

## 张士宏： 让游客“吃得好 带得走 邮得出去”

本报记者 付莉荣 苏国义 摄影报道



近段时间,被著名演员张颂文“狂”赞而“飙”上热搜的寿州圆子火了,无论是在电脑还是手机上,只要搜索关键词“寿州圆子”,相关图文消息便会扑面而来。

近日,淮河早报、淮南网记者来到寿县,走进寿州美味厨酒店,对中国烹饪大师、豆腐宴非遗传承人张士宏进行专访。与我们一同闻着寿州圆子香味而来的,还有安徽广播电视台经济生活频道《第一时间》栏目的记者。对于寿州圆子充满各种好奇的记者们,希望通过视频、图片和文字共同记录这道美食的魅力。

张士宏曾在全国首届豆腐菜肴大赛中获个人金奖,在海峡两岸烹饪艺术大赛等多项全国大赛中获得最高奖,2017年安徽省餐饮行业协会授予张士宏“安徽省餐饮业金匠奖”。去年,中央电视台大型文化节目《风物》第二集中展现了张士宏创意的豆腐菜肴,受到了广大网友的关注和推崇。

“我从事厨师行业已经三十多年,做寿州圆子也有二十多年时间了。小的时候,母亲经常做给我们吃。家里的兄弟姐妹站在旁边,一边看着母亲做,一边流口水。”张士宏说,“做美食是可以耳濡目染的,时间长了,我们也就都会做了。”

采访当天,穿戴整齐的张士宏在酒店的厨房操作间里,于记者的镜头前,一边制作寿州圆子,一边仔细地解说着详细的制作步骤:摊煎饼、剁馅儿、捏圆子、裹粉、余水、上锅蒸……整个过程一气呵成。他忙着手上的活,不时地念叨着各种注意事项,让大家能够更深入地了解制作这道菜品的工序。“摊煎饼的火候一定要掌握好,火候对口感有很大影响。”“馅料里除了鸡蛋,面饼和猪肉,我还放了鸡汤和菜籽油,吃起来会更香。”“裹上红薯粉呢,一是可以保护里面馅料的味不流失,二是馅料不会散,团出来比较圆,放入水中余了之后,圆子更美观。”

随后,淮河早报、淮南网记者来到民族餐馆(原小嘴饭店),找到了负责人王树林。她介绍,这家饭店已经100多年了,从父辈那一代就开始制作寿州圆子。“我们的馅料主要是牛肉、鸡蛋和馍馍,放上盐和胡椒粉等佐料,就有了独特的味道。除了清蒸之外,很多人喜欢用它来做汤。”餐馆中,不少顾客选择了“圆子烩汤”这道菜,厨师用浓浓的鸡汤烩出一锅圆子,再放上几棵新鲜的青菜,白溜溜的圆子配着绿油油的青菜,香气扑鼻,让人垂涎欲滴,忍不住亲口品尝,一口圆子一口汤,的确是回味无穷。

张士宏感慨地表示,现在寿州圆子对于人们来说已经不仅是一道美食,更是一种文化和精神的传承。“我们时常会把捏圆子的过程说成是‘团圆子’,就是因为它是一种‘团圆’的象征。”

当淮河早报、淮南网记者问:“您作为一名从业三十多年的专业人士,对于寿州圆子未来品牌发展有怎么样的建议?”张士宏首先表示:“最近,通过众多媒体的宣传,寿州圆子冲上热搜,我们都特别开心,也希望能够抓住这次机遇。”

张士宏指着一盘盘香气扑鼻的寿州圆子说:“寿州圆子的制作工艺和流程相对固定,大部分餐馆比较相似,也有一小部分餐馆,会在馅料、佐料配比以及吃法上略有不同,可以在这几方面再考虑做一些创新。”他表示,希望推动寿州圆子品牌产业化,在口味和包装上再做提高,争取把这个品牌做大做强,带动更多人就业。“我相信在宣传推动下,会有更多人了解寿县历史文化,了解寿州圆子和众多寿州美食,让所有游客吃得好,带得走,邮得出去。”

# 惠农e贷

乡村振兴 产业兴旺

### 惠农e贷产品介绍

- 贷款额度最高20万元(以实际审批为准)
- 利率: 年利率低至3.55%, 利随本清
- 期限: 循环3年
- 担保方式: 无抵押无担保纯信用

### 客户提供资料

- 夫妻双方身份证、户口本、结婚证、经营相关证明材料
- 如有请提供房产证、行驶证、农机发票等有效资产证明(影响贷款额度)

**郑重声明** 农业银行不会以任何方式收取贷款利息以外的任何费用

## 个人信贷

# 微银e贷

“贷”来美好生活

纯信用

个人消费贷

可额度 50万

你没看错! 大大方方的借 轻轻松松的还

**更便捷**

手机银行APP 微信小程序 直接申请

**更实惠**

按日计息 利率优惠

**更尊享**

缴存个人公积金 客户专享

扫描二维码 了解更多详情