

“大腕”捧场奥斯卡婚礼

新娘母亲荣获“终身成就奖”

走红地毯,还有大陆、港台甚至韩国“明星”出席捧场,现场颁出最佳男女主角、最佳男女配角等大奖,这是哪里举行的颁奖盛典?别误会,原来这是前天晚上,一对新人举行的一场名为“79届马丁婚礼奥斯卡颁奖晚会”的创意婚礼。

“刘德华”“张柏芝”现身 连韩国“巨星”都来了

之所以叫“马丁婚礼奥斯卡颁奖晚会”,原来这新郎叫马茂文,新娘叫丁娟。“Ladies and Gentlemen,出席我们今天79届马丁婚礼奥斯卡颁奖晚会的嘉宾有……”晚上7点多,伴随着婚礼现场主持人岳碧东的一声介绍,大厅内的灯全部熄灭,突然闪亮的聚光灯落到了门口通往舞台的明星红地毯上,全场鸦雀无声,宾客心里都在猜测着:“都是什么大明星来了?”大家伸着脑袋张望着。

沿着红地毯缓缓走来的可都是天王巨星级的人物,打头的就是越老越有味道的香港巨星“刘德华”,走在后面的居然是刚刚生完宝宝的“张柏芝”了,还有内地的女明星“蒋勤勤”。最后出场的还是位远道而来的客人——潇洒帅气的韩国明星“玄彬”呢!

顿时全场宾客都瞪大了眼睛,“果真都是大腕啊!”可再定睛一瞧,原来,都是新人的朋友扮演的,只是脸上戴上张明星脸谱,简直要以假乱真了。全场宾客开怀地笑了起来,把婚礼推向了一个高潮。

随后明星们走上舞台接受婚礼主持的采访,“张柏芝”说了,尽管刚刚生完宝宝,但是这样盛大的婚礼奥斯卡颁奖晚会,一定要来出席。场下的宾客乐得是前仰



新人说,颁奖晚会是为感谢亲戚朋友 快报记者 唐伟超 摄

后合:“今天可见到‘大明星’了!”

新娘母亲 荣获“终身成就奖”

既然是婚礼奥斯卡颁奖晚会,这重头戏可就是颁奖了。全场共设立了八个奖项,包括最佳男女主角、最佳男女配角,还有终身成就奖、最佳贡献奖、最佳证婚人奖、最佳主婚人奖。其中最佳男女主角非新郎新娘莫属了,最佳男女配角被伴郎伴娘分获,大家不仅得到了奖杯还得到了大红本的荣誉证书。

最感人的一幕要数颁终身成就奖、最佳贡献奖呢。就

见主持人岳碧东宣布“终身成就奖”的获得者是新娘的母亲丁爱萍女士,坐在台下的丁妈妈一脸的激动和欣喜,端庄地走上舞台领奖,还真像那么回事了。给她颁奖的嘉宾可是她的女婿马茂文,丁妈妈从女婿手中领过了“水晶苹果”奖杯,高高举过了头顶,脸上洋溢着骄傲。奖杯上面刻着“荣获2007年度马丁婚礼奥斯卡终身成就奖,由马茂文、丁娟婚礼筹办委员会颁发”。荣誉证书也写明了特发此证,以资鼓励。

顿时闪光灯对着丁妈妈咔嚓咔嚓,穿着一身套装的她光彩照人,像个明星,拿着

这个奖杯激动不已,得奖感言都说不出了,一直重复着“谢谢”。看到这么感人的一幕,场下是掌声雷动。事后丁妈妈说,她事前不知道还有颁奖,太意外了,得到什么荣誉都不如得到这个奖开心,是一生中最大的荣誉。而新郎的父亲马明全可是得到了同样的大奖——最佳贡献奖。

办创意婚礼 是想感谢亲人朋友

这样有创意的婚礼,可是新娘丁娟的点子。她告诉记者,她和先生马茂文是经别人介绍相亲认识的,“去年12月底就介绍了,但是因为双方工作忙,约了三四次才有空见面。终于我们在今年大年初四(2月21日)相了亲,一见面就很有感觉,也许这就是缘分吧。”

丁娟说,巧的是他们的结婚日期是12月2日,正好是认识日期倒过来。为了筹划一个特别的婚礼,丁娟挖空了心思,她尤其在婚礼上感谢双方的父母和朋友们,但究竟用什么形式好呢?“前阵子我看到放在柜子里自己获得的一只奖杯,突然有了灵感,也想给亲人朋友做一个这样的奖杯表达谢意。”丁娟和婚礼司仪岳碧东一商量,这样的一个婚礼奥斯卡颁奖晚会就有了。

丁娟悄悄定做了6个奖杯,还有两只“水晶苹果”大奖,写好了荣誉证书。“这事前可都是保密的,得奖者一点风声都没听到,这样才有惊喜。”丁娟说,看到公公拿到了“最佳贡献奖”时激动的样子,她也激动地流下了泪。“希望这样的颁奖晚会,能表达我们对亲戚朋友的感谢之情,这个奖他们真的是当之无愧。”

快报记者 赵丹丹

摩托车开进竞赛场 学生们比赛测尾气

科技竞赛现场寻找解决问题“金钥匙”

快报讯(记者 黄艳)“你能为奥运选手设计一双防滑鞋吗?”“小吃店饮料机的龙头容易把饮料溅得满地都是,你能设计一个龙头改进方案吗?”前天,2007年金钥匙科技竞赛团体赛决赛在南京举行,别出心裁的竞赛题来自江苏8所中小学的选手们在比赛的同时更感受到了科技的乐趣。

与以往比赛不同的是,2007年金钥匙科技竞赛命题组从国内外重大事件、中

小学课程改革、生产生活实际等几方面,确立了“节能减排、奥运科技、环境保护、气候变化和食品安全”为今年赛题的五大主题。而今年的赛题涉及面也非常广泛,题目中有涉及足球技术的题,还有食品安全方面的题。

在昨天的决赛现场,一辆摩托车还开进了竞赛场,由学生们直接收集尾气,通过仪器测定尾气成分,从而了解尾气污染和节能减排的重要性。

百名贫困儿童 将得到“圣诞大礼”

快报讯(记者 黄艳)本月将迎来热闹欢乐的圣诞节,很多幼儿园的小朋友都将在老师的带领下一起感受这浪漫的西方节日。但也有很多孩子处在贫困之中,他们无法感受节日的快乐,更难以得到圣诞的礼物。昨天,即将参加恒海圣诞派对的小朋友集体约定,要选择100位年龄在0-6岁的同龄贫困小伙伴,为他们送去自己准备的圣诞礼物。

据悉,将参加由恒海国际儿童教育发展机构主办的圣诞派对的孩子们已经从老师口中了解到一些小伙伴们情况,孩子们虽然非常小,但他们也愿意献出自己的爱心,他们的父母对孩子的举动也非常支持。在0-6岁之间的贫困小朋友家长通过电话或直接到恒海幼儿园报名均可,目前预计有100位小朋友可以获得珍贵的节日礼物。

跟着大学生学英语口语 老教授们当起了“小学生”

一群老教授围着两个学生热情地交流着,不时还为某个问题争得面红耳赤……每周二上午和周五下午,南理工校园内都会有这样一个特殊的课堂。站在讲台上的是外语系的学生,听讲的是退休的老教授们。

这就是由南理工外语系组织的学生义教队伍,他们轮流为退休的老教授们讲英语口语课。培训班已经开了三四年了,学生毕业了一批又一批,始终有新鲜的血液注入这支义教队伍。

刚获得“21世纪杯英语演讲比赛”东部赛区一等奖的肖菁是小老师之一,这学期的第一节课就是她去上的。肖菁说,给老教授们上课是一种不小的挑战呢,每次上课前都要充分地备课,不但要查准每个单词的发音,还要把每个单词的用法罗列得尽可能完整。老同志们特别严谨,有时候会就某个单词的发音“抠”上半节课。所以上课时要带本字典去,还要是最权威的《牛津字典》。

有时候,老教授们还会问出一些让小老师们措手不及的问题。比如说,按照常规,中国人的姓名译成英文后,就是汉语拼音的全拼,而“孙中山”却是个例

外,老教授们就要问为什么了。这可把小老师们难住了。几经求证,小老师们终于从外教口中得知,原来“孙中山”的英译文是由他的字“孙逸仙”的广东话译过去的。为了应对这些突如其来的“刁难”,小老师们铆足了劲,课前准备做得越来越扎实,对自己也是很好的锻炼。

据“学生代表”杨雪芬教授介绍,由于读书时代学的是俄文,英语都是近年来自学的,不太规范,老教授读当中普遍存在一种“能阅读不能朗读”的现象,听不懂也不会说。北京胡同老大妈、出租车司机都能讲英语,高校老教师可不能落后。据悉,经常到课的老同志共有13人,其中年龄最大的已经77岁了。

别看是培训班,老同志们从来不缺课。除了交流方便,他们还把学习英语口语当成是一种养生之道。74岁高龄的张国荣教授是班长,曾经患有脑梗塞,他总是坐在第一排,还争着在课堂上发言。

“把最实用的知识以最好的方式教给老教授们!”这可是这群义教大学生最大的心愿。

通讯员 南理萱 快报记者 谢静娴

他天天用燕窝“洗手”

香港顶级名厨李健昌“转会”南京

看过香港电视剧《美味情缘》的人,一定会垂涎于片中的美味,其实,该片镜头中常常出现的那双烹饪巧手并非那些明星们的手,而是香港十大名厨之一李健昌的手。不仅如此,他还是法国美食会优异之星,拥有这个荣誉的人在中国内地不超过10人。不久前,李健昌来到南京,成为大行宫新世纪广场雍福会精品菜的主厨,在那个不大的厨房里,李健昌开始为南京人烹制一道道佳肴,当然,最拿手的还是燕鲍翅。

电视上为明星做“手替”

《美味情缘》是南京不少年轻人知道的一部港剧。剧情围绕美食延展出一系列亲情、爱情的故事,很多观众对于其中的“蝶恋花”、“鱼羊鲜”著名菜点,都觉得很神奇。其实,片中这些菜都是李健昌做的,他还是主演吴启华的“手替”,明星们做菜的手,都是老李的。他还是这部美食电视剧的美食顾问。

“原来以为做顾问很简单,没想到要跟着他们天天拍戏,还要想各种各样特别的菜品。”李健昌说,那段时间每天白天上班,晚上10点以后开始拍戏,常常要到凌晨才能收工,“我累到想要辞职。”虽然辛苦,但对于自己的作品,李健昌依然十分得意。“里面所有的菜都是我想的,吴启华做菜的那双手其实是我的,每次做了新菜收工以后,我们就当夜宵。”

在来南京之前,李健昌一直都在香港聚宝轩酒楼任总厨。1997年,34岁的他凭借一道“白雪红梅”成为当年最年轻的“香港十大名厨”。

手被燕窝“洗”得细滑白嫩

记者发现,李健昌的这双手看起来一点都不像一个大厨的手。“你们一定认为厨师的手上要有刀疤,而且看起来有些油。”没错,李健昌的这双手白得有些耀眼,他骄傲地告诉记者:“我可是天天都用燕窝‘洗手’的哦!”原来,李健昌最拿手的菜还是香港燕鲍翅,无论是在香港还是南京的雍福会,点燕窝的客人都特别多,多年来李健昌每天都要用手挑选、清洗燕窝,久而久之,双手细滑白嫩。李健昌笑称:“这说明燕窝的美容效果太好了。”

对于鲍鱼,李健昌要求很特别,“干鲍一般都要用明火暗火炖上三天才够味,要有专人看火,要像对待女朋友一样对待鲍鱼,很细心、很温柔,炖出来的味道就对了。”李健昌亲自烹制的鲍鱼同样价格不菲,每个从1000元到上万元不等。

一口神户牛一口黄金

来到南京后,李健昌希望推广一些南京没有或少有的美食,日本神户牛排是其中之一。这种牛肉只产于日本神户,而且一头神户牛只产10公斤左右的牛排用牛肉,因此控制也有一番讲究。

“出产神户牛肉的是日本但马地区,那里的溪水中富含矿物质,是不折不扣的



李健昌 (资料图片)

‘矿泉水’,山上生长的牧草中还夹杂着药草,可以说神户牛是喝‘矿泉水’、吃‘药膳’长大的。”这还不是其美味的全部原因,神户牛还会喝啤酒听音乐,主人会用烧酒涂抹其毛皮进行按摩。因此,我们所见到的神户牛肉,其脂肪是均匀地长在瘦肉中的,口感也特别细嫩。

李健昌喜欢在客人身边现做这道菜,“做的时候就让客人闻到香味,吃起来才觉得更有味。”一招一式,李健昌都颇有大将风度,“神户牛排不能太老,五六成熟就可以了,但是锅一定要热,一下锅就要把外层煎熟,这样肉汁和香味才能保留在里面。”

可以想象,这样“精耕细作”的牛排价格一定不菲,“每公斤牛肉卖到1000多元,另外我们还用了意大利橄榄油、澳洲海燕、英国黄芥末,所以很多人说,一口神户牛一口黄金。”

“南京人很会吃”

在香港,李健昌给许多名人做过菜,包括艺人沈殿霞、作家金庸等等,他所在的聚宝轩酒楼也是天天顾客盈门。他来到南京以后,发现“南京人原来很会吃,也很懂吃”。

李健昌说,很多客人天天都来,“虽然雍福会消费很贵,但有那么一些客人几乎把这里当食堂。”如果一顿正式的宴请,10个人吃掉4万~5万元并不稀奇。“最近一次,8个客人在这里消费了近20万元,点了极品血燕、日本网鲍,以及数瓶拉菲红酒,人均消费2万元。”李健昌说,虽然一顿饭20万元有些夸张,但南京人对于吃已经很有经验。“虽然我们做燕鲍翅等高档餐饮的,但还是希望吃得健康。”李健昌表示,自己平时就钟情于“一条腿”的菜,所谓一条腿就是指蔬菜、菌类等,肉类、禽类吃得相对较少,当然深海鱼也是不错的选择。

快报记者 张波



李健昌(左)曾给肥肥做过菜 (资料图片)