和龚锦老师聊手机摄影大赛

着，光是大会小会就开了好几次。目的就是，要对得起所有参加比赛的朋友们，尽一切可能让优秀的片子脱颖而出，让有创意的片子不至于被埋没，让所有参赛者有收获。为此，他们牺牲了大把的休息时间……直至最终的结果产生！

近日，笔者特意采访了五位评委之一的龚锦老师，希望从他这里得到一些极其内部的消息。龚老师真不含糊，给我的全是第一手的信息……

对于整个收片情况，龚老师介绍，本次比赛，在截止日期前，组委会共收到了近500张参赛作品。从数量上看基本上符合预期。从类别上看，近一半风光类，艺术类不足100张，其余投稿为人文类。作者绝大多数都来自华府，这大概与本次大赛的主题有关。

说到对参赛作品的整体评价，龚锦老师丝毫也没掩饰有些激动的情绪，他说，这次比赛的主题为“华府印象”，说老实话，这是个地域性非常强的摄影比赛。参赛作品从各个不同的角度反映了华府地区的风貌，特别是一些作品还着重刻画了华盛顿特区作为美国政治中心的特点，以及在疫情期间

的经典瞬间。如同任何一个公开的大型赛事，这次参赛的作品中也包涵了大量的初次参赛摄影爱好者的作品，但同时也收到了许多非常优秀的作品。可以这么说，以我个人的观点，本次大赛的参赛作品无论是从数量上，还是质量上都为比赛的成功奠定了坚实的基础。反正我是很满意的！

当笔者问起有没有令人眼前一亮的好作品时，龚老师回答的速度非常之快，而且相当肯定：“当然啊！”本次参赛作品不仅不乏精品，而且每个类别里都有让人振奋的好片子，让我们这些“久经沙场”的评委们相当激动！

当我们聊起什么样的片子会得到评委的青睐时？龚锦老师沉思片刻说到，评判一幅摄影作品的优劣首先要从三个方面考量：一是作品是否具有鲜明的主题，与大赛的主题是否匹配？比如本次大赛的主题是“印象华府”，你如果拿来一幅其他地域的作品，即使水平再高，也不会得到理想的成绩。二是完美的构图和主题相匹配的影调与色彩。本次评比采用了两轮评定的办法。在首轮评定中，首先淘汰了那些主题不明显，构图不尽合理和影调无律，色彩贫乏的作品。比

如在送交的作品中吗，有一些是摄影者平日的记录照，看见什么拍什么，拍照过程中显然缺少认真的思考，照片也无法表达作者所要传达的内容。这类作品在摄影比赛中是一定要避免的。在第二轮的评判过程中，评委们更侧重于照片的创意，重点是摄影瞬间以及影调和情绪的把控。一个优秀的摄影作品应该展现摄影师不同常人的视角，也就是说摄影师要能拍到其他人没有发现的角度。第三，能获奖的作品要具有一定的震撼力和表现力，它能让读者从照片中感受到作者所要表达的情绪和氛围。一个能够感动观众的摄影作品一定会是一个好的作品，对于人文摄影，评委们更希望能看到照片背后的故事。

最后，我希望龚锦老师可以透露一下获奖作品的情况，龚老师神秘地说，还是等明年1月23日颁奖典礼上再说吧！我郑重点了点头，不仅敬佩龚老师严谨的职业精神，更佩服他“打死都不说”的职业素养！不过，他还是透了一点点信息，那就是本次大赛颁奖典礼将于2022年1月23日（星期日）隆重举行！

(撰稿:孙殿涛)

特色推荐

- 盐水鸭
- 素烧藕
- 蜜汁糖藕
- 南京馄饨
- 红烧狮子头
- 糖醋排骨
- 松鼠鱼
- 蒜椒活鱼
- 萝卜牛腩
- 家乡小炒肉
- 砂锅排骨
- 三鲜锅巴

店长首推!

南京饭店 NANJING BISTRO

大华府首家淮扬特色餐厅

电话: 703-385-8686 703-352-8686 地址: 11213-C Lee HWY, Fairfax VA 22032

COUPON 10% off 仅限堂吃 截止 12/31/2021

6-100

鲜美可口地道的专业粤菜师傅主理

欢迎光临

特色菜系: 本店靠近泰森角购物中心, 5分钟车程

- 贵妃鸡
- 北京鸭
- XO 生蝴蝶
- 香脆鱼片
- 金沙龙虾
- 特色黑椒牛柳
- 金条鱼球

莲花园

Lotus Garden

电话: 703-255-9888

传真: 703-255-5188

地址: 224 Maple Ave. West, Vienna, VA 22180

大华府唯一的正宗兰州拉面

陕西刀削面美味正宗