

今日高邮微信
高邮日报手机报在线投稿: <http://tg.gytoday.cn> 新闻热线: 84683100详情请浏览“今日高邮”网站 <http://www.gytoday.cn>

高邮市城市管理局 高邮市城市管理行政执法局

全体干部职工

热烈祝贺

第八届中国邮文化节 隆重举行

全域旅游·相约高邮

美味高邮——寻找地道“汪氏家宴”

汪曾祺多为人知道的是他的散文,他生活化的语句里有诗也有爱。平日普通的老人爱吃,也更爱写吃,这个崇尚食物“杂博”的老人,自然也钟情于家乡的味道。《故乡的食物》、《我的高邮》等等,里面都有写到平日他爱的菜肴,简单、精致,刚出锅猛的吸上一口,便有那种家人围在一起吃饭的味道,这便是“汪氏家宴”。

大圆子

作为“汪氏家宴”中的主食,这道菜是汪曾祺每过年必吃的食物。《我的祖父祖母》里有提到,每年除夕家中都有包大圆子的传统,祖母很早就开始忙活起来。调面是个体力活儿,按精确的比例加入水和面粉后,要用一定的力道揉匀面粉,这样包出来的大圆子才会软糯而不粘牙。年前腊月腌制的咸肉配以荠菜,咬一口,满嘴油,咸肉的香味加上荠菜的清香扑鼻而来。

选料和做法

1.准备圆子馅,年前腊月腌制的咸肉配以荠菜,切好后要提前十天用洗沙猪



油拌好,然后每天放在饭锅里蒸一次。

- 糯米粉加水后和面,拌好的馅料包进面内,反复揉搓成圆形,保证每个圆子的大小统一。
- 圆子包好后,便可以开始烧水,水烧至沸腾后将圆子下入锅中,不断搅动,保证圆子受热均匀。
- 圆子入锅煮至沸腾,待能够漂在水面上后就可以捞出来了。

我的祖父祖母(节选)

文 | 汪曾祺

……大年初一,祖母头一个起来,包“大圆子”,即汤圆。我们家的大圆子特别“油”。圆子馅前十天就以洗沙猪油拌好,每天放在饭锅里蒸一次,油都“吃”进洗沙里去了,煮出,咬破,满嘴油。这样的圆子我最多吃四个……

冬笋雪里蕻炒鸡丝



冬笋雪里蕻炒鸡丝作为“汪氏家宴”里的一道家常小炒,开胃、下饭,滋味当然妙不可言,《文章杂事》中也只是简单提到这道菜,汪老说大家都会做,也都是这个做法,不列举。

选料和做法

- 草鸡脯、雪里蕻、冬笋等。
- 首先将草鸡脯卸下,片成片,再切成丝状,加入蛋清、盐、生粉,不断的搅拌,使佐料均匀分布。

3.再将冬笋、雪里蕻洗净切丝备用。

4.热油,然后将切成丝的鸡肉放入油锅中煎炸,煎熟后盛起待用。

5.将雪里蕻和笋丝放入水中过水,再放入油锅中翻炒,放入盐和味精,再将鸡丝倒入翻炒。

6.最后放入生粉勾芡,倒入麻油提香,这道美味下饭的冬笋雪里蕻炒鸡丝就完成了。

杨花萝卜海蜇头

杨花萝卜海蜇头作为“汪氏家宴”里的一道凉菜,深受高邮人民的喜欢,吃一口清脆爽口,开胃



下饭,保你回味无穷,唇齿留香。这道菜所有的食材都取自农家。

选料和做法

- 杨花萝卜也就是红萝卜,海蜇头以及葱、姜、蒜等各种去腥提鲜的辅料。
- 首先将海蜇头洗去泥沙,入清水浸泡6小时后顺着蜇瓣切成小片,再入清水中浸泡2小时。
- 萝卜去皮切丝,用盐抓过后,过冷开水再挤去多余水分。
- 海蜇头沥水放入大碗中入80℃左右的沸水烫一下,烫后立即将海蜇头捞出。
- 将海蜇丝、萝卜丝和姜丝放入碗中,趁热加生抽、白糖、醋、鸡精拌匀,再淋入麻油,这道汪老在《故乡的野菜》里提及到的杨花萝卜海蜇头就完成了。

故乡的野菜(节选)

文 | 汪曾祺

荠菜。荠菜是野菜,但在我的家乡却是可以上席的。我们那里,一般的酒席,开头都有八个凉碟,在客人入席前即已摆好。通常是火腿、变蛋(松花蛋)、风鸡、酱鸭、油爆虾(或呛虾)、蚬子(是从外面运来的,我们那里不产)、咸鸭蛋之类。若是春天,就会有两样应时凉拌小菜:杨花萝卜(即北京的小水萝卜)切细丝拌海蜇,和拌荠菜。荠菜焯过,碎切,和香干细丁同拌加姜米,浇以麻油酱醋,或用虾米,或不用,均可。这道菜常作成宝塔形,临吃推倒,拌匀。拌荠菜总是受欢迎的,吃个新鲜。凡野菜,都有一种园种的蔬菜所缺少的清香……

文章杂事(节选)

文 | 汪曾祺

……其余的菜如冰糖肘子、腐乳肉、脆笃鲜、水煮牛肉、干煸牛肉丝、冬笋雪里蕻炒鸡丝、清蒸轻盐黄花鱼、川冬菜炒碎肉……大家都会做,也都是那个做法,不列举。

做菜要有想象力,爱捉摸,如苏东坡所说:“忽出新

意”;要多实践,学做一样菜总得失败几次,方能得其要领;也许因为翻翻食谱,在我所看的闲书中,食谱占一个重要地位。食谱中写得最好的,我以为还得数袁子才的《随园食单》。这家伙确实很会吃,而且还能说出个道道。如前面所说:“有味者使之出,无味者使之入。”实是经验的总结。“荤菜素油炒,素菜荤油炒”,尤为至理名言……