

张颂文爱吃的
寿州圆子
做法「揭秘」



本报记者 张越 摄



本报讯(记者 苏国义)这几天,广大网友打开电脑或手机,在搜索栏内输入“《狂飙》张颂文和寿州圆子”等关键词,相关图文或页面会瞬间铺满屏幕。

饰演“高启强”的张颂文红得发紫,寿州圆子更是名满九州。淮河早报、淮南网记者注意到,截至2月7日上午9时,张颂文微博粉丝已经达到461.5万,是名副其实的大V。其本人曾在2021年6月9日的微博中深情写到:“我是极少在外吃饭和点外卖的人,我喜欢在家做饭吃。今天工作结束后已经是晚上七点多了,如果回去公寓再做晚饭可能要很晚才能吃上,便在摄影棚附近找了家小饭馆。”

“这是一家徽味农家菜馆,店小但干净,墙上有很多菜品的图片,我凭感觉点了几个,其中有道菜叫‘寿州圆子’,它的外皮是红薯粉,里面是面粉和肉丁混合鸡汁做的馅,好吃极了。”

“老板问我是不是寿县人,我说不是,他说寿县人都会点这道菜,自己饭店也只有这道菜是从安徽淮南市寿县老家寄来的。在他们老家,年夜饭、婚宴和重大酒席上,这是必须有的一道菜,家家户户都会做,都喜欢吃。他出来开饭店时间长了,想家时就会让家人做好寄来。我说我是广东客家人,我们老家也有一道菜是逢年过节必上的,叫‘客家肉丸’,我们把圆子叫丸子,红薯粉也是里面的关键食材,我在外想家时也会动手做这道菜来缓解思乡之情。”张颂文用细腻的文字表达了对寿州圆子

的赞誉和喜爱。

张颂文的微博勾起了广大网友肚子里的馋虫,2月7日,淮河早报、淮南网记者带着大家的好奇和期盼,走进中华老字号寿县聚红盛农庄,深度“揭秘”寿州圆子制作技艺。

在厨房操作间,穿戴整齐的徽菜名师刘化兵一边制作寿州圆子,一边对其食材及制作过程进行详细解说。刘化兵介绍,寿州圆子是一道地域家常名菜,它与夏集贡圆相近,都是淮南当地美食。其食材配料非常简单,一般只需要生粉、面粉、五花肉、鸡蛋、葱、姜、鸡汤、食盐这几种配料即可。

具体制作步骤为,将面粉加入水,搅拌成挂芡糊状,随后将其分批适量倒入小火热锅,烙成煎饼,再将煎饼剁成碎丁;五花肉煮熟剁碎;葱姜剁碎(比例因个人口味添加)。这些碎丁准备完毕后,在盆中打入两个鸡蛋,然后按照二比一的比例倒入煎饼丁、碎肉及葱姜碎沫,再加入适量食盐搅拌成黏糊糊的馅。

馅制成后,再捏转成圆子,圆子裹上生粉沿锅边丢入即将烧开的热水焯一分钟左右捞出,再裹一遍生粉,再入水焯一分钟,然后上锅蒸15分钟左右,待圆子晶莹剔透即可出屉。上桌前,刘化兵又在圆子上浇了两勺鸡汤,他高兴地说,“张颂文点赞的寿州圆子这就算做成了,我们真心欢迎张颂文来到淮南寿县品鉴更多美食。”