

“舌尖 2”切糕成亮点

网友:深深地被切糕震撼

被称为贺岁片
《时节》带来四季分明的中国美食

近日,记者留意到,“舌尖 2”的官方微博做出预告时称,“如果说《脚步》是舌尖上的公路片,《心传》是舌尖上的武侠片,那么《时节》就是贺岁片。”同时提醒,《时节》作为《舌尖上的中国》第二季美食最集中的一集,将会有多种美味出镜,并贴出“热气腾腾的剧照”与网友们互动。

记者近日在电视机前看到,《时节》从 3 月里的黑龙江,用冰天雪地里不冻的清澈溪水炖的铁锅炖鱼开始,给人们带来冻豆腐、木耳等美味;随后,前往 2000 多公里外的浙江临安寻找春雷后的第一拨竹笋——雷笋,并端出油焖雷笋、多味笋干等美食,随后找到一座山头只出三四颗的黄泥拱竹笋,其口感细腻爽脆类似梨,不过,这种食材的保质期只能用分钟计算,时间越长口感越差,当地人用黄泥拱与五花咸肉清蒸 7 分钟,做成只有笋民自己才能享用的美味,这让编导们不由感慨,“极致美食只留给最勤劳的人。”

据了解,中国的“时节”囊括了农业文明的 24 节气与 72 物候,《时节》从台湾兰屿岛的飞鱼到鄱阳湖边的野菜,从北京上方山的香椿到浙江笋农们珍藏的黄泥拱,带来四季分明的中国美食,包括香椿拌豆腐、雨前腌制桂花酱、江西的九层皮、千岛湖的螺蛳、开花的紫苏炒青螺、台湾的清煮飞鱼干、新疆的玛仁糖……

“3 月回暖,播种南瓜、丝瓜,等待萌发成芽;4 月蝴蝶化茧,砍取枝条,给山药搭好支架;5 月燕子筑巢,准备秧苗,菜园等待施肥;夏种之后,玉米成熟,丝瓜、南瓜可以收获;待到 9、10 月,播种■头,静待来年生长。四季轮回,应季而作,应季而收,中国农民用祖先的经验,获得丰沛的回报。”“舌尖 2”的解说词这样说道。

《舌尖上的中国》第二季播出后,每周五晚上 9 点坐到电视机前,成为不少扬州市民不约而同的选择。昨天晚上,“舌尖 2”第三集《时节》亮相。据了解,这是《舌尖上的中国》第二季美食最集中的一集,该集不再强调故事叙述,而是通过四季分明的中国各地美食,展示来自舌尖的味道。

此外,这集还通过台湾一个 87 岁渔民的嘴巴作出反思,提醒人们在寻找极致美食的同时,要有节制地对待自然。

切糕成亮点
市民被做法打动,或带火新疆游

《时节》播出后,新疆吐鲁番的葡萄让不少市民几乎要馋得“舔屏幕”,“一想到新疆的甜葡萄,我就觉得口水直流,而且是第一次了解到,葡萄干是挂在屋子里自然风干的,片子里新疆的天空也非常蓝,夜晚的星星非常闪亮,看得我好羡慕。”80 后“舌尖”粉丝小王介绍。

“115 摄氏度下熬煮 4 小时,90 公斤葡萄汁浓缩成 30 公斤糖浆。烘烤后的核桃仁,焦香酥脆。拌匀的玛仁糖,趁热切好。在中国其他地区,这种食物被称为切糕。它不仅是最具西域风情的甜点,也是当地人重要的热量来源。”《时节》介绍后,不少本地网友表示“深深地被切糕震撼了”,“葡萄汁熬制的糖浆本身就有损耗,核桃仁也很贵,这么做出来的切糕,卖得贵也是理所当然的。”

“我觉得《时节》里虽然没有再用故事煽情,端出的菜肴也多是当地人的家常做法,但我看完就特别想要亲自到每个地方都跑一跑,尤其是新疆。”市民黄女士介绍,切糕的做法打动了她,也激起她想要去各地旅游观光见识风土人情的念头。

前不久,湖南卫视的《爸爸去哪儿》带动了民宿的旅游,“《时节》播出后,或许新疆游、东北游等线路会引起市民们的出游兴致。”一位从事旅游行业的蒋先生介绍,这种朴实民风的展示和很多景点带来的乐趣和感受是不一样的,“如果将来有相应的线路火爆,我想也是可能的。”

编导拍摄靠天吃饭
与时间赛跑,千岛湖洄游两次没拍成

“舌尖”播出后,拍摄手法一直备受争议。“这集的亮点是摄影,水下摄影,延时摄影,还有慢镜头和运动镜头,给我们从不同的视角来看美食。”网友“@ 清韵 Sissi”评论道。

春耕、夏种、秋收、冬藏,中国人讲究按时令吃食物,而不同的食物也在不同的时令产生。《时节》中讲述了包括雷笋、雁来蕈等时令菜,“比如,雷笋就是应雷而生;雁来蕈,是每年 8 月大雁归来的时候产生的;还有野菜,其实野菜是人们在青黄不接的时候丰富餐桌的一道美味。”导演胡博介绍道。

因为拍摄时令菜,在去年一年的拍摄过程中,胡博最重要的一件事儿就是和时间赛跑、和老天爷赛跑。胡博说,7 集的节目,他们是最晚收工的一个组,在 3 月的时候,他们还跑去牡丹江拍雪山上的食物。“我们是最晚一个收工的,非常紧张,我们都没有一个机会可以做周密的计划,方案确立,开策划会,不到一个星期就出发了。”

但是,天不遂人愿的事情经常发生,用陈晓卿的话说,“老天爷却一直在调戏她。”“她去千岛湖拍鱼的洄游,因为天气的冷暖不定,拍了两次都没有拍到。”

记者还了解到,纪录片《舌尖上的中国·第 2 季》同名图书将在 5 月下旬上市。该书希望用文字延续影像带来触动,利用文字的优势,封存感动和追思。另外,该书增补了美食溯源、文化考据及名家名篇等,引领读者穿越美食的香气,看到人与自然、人与人、人与文化、人与传统,甚至人与时间的关系。此外,“舌尖 1”同名图书的珍藏版也将推出。

【时节“味道”】

舌尖上的九层皮

头年的大米,加入韭菜,磨出绿色的米浆;晾干的栀子果用水冲泡,调合出泥土般的黄色;第三层,大米的白色;最后,是喜庆的茄红。一层层添加蒸熟,反复 9 次,做出的米糕就叫九层皮。春季秧苗青葱,秋季稻谷金黄,打出大米雪白,过上红火日子。

舌尖语录

香椿素散发出一种奇特而浓郁的异香,有些人避之不及,但在爱它的人看来,这就是春天应有的味道。中国,世界上唯一将香椿嫩芽当做美食的国家。裹上鸡蛋面粉糊,油炸,叫香椿鱼儿;也可以切碎,摊鸡蛋;或与豆腐凉拌,都是独特的春季美食。

舌尖上的飞鱼

在台湾、日本、加勒比等温暖的海域,每年春夏,洄游的飞鱼都会成群结队滑翔而至,浪花翻飞、鳞光闪闪。这些拥有发达胸鳍的飞行健将,不仅是海上奇观的表演者,更是广为人们喜爱的美食鲜物。无论熏烤、晒干,还是煮汤、制生鱼片,或者用飞鱼卵烹煮、做酱,都鲜美异常。

大豆的一生

大豆,在中国有 5000 年种植历史。豆浆煮熟、摇匀、滤出浆液。卤水点出的东北豆腐,不如石膏成型的南豆腐细嫩,却以韧劲和弹性见长。经过冬天的历练,制成冻豆腐,更别有一番风味。

(据《扬州晚报》)

广告