



图说《2017“三直接”十大环节操作规范》

编者按:今年6月22日,市委、市政府转发了扬州市《2017“三直接”十大环节操作规范》,对建设领域批后管理环节、行政事业单位货币资金管理环节、外出学习考察培训管理环节、“双随机一公开”监管环节、农村集体资产流转交易环节、政策性农业保险查勘理赔环节、政府采购环节、竞

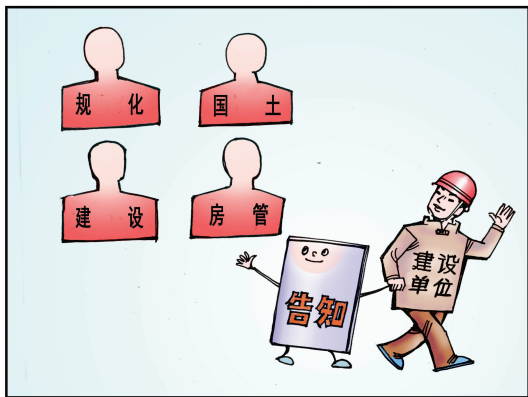
争性财政项目资金管理环节、医疗机构市管医用耗材集中采购环节、房屋征收和征地拆迁补偿环节等十大权力事项,在操作流程和实施方法上进行了规范。

为深入学习贯彻《2017“三直接”十大环节操作规范》,提高操作规范在实际执行过程中的知晓率和透明度,高邮

市纪委、监察局邀请知名漫画家将十大环节操作规范绘制成漫画,以漫画图片的形式对操作规范进行解读,生动形象、通俗易懂、便于理解、方便监督。

本报今起开辟“图说《2017“三直接”十大环节操作规范》”专栏进行刊登。

一、建设领域批后管理环节



一 风险提示



一 跟踪检查



一 集体研究



一 公示监督



一 多方联动



一 分类处理

全域旅游·相约高邮

美味高邮——寻找地道“汪氏家宴”

编者按:目前,全域旅游风生水起,全市上下正积极稳步推进国家全域旅游示范区创建工作。为使广大游客在饱览高邮美景的同时能尽情品尝地道的高邮美食,推动国家全域旅游示范区创建。近日,市旅游局组织举办了“全域旅游美味高邮之寻找地道‘汪氏家宴’”系列活动,邀请全市各餐饮商家共同宣传高邮旅游、推介高邮美食。从即日起,本报将带领广大读者走进汪曾祺的美食,去“品尝”文中那让人垂涎欲滴的“汪氏菜肴”。

汪曾祺美文中的“汪氏家宴”

汪曾祺先生是一位海内外知名的小说家、戏剧家、散文家,也是一位美食家,对饮食很有研究。汪曾祺19岁离开家乡读书,40年后才重返故乡。故乡的人、事、景,还有故乡的食物时时魂牵梦绕。散文《故乡的食物》中,高邮的杨花萝卜、茨菰、芥

菜、茶干、麻鸭、鸭蛋、螺蛳、青虾、鲈鱼、虎头鲨等做成的菜肴,都让他回味无穷。作为故乡人,高邮市的有识之士们认真研读汪曾祺的著作,走访钩沉,历时数月,整理出几十道菜肴,终成“宴”,并以其本味、清淡、别致的风格颇受欢迎。

“汪氏家宴”取料平常,风味独特。其中的原料大多取自高邮本地的特产方物。“汪氏家宴”的制作方法包括了炆、炒、蒸、炖、煨、熘等,红烧狮子头、昂嗤鱼余汤、油条揣鲜肉、烧小萝卜、蟹黄汪豆腐……“汪氏家宴”与汪曾祺的小说、散文一样,平淡而雅致,清新而醇厚,一边读着汪曾祺的小说散文,一边品尝着“汪氏家宴”,是一种独特的文化享受。

狮子头



“汪氏家宴”中的狮子头,出自汪曾祺的《肉食者不鄙》。狮子头作为“汪氏家宴”里的热菜,也是大家平日里最爱的美食之一。通常狮子头多以红烧来做,但“汪氏家宴”里的狮子头却是白汤底。当年汪曾祺在淮安中学读过一学期,食堂有一次做狮子头,就是把狮子头放在蒸笼,下衬大白菜,味美汤浓,鲜香爽口,汪老说这食堂的白汤狮子头,是最能存其本味的。

选料和做法

1、精选黑猪五花肉,肥瘦相间,晶莹剔透。时令鲜蔬,光滑透亮的大白菜。
2、先将黑猪五花肉切成条状,保证每块切好的五花肉肥瘦均匀,确保肉圆肥而不腻,瘦而不柴;再将大白菜切成小块状,提鲜入味,也能点缀美观。

3、将事先切好的肉放入相应的佐料,做成拳头大小的肉圆,然后放入锅中。肉慢慢的由红变白,香气也慢慢的溢开。文火慢炖30分钟,一道极具“汪曾祺饮食观”的白汤狮子头就可以出锅了。



狮子头(节选)

文 | 汪曾祺

狮子头是淮安菜。猪肉肥瘦各半,爱吃肥的亦可肥七瘦三,要“细切粗斩”,如石榴米大小

(绞肉机绞的肉末不行),荸荠切碎,与肉末同拌,用手抻成招相大的球,入油锅略炸,至外结薄壳,捞出,放进水锅中,加酱油、糖,慢火煮,煮至透味,收汤放入深腹大盘。

狮子头松而不散,入口即化,北方的“四喜丸子”不能与之相比。

周总理在淮安住过,会做狮子头,曾在重庆红岩

八路军办事处做过一次,说:“多年不做了,来来来,尝尝”想必做得很成功,因为语气中流露出得意。

我在淮安中学读过一学期,食堂里有一次做狮子头,一大锅油,狮子头像炸麻团似的在油里翻滚,捞出,放在碗里上蒸笼,下衬白菜。一般狮子头多是红烧,食堂所做却是白汤,我觉得最能存其本味。

冻豆腐煮鲜肉

“汪氏家宴”中的冻豆腐煮鲜肉,出自汪曾祺的《冬天》:豆腐冷冻以后与鲜肉、咸肉、牛肉或者咸菜同煮味道奇怪,让人久吃不忘。冻豆腐煮鲜肉这道菜,选用本地特有的点卤豆腐冷冻成蜂窝状,将冻好的豆腐配以精选的五花肉猪肉烧制而成,是“汪氏家宴”中的一道最受欢迎的热菜。



取新鲜的五花肉切成大小相同的块状。

3、高温烧水,等到锅里的水温热以后,倒入切好的五花肉,过水焯烫后捞出沥干。

4、然后将五花肉放入锅内大火煸炒,再加入调料,烧至五成熟后倒入切好的冻豆腐。

5、等待自然勾芡后关火,这道鲜香美味的冻豆腐煮鲜肉就做好了。

离乡在外,对家乡食物的思念就是对家的思念。汪曾祺的一生,为家乡的美食留下无数笔墨,将对家的思念融入了文字中。

选料和做法

1、冻豆腐、精选五花肉,调料有酱油、糖、料酒、味精等。
2、将冻豆腐化开切块,选

冬天(节选)

文 | 汪曾祺

……

豆腐冻后,不知道为什么是蜂窝状。化开,切小块,与鲜肉、咸肉、牛肉、海米或咸菜同煮,无不佳。冻豆腐宜放辣椒、青蒜。我们那里过去没有北方的大白菜,只有“青

菜”。大白菜是从山东运来的,美其名曰“黄芽菜”,很贵。“青菜”似油菜而大,高二尺,是一年四季都有的,家家都吃的菜。咸菜即是用青菜腌的。阴天下雪,喝咸菜汤。……