

舌尖上的中国
A BITE OF CHINA 第四季

《舌尖上的中国4》开饭咯 江苏两大绝活赚足目光



央视视频

舌尖上的中国(第四季) 1

大炉烧饼

2月3日晚,阔别七年的大型纪录片《舌尖上的中国(第四季)》归来。

作为一部深受欢迎的国民纪录片,《舌尖上的中国》系列承载了无数观众的美食记忆与文化情感。《舌尖上的中国(第四季)》再度聚焦中华美食的多元万象,通过《绝活》《烟火》《焕发》《天作》《风物》《洞天》《华流》七集内容,铺陈中国人平凡生活中的烟火诗意。

有句老话说得好,“无他,唯手熟尔”。首集《绝活》,聚焦的是中国人亲手烹制食物的各种高超技艺。在这一集中,江苏的两大绝活惊艳亮相,赚足目光。

现代快报/现代+记者 任雨凤
图片来自央视网



扫码看视频

大炉烧饼



烧饼师傅入炉贴饼



央视视频

舌尖上的中国(第四季) 1

篮花刀法

▲ 在篮
花刀法下,莴
苣被切成篱
笆状

► 淮扬
菜“全家福”



绝活一:姜堰大炉烧饼制作技艺

发面裹馅、可甜可咸,大炉烧饼这道传承三百多年的传统美食,是江苏泰州姜堰人餐桌上的常客。

2014年,“姜堰大炉烧饼制作技艺”被公布为泰州市第五批非遗保护项目。

大炉烧饼,顾名思义,以特制大炉烘烤为精髓。《梦溪笔谈》中“炉丈八十,人入炉中,左右贴之,味香全美,乃为人间上品”的描述,一语道出特色。

然而,随着烧饼工艺的变革,很多烧饼店已更新设备。节目中介绍的郭二大炉烧饼店,是姜堰地区唯一还在

沿用传统火烤技法的烧饼店。店主郭金才是大炉烧饼第七代非遗传承人。

上好的原料、独特的发酵方法与烘烤形式,使姜堰大炉烧饼具有鲜明的营养价值和文化价值。

姜堰南部为高沙土地区,盛产上好的小麦,北部为黏土地区,盛产上好的芝麻、菜籽,提供了优良的原料保证。

大炉烧饼用料平实,工艺却十分繁杂。入炉前就有发面、制作包芯、擀烧饼、涂糖稀、撒芝麻等多道工序,接着经过热炉、烟火、贴饼、烘烤、出炉等工序方能成型出炉。

节目中展示的贴饼过程尤为让人印象深刻。贴饼师傅需要快速探身进入近200℃的炉内,一次贴两张饼,8分钟将140个烧饼整整齐齐地贴满炉膛,一炉探身70次,每天入炉15回。十年下来,三百多万人次入炉,使得师傅的双臂布满火斑。

除了姜堰大炉烧饼,江苏还有黄桥烧饼、南京鸭油酥烧饼、扬州草炉烧饼、南通缸爿等各具特色的烧饼。这些烧饼看似平凡,但都蕴含着江苏各地人民的智慧和匠心,成为江苏美食文化中不可或缺的一部分。

绝活二:淮扬菜刀工

“中式烹饪代代精进,登峰造极之处要看中餐一把刀,在厨师的双手中,生发出万千巧技。”

淮扬菜,作为中国四大传统菜系之一,其历史可追溯到春秋时期。在四大菜系中,淮扬菜刀工最为精细,刀法繁多多样。文思豆腐、烫干丝、狮子头……在“淮扬刀客”的巧手下,每一种食材都能展现出独特的美学价值,呈现出别样的风味。

实际上,在机械化的时代背景下,许多地方已经采用机器来替代人工切菜。那么,为何淮扬菜依旧特别强调刀工的重要性呢?

“所有食材都是有纹理的,它的肌理改变以后,口感也是不一样的。”扬州淮扬菜名厨陶晓东表示,机器和人工切出来的食材纹路是不一样的。就拿笋干丝来说,人工是先片再切,机器则是直接切。

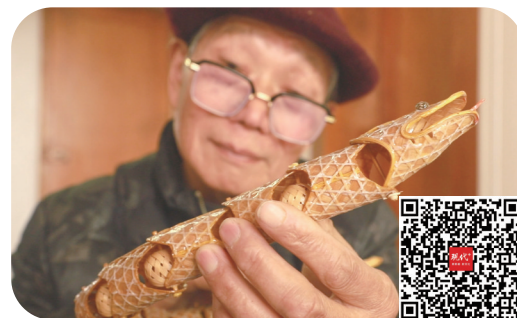
“脆性食材,讲究直来直往,适合斜劈、直切;鸭胗这种又是软性又是脆性的食材,要用十字花刀来解决它,便于食材入味……”节目中,陶晓东通过一道春节必吃菜“全家福”,一口气展示了斜劈刀法、直刀法、柳叶刀法、十字刀法、蓑衣刀法、刮刀法、麦穗刀法、荔枝刀法、篮花刀法等10余种淮扬菜

刀法。一块普普通通的莴笋,在篮花刀法下,竟然能做成篱笆状,着实给人一种视觉享受。

如今,在江苏的大街小巷,淮扬菜馆林立,大厨们每天演绎刀工绝技,为食客们呈上一道道美味佳肴。家庭聚会时,寻常百姓也会露出一手,孩子们围在一旁观看,江苏美食文化便在这样的烟火日常中代代延续。

一方炉火映匠心,三尺砧板见春秋。《舌尖4》首集,让江苏这两大承载着历史底蕴与人文温度的绝活大放异彩,期待后续解锁更多舌尖上的江苏美食。

镇江手艺人 耗时6个月制成精美竹编蛇



耿月新展示竹编蛇 朱天文 摄(扫码看视频)

现代快报讯(通讯员 张梦娇 记者 曹德伟)随着蛇年的到来,镇江扬中手艺人耿月新耗时6个月完成青白两条“竹编蛇”。惊艳的是,蛇的身体可以自由摆动。

构思、创作、打磨……作为江苏省非物质文化遗产“扬中竹编”项目代表性传承人,耿月新每年都会创作生肖作品。今年制作的青白两条竹编蛇,青蛇嘴大张,白蛇嘴微张,所用材料来自耿月新自家门前栽种的竹子。耿月新介绍,他是通过嘴部张开幅度的不同,表达青蛇、白蛇不同的性格:青蛇性情率真,白蛇性情沉稳,也呈现出青蛇保护白蛇的状态。令人拍案叫绝的是,蛇的身体由一节节竹编环环相扣,可以自由摆动。

“让蛇动起来是整个创作环节最难的。”据介绍,两条蛇长约50厘米,创作灵感来源于中国民间故事《白蛇传》,讲的是白蛇、青蛇在峨眉山出世的故事。

耿月新,扬中市油坊镇良善村人,从小就与竹子结缘。5岁用小刀剖篾,8岁做竹篓,整整70年,他用一根根普普通通的竹条创作出成百上千件有温度的艺术品。“竹编的制作工艺十分讲究,有一套严密精细的流程,首先是选择毛竹,竹子一般应为3龄竹,竹竿要高,竹节疤要平;其次,根据作品尺寸要求用锯子断料,同时确定篾的宽度和厚度;最后是染色。”耿月新介绍。

“2025年是双春闰月年,我创作的双蛇作品,希望所有人能够巳巳如意、蛇全蛇美、蛇行大运。”现代快报记者了解到,除了竹编蛇,耿月新耗时1年多创作的《百蛇图》也已经完成,这幅图由100个不同的蛇形文字组合而成,大气磅礴。“明年是马年,我打算创作马踏飞燕这件经典作品,现在已经在构思了。”

30余款清江浦文创大PK 财神系列冰箱贴火出圈



各种冰箱贴 现代快报/现代+记者 李子璇 摄

现代快报讯(通讯员 蒋颖颖 记者 李子璇)印有“清江浦”字样的主题文创手提袋彰显地域特色;代表清江浦楼、国师塔等地标建筑的积木冰箱贴迎合时代潮流;饱含大运河沿岸清江浦元素的手工活版印刷明信片传递历史底蕴……近日,30余款独具清江浦文化特色的文创产品惊艳亮相,展示流淌千年的运河文化。

清江浦文创领域的企业代表纷纷带来自家的“王牌”文创产品,琳琅满目的多彩文创产品在书架上依次陈列,以清江浦地标建筑为主题创作的各类文创产品人气最高,大家观摩欣赏的同时,互相交流、分享心得。

最受市民朋友们喜爱的10件清江浦文创产品一一揭晓,运河吟文化发展有限公司推出的“清江浦财神系列冰箱贴”独占鳌头,售价仅18.8元的新年限定冰箱贴在新春游园会期间就售卖了3000多个,萌趣吸睛的造型搭配美好的寓意,成为当之无愧的“鸿运”年货。“此次清江浦新春游园会我们特地设计了一套财神冰箱贴,它来自古代清江浦出土的财神拓片,我们做了二次设计后推出,深受广大市民和游客的喜爱。”运河吟文化发展有限公司总经理于杰告诉记者,春节期间各类文创产品的销量比平日有两至三成的增长。“不少市民争相购买,这已成功列入新春出门购物必买清单。”

新春游园会上,不少市民表示能选购到这些富有创意的文创产品是意外的惊喜。“这些文创产品做工精致、地方文化浓郁,能让我们近距离品读清江浦。”在外地上班、过年回家的刘越女士看到文创产品摊位后,忍不住停下脚步细细品味。