

朱邦鸿： 对寿州圆子品牌 发展充满信心

本报记者 苏国义 付莉荣 摄影报道



朱邦鸿向记者介绍收录入册的“淮南面圆”



电视剧《狂飙》火了，主演张颂文老师火了，他在微博中极力推荐的菜品——寿州圆子也火了。

张颂文狂赞寿州圆子的消息在网络上热传、刷屏后，寿州圆子得到了众多网友的喜爱，关注度居高不下。“寿州圆子和夏集贡圆有没有区别和联系？”“寿州圆子有怎样的文化内涵？”“未来如何进一步做大做强‘寿州圆子’品牌？”……2月9日，淮河早报、淮南网记者带着大家关心的问题，专访了中国烹饪大师、淮南市餐饮烹饪行业协会负责人朱邦鸿，请他就寿州圆子的制作工艺、文化传承以及品牌发展等做了详细介绍。

张颂文是广东客家人，他在微博中写道：在老家，“客家肉丸”是逢年过节必上的菜，红薯粉是里面的关键食材，在外想家时则会动手做这道菜来缓解思乡之情。

朱邦鸿表示，寿州圆子和夏集贡圆同样也都是逢年过节必上餐桌的一道菜品，古法称为“饽子”，在淮南地区一般被称作“淮南面圆”，有一段时间称为“庄墓圆子”，目前在我市餐饮行业的标准叫法为“庄子面圆”，不过在不同地区做法和口味略有不同。

相传，当年庄子游学途经寿春一带，饥渴难忍，投靠一农妇家，农妇用煎饼和肉等材料做了“圆子”招待他，庄子吃后，赞不绝口，颇为感激，这一故事流传至今。朱邦鸿介绍，这种叫法已向安徽省餐饮协会申报，是安徽十大地标美食，我市参加各项全国大赛也

统一用了这一叫法。淮河早报、淮南网记者在安徽省烹饪协会出版的《中国徽菜大师》一书中看到，其中对“庄子面圆”进行了图文并茂地展示，包括以猪五花肉为主料，鸡蛋为配料，精盐、面粉、葱末等为调料，并将调制面糊、摊饼、和馅儿等制作步骤进行了详细介绍。

“制作寿州圆子在选材方面非常考究，尤其是对肉的选择有特别的要求。”朱邦鸿告诉淮河早报、淮南网记者，寿州圆子选择的肉质要有颗粒感，剁碎后晶莹剔透，和着切碎的煎饼，加上葱姜等佐料调味，这样做出的圆子一口咬下去，馅料之间有空隙，口感更丰富。“现在，寿州圆子对于淮南百姓来说不仅是一道菜，更可以作为主食、点心，口味独特，吃法多样，不光逢年过节能吃到，平日里点个外卖也能吃到，美味又方便。”

据了解，在市餐饮烹饪行业协会的组织下，我市参加了第四届到第九届全国烹饪大赛，都把寿州圆子推介为淮南的代表菜，在全省各项大赛中均获得了特等奖和金奖等荣誉。“我们一直把寿州圆子作为淮南地方名菜来打造，也是很多酒店的特色菜，在全省全国各项烹饪比赛和交流活动中，都会对寿州圆子进行特别介绍。”朱邦鸿说道。

其他城市的厨师在了解和品尝寿州圆子后，都感到十分神奇，惊叹那看起来“平平无奇”的“面圆子”居然有如此美味的口感。寿州圆子也渐渐被淮南百姓作为佳节礼品赠送给各地亲友，使其越来越被人熟知。“在协会的支持下，我市已经有十几家餐饮单位制作寿州圆子，基本以手工制作为主，没有达到工业化，在卫生条件及制作规模方面还需提高。”朱邦鸿说，“目前每年产量600多吨，总产值达一亿元。”

谈及下一步对于做大做强“寿州圆子”品牌有何规划，朱邦鸿表示：“我们最近在和我市较大的食材供货商联系，准备打造预制菜产业化，把寿州圆子作为其中一项重要产业来发展。”采访当天，朱邦鸿收到了全国生态食材与生态餐饮评定中心寄来的聘书，聘任其为“全国生态食材与生态餐饮评定中心”安徽专家工作站副站长，“经过大家的共同努力，我们对寿州圆子产量和口碑的提升都非常有信心，淮南的美食期待我们共同开发。”

A1

2023年2月13日

责编：张沁 版式：刘静 校对：郑传师



强强联手 合作共赢

——工商银行淮南分行、淮南日报社
战略合作协议签约仪式举行

本报讯(记者 尚家起)2月9日下午，工商银行淮南分行、淮南日报社战略合作协议签约仪式在淮南日报社融媒体指挥大厅举行。市委宣传部分副部长、淮南日报社党委书记、社长沈国冰主持仪式，工商银行淮南分行党委书记、行长陈庆出席活动，淮南日报社、工商银行淮南分行相关负责人参加仪式。

仪式上，双方观看了淮南日报社近期制作、播出的优秀短视频作品，分别就全媒体平台建设与新媒体发展、金融产品供给与金融业务服务等领域深入交流。

沈国冰表示，淮南日报社作为我市宣传战线主力军，牢固把握新闻舆论工作正确方向，全方位、多领域开展宣传工作，不断涌现出党委政府满意、社会各界关注、读者受众喜爱的好选题、好策划、好作

品，实现传统媒体与新媒体“同频共振”，为双方深入合作打下坚实基础。

陈庆表示，工商银行淮南分行作为我市金融行业最具规模和社会影响力的国有大行，充分发挥自身优势，在服务地方实体经济、科技创新、乡村振兴等领域，创新金融产品，强化金融服务，为淮南高质量发展注入澎湃动力。

双方一致认为，战略合作协议的签约是工商银行淮南分行与淮南日报社深入贯彻落实党的二十大精神、创新党报新闻媒体与国有金融企业结对共建、发展共赢的积极作为和有益尝试，也是巩固深化双方全面战略合作关系的重要契机，更是面向未来携手共进、合作共赢的有力举措。双方将精诚合作，共同为淮南市经济社会发展贡献更大力量。