

公车拍卖公告

经有关部门批准,现定于2020年5月22日上午10:00在少游拍卖有限公司拍卖大厅对7辆公车进行拍卖,车型包括:别克轿车、奥迪轿车、雅阁、桑塔纳、大众小客、帕萨特轿车、荣威轿车,参考价为0.7-6万元不等,具体以实际情况为准,每辆车需竞买保证金1万元。详情请咨询扬州市少游拍卖行。

有意者请于2020年5月21日下午3点前携带保证金到账单到扬州市少游拍卖有限公司办理报名手续,帐户名称:扬州市少游拍卖有限公司,开户行:高邮市农村商业银行文游支行,帐号:3210840401201000338482。

标的展示时间:2020年5月20日至5月21日

单位地址:高邮市新237省道城南经济新区中心大道二手车交易市场内

咨询电话:0514-84065111
13056324888(陈先生)

财政局监督电话:0514-84610773(翟女士)



编者按:在今年4月18日中国扬州“烟花三月”国际经贸旅游节开幕式上,扬州“世界美食之都”揭牌。作为淮扬菜系的重镇,高邮饮食文化底蕴丰厚,“十大名菜”“七大名宴”蜚声中外,风味小吃名闻遐迩。今年是汪曾祺先生诞生100周年,作为高邮“七大名宴”之一的“汪氏家宴”是高邮饮食文化的奇珍。为纪念汪老百年诞辰,近日原市社会商业调研室陈树林同志撰写了《“汪氏家宴”的来龙去脉》一文,本报对部分章节进行选登,以让读者了解“汪氏家宴”背后的故事。

“汪氏家宴”的来龙去脉

□ 陈树林



二十年前,“汪氏家宴”是在高邮市委市政府领导下,由高邮市烹饪协会牵头、组织、研究、实践而产生的。“汪氏家宴”经过四个里程:一是静拿方案,暗地上马;二是埋头设计,默默调研;三是巡回试制,低调评定;四是孕育成果,定点登陆。

“汪氏家宴”不是心血来潮、跟风之作。从陆建华先生的《汪曾祺传》“悠悠故乡情”中得知,早在1981年,时任县委书记的查长银特邀汪曾祺返乡思情,特地关照招待所办一桌宴席,并交待:“要把宴席办得有家乡特色,这样一位大作家走南闯北几十年,什么好的东西没有吃过,我们要让他吃些大城市里吃不到的高邮菜,安慰安慰他的思乡情。”可以说,这就是现在“汪氏家宴”的“前言”“序言”。查书记为这次宴席定出了调子,一是家乡特色;二是在大城市吃不到的;三是思乡之情。

2001年4月,在一次烹饪研究会议上,高邮市政协原副主席朱延庆、烹饪协会名誉会长朱延庆提到他在北京汪曾祺家做客时的情景。他说,汪老亲自下厨,热情接待,盛情招待,畅谈家乡高邮,不亦乐乎!汪老还亲自做了一样别出心裁的菜,叫“油条裹斩肉”,就是将油条切成寸半长的段子,掏出瓢子,塞入肉茸、葱花、榨菜末,下油锅一炸,酥脆,汪曾祺说“嚼之声动十里人”。此菜一上桌,客人非常新奇,你一块,他一块,赞口不绝。

朱延庆介绍后,与会人员听得入神,因为从来没有听说过,也没有看过,更没有吃过。当时有人就说,这是几大菜系都没有出现过的菜,色、香、味、形独特,“祺”菜真奇。有人还提议,汪曾祺是中外知名的大作家,又是高邮人,他的作品世界有名,能不能收集一下汪曾祺家都吃些什么菜?还有哪些稀奇的菜?何不将他的特色菜收集起来,来个借题发挥,丰富筵席。

会上,原高邮饮食服务总公司总经理、首

任市烹饪协会副会长唐汇生说,高邮名特产品丰富多彩,高邮的名菜也数不胜数,光有单一的菜肴,没有品牌宴席名称不行,我们可取汪曾祺的“祺”字为奇,朱延庆的“延”字组成一个“祺延”“奇宴”。这一下子蹦出好几个人的灵感,触发高邮烹饪界的脉动。在大家讨论的过程中,朱延庆首先提出“汪氏家宴”四个字的名词。“汪氏家宴”一经提出,得到全体人员支持和赞许。会议一致通过,就用“汪氏家宴”这个名词。由市烹饪协会向市政府、市委组织部、市委宣传部、市商业局汇报,得到时任市商业局局长王恩荣和市委市政府领导同志的支持,市商业局拨款两万元作为研制经费。因此,市烹饪协会展开了“汪氏家宴”的搜集、创作、研究工作,并通报给扬州市烹饪协会,得到扬州市烹饪协会的赞赏。扬州市烹饪协会秘书长邱杨毅一行四人,几次到高邮了解“汪氏家宴”的情况。

“汪氏家宴”的研究是从“油条裹斩肉”开始的,也就是说“油条裹斩肉”是“汪氏家宴”的种子菜。以它为点,点动成线,线动成面,面动成体,来创作“汪氏家宴”。当时总的理念是八个字:“传统、继承、发展、创新”。

“汪氏家宴”菜肴主要来源有六,一是汪氏家族家常吃的名菜奇菜;二是汪氏作品中出现过的菜肴;三是家乡高邮地方的名菜;四是国家主席刘少奇、国务院总理李鹏等国家领导人到高邮吃过的菜肴;五是经创造发明挖掘出来的名菜肴;六是高邮县志上出现过的名菜。

“汪氏家宴”有强大的研制团队,朱延庆作为顾问,唐汇生、张宝年、姜传宏等高邮的特级厨师几乎全部参加研制。朱延庆曾担任高邮师范学校校长、高邮县副县长、高邮市政协副主席,从事散文写作、散文理论、方言方面的研究,主要著作有散文集《高邮》《三立集》《三立集·续集》等,散文理论专著《散文理

论与赏析》,方言研究集《江淮方言趣谈》《江淮方言趣话》《江淮方言趣事》,是中国散文学会理事,江苏省作家协会会员,江苏省语言学会常务理事。朱延庆还是一位美食家、评论家、书法家,被汪曾祺先生称为“小同乡”。唐汇生是高邮第一个特级厨师,曾担任江苏省烹饪协会理事、扬州市烹饪协会常务理事、扬州地区厨师考评委员会前台总指挥。唐汇生年轻时就被国家外交部选聘为出国大使馆厨师,为西哈努克亲王做过菜,曾在华东六省一市会议上交流过高邮饮食服务工作经验。秦邮饭店、实验菜馆、北海大酒店等几家国营饭店都参加了“汪氏家宴”的研制。各个国营饭店定期研制一种或几种菜肴,组织美食家、评论家进行吃评、修改,再制。经过几年的努力,“汪氏家宴”基本成型,高邮以“汪氏家宴”参加扬州市举行的烹饪大赛博览会,获得特别优秀奖。《新华日报》《扬州日报》《高邮日报》先后报道了“汪氏家宴”诞生的消息。《中国食品报》还专门派记者到高邮采访“汪氏家宴”的情况,朱延庆在该报发表一整版图文并茂的文章。

“汪氏家宴”由冷盘、热炒、红烧大菜、白汤大菜、烧烤、果品菜、饭点、酒水等八部分组成,主要菜品有:油条裹斩肉、大煮干丝、河蚌烧青菜、咸菜茨菇豆腐汤、高邮双黄鸭蛋、雪花豆腐、砂锅天地鸭、香酥麻鸭、叉烧、金丝鱼片、夹心圆、芙蓉鱼圆、高邮羊肉汤、东坡红烧肉、炒米炖蛋、菠菜炒卜页、鸡蛋炒韭菜、软兜长鱼、红烧鲢鱼、香卤桃花鹅、炆萝卜皮、蒲包肉、醉虾、盐水鹅、凉拌芹菜、盐水煮毛豆、清炒豆芽菜、五香茶叶蛋、五香烂蚕豆、芋头烧公鸡、朱砂豆腐、炒苋菜、藕夹子、黄瓜拌凉粉、螺蛳、虎头鲨全汤、榨菜蛋汤、春卷、咸菜炒茨菇、八宝饭、扬州蛋炒饭、红烧牛鞭、糯米砵肉、三圆汤、螃蟹汤、彩蛋、荠菜大圆子。后来,又有人根据时令和季节对不同菜品进行选择。笔者在中国纺织出版社出版的《高邮美食文化》一书中,看到这样一份“汪氏家宴”的菜单,冷菜主盘:玛瑙蛋,八围碟:香卤桃花鹅、醉虾、五香螺蛳、蒲包肉、荠菜茶干丝、杨花萝卜、葱油茭白、盐水毛豆。热菜:虾仁肉丝、银鱼涨蛋、椒盐虎头鲨、油条裹斩肉、朱砂豆腐、蒜头烧鲢鱼、炒米炖蛋、河鱼鳊鱼、炒豆苗、咸菜茨菇汤。总之一句话,“汪氏家宴”所有菜单上的原料都离不开高邮,展示了汪老笔下高邮的风物人情、真实生活。

“汪氏家宴”有以下几个特点:

第一,平常。平平常常,普普通通,平平淡淡,有君子之交淡如水的意境。看起来平平常常,吃起来津津有味;做起来简简单单,食后回味无穷。

第二,家常。家家都可做,家家都会做,家家都吃过,而且经常有,时常有,习以为常。常人安于故俗,有相当的普及性。

第三,正常。一年三百六十五天,来客不用忙得不亦乐乎,可以和客人边谈话边制作。

第四,反常。这是汪氏家宴的独到之处。反其道而行之。例如别人都用干面做饺子皮,唯汪氏家宴却用精瘦猪肉做饺子皮。

第五,非常。想象力、创造力非常丰富。例如油条裹砵肉,这在全国八大菜系中也是少见,这是汪曾祺的专利作品。

“汪氏家宴”丰富发展了高邮烹饪的内涵。衡量一个宴席的标准离不开四个字,色、香、味、形。由于“汪氏家宴”的产生,烹饪的“色、香、味、形”四字诀升华为十字诀“色、香、味、形、器、序、时、量、度、净”。增加的六个字,“序”指上菜的次序应该有先后;“时”指宴会的时间不可过早或过迟上菜,时间间隔要得当;“量”字菜肴的数量应该有要求;“度”字指菜肴的温度、色度和烧菜的火候;“净”字指一切菜肴应该干净卫生,无添加剂。这“十字诀”得到很多厨师的赞同和中国食品报的认定,并公开发表。

“汪氏家宴”对佐料的使用亦有一定的要求。根据各种佐料的特点,盐起劲,酒起兴,糖

起鲜,辣起味,醋起酸,油起嫩,水起软,火起熟,要求菜肴做到色不浓,香不仄,味不腻,形不怪,油不盖面,脆不打嘴,忌生忌冰。禁用两剂(染色剂、添加剂),做到营养来于天然,其味功在厨艺,食品纤维适中,荤素搭配得当。

“汪氏家宴”讲究“厨德”,要求德艺双馨。厨师的“德”关系到人的健康,千万不能为了成本,提高利润而不作为,忌用次菜、剩菜、回笼菜。

汪曾祺的作品,充满对故乡、故乡人、故乡事的爱,表现了汪曾祺的为人。“汪氏家宴”,情中有菜,菜中有情,菜味香,文味足,人味浓,可以让顾客吃出兴趣来,吃出高邮的故事来,吃出汪曾祺的“阿庆嫂”来,吃出“受戒”来,吃出“高老头榷房子”来,吃出好的味道来,吃出“乡愁”来。

“汪氏家宴”遇上了韶华时代。“汪氏家宴”是高邮美食文化乃至淮扬美食文化的闪光标志。正如朱延庆所赞美的“汪氏家宴”是:本位中见质朴,清淡中见浓烈,别致中见奇趣,寻常中见隽永。



油条裹斩肉



椒盐虎头鲨



炒米炖蛋



咸菜茨菇汤



朱砂豆腐



汪氏家宴