

本报广告商向印城华人拜年



吴学军律师通过亚美导报给大家拜年，祝福大家身体健康，学业顺利，事业有成，家庭幸福美满。

——吴学军律师



Hoping to engage less in the virtual world and more in the real world this year. Here's to new beginnings... Happy New Year!

——Lilly Zhang



BUNGER & ROBERTSON
ATTORNEYS AT LAW

新年快乐

B&R律师事务所恭祝印城的华人朋友们，新春吉祥如意！

——B&R律师事务所



祝福大家新年大吉，身体健康，财源滚滚，心想事成。

——李顺



阳光房地产祝新老客户新年如意，诸事大吉！

——杨光



新年有新意，新年有新气。愿印城的华人朋友，新年活出新彩头！

——徐海峰



感恩您的支持和信任，祝您新春佳节如意吉祥，平安喜乐！

——陈剑医生和员工



豪情满怀辞旧岁，信心百倍迎新春。亲爱的印第朋友们，在新的一年里，我愿以诚信、耐心、细致和高效的服务，尽心满足大家在房屋贷款、重新贷款上的各项要求。祝大家新年吉祥，财源广进，生活和事业更上一层楼！

——唐迎胜



新年伊始，祝愿朋友们平安健康，阖家幸福。

具有十五年房产买卖经验的我，将一如既往全心全意为您在房屋买卖和管理投资房过程中争取最大的利益。衷心地感谢各位朋友的厚爱！

——全职房地产经纪易巧芳 (Michelle Yi)



年年岁岁花相似，岁岁年年人不同。

在农历猪年到来之际，恭祝印城的华人朋友们，猪年顺心如意。即使遇到不如意也不要着急上火，黄亦川律师愿尽己之力，为您的生活排忧解难。

——资深律师黄亦川



恭贺新春

川菜坊：贾师傅献上团年饭

文 / 一维 摄影：刘建英

最近川菜坊的微信圈不断秀出一盘盘佳肴的图片，那些让人垂涎欲滴的地道川菜，把我这个北方人都看馋了。川菜坊 (6304 E. 82nd St. Indianapolis, IN 46250) 来印城安家两年多了，是印城第三家正宗川菜馆，第一任大厨周师傅做的双味松鼠鱼、干锅烤鱼、竹筒红烧肉等一直很受华人食客的欢迎。川菜坊与宝岛海鲜自助餐比邻，环境优美，交通便利，已成为中美社区亲朋好友聚会、婚庆喜宴等各种活动的场所。但不久前周师傅回国工作，让不少人对其厨艺心存疑问。现在看到微信群里一下子冒出了这么多新菜，又值春节前夕，我不顾冰雪严寒，约了位湖南朋友，到川菜坊来尝尝究竟。

进门一看，果然小黑板上的菜单已经更新，堂吃的饭桌都满了座，还有不少非华裔的年轻人。我们在里边的桌上捡了个座，从小黑板上点了几个没吃过的菜。第一个是家常凉粉鸡，一道我没听说过，连谷歌搜索都找不到的美味佳肴。这道菜妙处是口感，半透明的自制凉粉咬上去滑溜溜的，带骨鸡块炖得火候正佳，口感鲜嫩，二者用川味烹调，咸辣适中，不油不腻，撒上葱花，甚是美味。下一道菜是干烧鱼，这道菜的特点是新鲜，吃得出是用没有冻过的活鱼烹制的，在冬天的印地能吃到鲜鱼，真是好福气。鱼上覆盖着芽菜、辣椒、笋片，真是鲜上加鲜。不一会儿，一条鱼让我们俩风卷残云一般吃的精光，连汤都没剩！我的朋友对这道菜赞不绝口，说过两天女儿过生日一定来再吃一次。

我们吃的心满意足，自然对做菜的厨师肃然起敬。潘老板请新来的贾成勇师傅和我们见面。贾师傅看上去50来岁，个头不高，面目和善。他来自四川成都，自小就很喜欢吃妈妈做的家常川菜，耳濡目染。高中一毕业，他就和亲戚开了一家“豆花鱼庄”，请来川菜师傅，跟着学习做川菜。28岁时他独立开餐馆，自己掌厨，技艺不断长进。2005年，贾师傅由朋友介绍过洋来到纽约，在中餐馆从打工开始，两年后开始掌厨，逐渐适应了美国的生活。十几年来，贾师傅在东海岸和中西部的很多城市的餐馆掌过厨，一个月前受潘老板之邀，和擅长做凉菜的太太熊志娟及徒弟一起



▲豆花牛



▲干锅排骨虾



▲干烧鲫鱼



▲家常凉粉鸡



▲潘老板和贾师傅

来川菜坊接掌大厨，把正宗成都家常川菜带到印城。

猪年春节就要到了，我问贾师傅有什么特别川菜可以让大家过过瘾。他亮出了《团年饭》：夫妻肺片、樟茶鸭爽口黄瓜、腊肉拼盘、尤鱼什锦、豆瓣全鱼、三椒纸包羊、回锅肉、火爆腰花、水煮牛、成都小炒、手撕园白菜、豆苗、西湖牛肉羹。

2019年的团年饭，您不妨到川菜坊来尝尝鲜！

天福：东北饺子、韭菜盒子、葱花饼

文 / 一维 摄影：李顺

那天约好朋友到印城西北边的天福餐馆 (3508 West 86th St. Indianapolis, IN 46268) 吃饭。朋友也是北京人，自然想起了小时候吃的过年饺子，那时吃肉都要票，哪里有财可招？即便如此，过年饺子是过年的惯例，我们盼过年，其实就是盼着吃饺子。老板小陈在旁边听见，就过来告诉我们，他最近推出了手工水饺，有五种馅料（猪肉白菜、猪肉芹菜、猪肉酸菜、三鲜和素菜），还有葱花饼和韭菜盒子。我俩一听就来了食欲，各要了一份，加上一大碗海鲜酸辣汤，一盘清炒豆苗，满心期待。

不一会儿，一盘热腾腾、胖乎乎、晶莹剔透的水饺就上了桌，我还没动筷子，就被隔桌的张月茹、张跃年夫妇瞥见了。他们从韦恩堡过来会友，和我们不期而遇。月茹夹起一个水饺，细细地品尝着，告诉我，到美国后还没有吃过这么地道的饺子皮呢。月茹夫妇来自西安，对面食很有讲究，我曾吃过她亲手做的肉夹馍和pi á ng pi á ng面，现在想起来都流口水。我也夹起了一个三鲜水饺咬了一口，那饺子馅味道鲜美、咸淡适中、不油不腻，一下子让我有了过年的感觉。俗话说：“好吃不过饺子。”这话，在外乡过

年，更是如此。

除了水饺，韭菜盒子也是地地道道的家乡风味：那薄薄的皮，不软不硬，接口处的花边透着几分精致；那馅儿里除了韭菜、鸡蛋、碎粉丝之外，还有营养价值很高的虾干，在嘴里细细的嚼，韭菜的香味和虾的鲜味混合在一起，让人回味无穷。葱油饼也不逊色，葱花点缀着淡黄的面饼，色、香、味俱全，听说最近不少老外都喜欢点。

我知道小陈老板是福州人，好奇他怎么做出连我们北方人都佩服的水饺。原来小陈在福州的烹饪学校里学过中点、西点、各色面食的厨艺，自2012年在印城开始营业以来，由于他不断改进技艺，推陈出新，加上独具一格的开放式厨房和他自己设计的富有中国文化特色的餐厅，餐馆生意一直稳步上升。去年底的美国节日一到，他就开始准备拿出他的北方美食厨艺，让我们在印城享受一下家乡的口味。他还告诉我，不久还会推出小笼包、生煎包等南方面点，让印城所有食客的味蕾好好享受一下家乡的面点。



▲韭菜盒子



▲海鲜笋辣汤



▲豆苗、葱油饼和饺子

