



扬州狮子头、南京七家湾锅贴、苏州枫镇大面、宿迁黄狗猪头肉 这些江苏美食要在《舌尖2》露脸啦

摄制组美食顾问董克平揭秘挑选过程:不仅要当地特色美食,还要老百姓最喜欢的

4月18日,让吃货们等待已久的《舌尖上的中国》第二季即将在央视播出。这一季将会有哪些江苏美食?昨天,现代快报记者特别专访了《舌尖2》的美食顾问、负责淮扬菜拍摄的董克平,以及陪同拍摄的江苏省餐饮行业协会秘书长于学荣,请他们为广大食客们揭秘《舌尖2》中的江苏美食,给大家解解馋。

揭秘

美食家拍摄前赶赴江苏 多地试吃
网上有吃货网友自嘲,“自从看了《舌尖1》,都搁那憋着,等着看《舌尖2》。”足见大家对《舌尖2》那是相当期待。

2013年1月,央视《舌尖2》摄制组开机,派出多路摄制组,前往全国各地寻找美食、拍摄美食故事。2013年7月,《舌尖2》的美食顾问、著有《吃货》的当代美食家董克平,赶在拍摄组之前抵达南京,来为《舌尖2》淮扬美食篇的拍摄先期探路。

为什么要先期来南京?董克平坦言:“我是一个很随和的人,对饮食的要求并不严苛。但是总编导陈晓卿先生在拍摄中的要求是极其严格的,要选哪几道菜代表淮扬菜,怎样从细微处展现最美丽的淮扬菜,我心里还真没底。”

后来,在江苏省餐饮行业协会秘书长于学荣的陪同下,董克平前往南京、扬州、苏州、宿迁进行试吃,拜访了扬州大学旅游烹饪学院,拜会副院长周晓燕以及评话大师、美食家杨明坤等餐饮界名家。

《舌尖2》剧透

融入黑帮片 武侠片元素

昨天,《舌尖2》在北京公布了两个10分钟片长的短片。多变的风格成为一大看点。

昨天曝光的第二段短片来自《舌尖上的中国2》第二集《心传》。短片向我们展示了上海浦东的本帮菜。镜头在几位老者身上展开,他们高深莫测的表情,加上低沉的配乐,让观众感叹:“这是黑帮电影的节奏吗?”之后,大厨们精湛的刀功再次让观众惊叹:薄如纸片的萝卜,切成网状却不断的莴笋,整骨剖出的鸡鸭骨,都让观众发出阵阵惊呼。这些刀法还有名头:蓑衣刀法、整鱼脱骨,让短片又有了武侠片的风采。

现代快报记者 仲西 郝多 沈梅

扬州

鸭套鸡,鸡套鸽 大师展示几乎绝迹的名菜“三套鸭”

现代快报记者昨天了解到,《舌尖2》摄制组相继在扬州大学旅游烹饪学院实验室以及扬州评话大师杨明坤家中拍摄了淮扬菜部分。淮扬菜大师周晓燕展示了三套鸭、三鲜脱骨鱼等传统名菜,扬州评话大师杨明坤则演绎了狮子头的故事。



《舌尖2》摄制组拍摄周晓燕制作三套鸭的场景 照片由本人提供

烹饪大师展示“三套鸭”

《舌尖2》入镜的淮扬菜主厨是扬州大学旅游烹饪学院副院长周晓燕教授。他回忆说:“摄制组在我们学院的五楼实验室就连续拍摄了16个小时,从早到晚,非常仔细。”他透露,在《舌尖2》中,将重点展示淮扬名菜三套鸭和三鲜脱骨鱼,两者也成为串联整个淮扬菜部分的主菜。

“三鲜脱骨鱼在盐商家中盛行一时,传统做法叫没骨鱼,外观看起来像一条鱼,其实里面没有骨头。”周晓燕解释。

谈到三套鸭,扬州市烹饪协会秘书长邱杨毅说,这是一道传统淮扬名菜,现在的年轻厨师会做的已经不多。它主要是由3年左右的家

鸭,还有野鸭以及家鸽作为食材。烹饪技巧以焖菜为主,口味属咸鲜味,家鸭肥嫩,野鸭喷香,菜鸽细酥,滋味极佳。但随着野鸭被列为保护动物后,三套鸭在扬州市场几乎绝迹。此次《舌尖2》中展示的,是经过改造创新后的“三套鸭”,其中野鸭被散养鸡所取代。

扬州市餐饮商会副会长吴松德告诉记者,摄制组还拍摄了许多展现扬州刀工的菜,如干丝等。摄制组保密要求很高,所拍的东西在节目播出前不能随便透露,播出时也不会提及这些名菜的制作单位。

杨明坤说,摄制组选他制作狮子头,一方面是因为一些著名导演吃过他做的狮子头,感觉不错,另一方面是该片导演听过他说的扬州评话《菜谜》,并听他聊过对扬州菜的见解和做法。现代快报记者 韩秋

苏州

枫镇大面:号称“最难做最精细最鲜美”的汤面

现代快报记者昨天获悉,《舌尖2》中苏州共有枫镇大面、乌米饭以及腌桂花等三种美食入镜。其中,同得兴面馆的枫镇大面将于5月30日在第七集《三餐》中压轴播出。

导演刚联系时,老板以为是骗子

在苏州,枫镇大面号称“最难做、最精细、最鲜美”的汤面。同得兴面馆老板肖伟民介绍,同得兴枫镇大面已经有超过两百年的历史。

每天早上6点开门,定点供应的优质五花肉送到同得兴店里,师傅们忙着操作完验货上秤、拔毛清洗等一系列步骤后,要加作料放到锅中焖4个半小时才能起锅。

“切肉很有讲究,每块肉在1.2两左右。”肖伟民说。在师傅们的熟练动作中,一片片1厘米厚、6到7厘米宽,带有点酒糟味、入口即化的枫镇大面浇头就制作好了。面汤也有料,由黄鳝骨、虾脑壳、螺狮肉等物吊成。

去年4月,肖伟民接到一个电

话,对方自称是《舌尖2》剧组的导演丁正,表示剧组已经确定要来他们家拍摄。肖伟民的第一反应是遇到了骗子,因为之前没有一点消息,不过出于礼貌,他还是和对方约好了见面的时间地点。

见面后,对方跟他聊了很多具体的拍摄计划,但是并没有出示相关证件。肖伟民的疑惑并没有消除,犹豫了一会儿,他告诉对方,希望8月份正式来拍摄的时候能够给他出具一份央视的介绍信,对方很爽快地答应了。

去年8月13日,一行6人的摄制组带着央视的介绍信,来到肖伟民的店里,开始了为期4天的拍摄工作,这时候肖伟民的心才稍微放下了一点。肖伟民告诉记者,摄制组员工每个人都非常敬业,“有时候一个镜头要拍40多分钟,为了拍摄

现代快报记者 蒋文龙

宿迁

黄狗猪头肉,乾隆皇帝曾赋诗“点赞”

宿迁特色美食“黄狗猪头肉”将亮相《舌尖2》,不过当时摄制组究竟拍摄的是宿迁哪家店,记者未能探访到确切的消息。不过去年10月份,央视《一城一味》节目曾在位于宿城区运河路一家“黄狗猪头肉”饭店拍摄过素材。

因乾隆皇帝“点赞”而出名

现代快报记者了解到,“黄狗猪头肉”在宿迁已经有200多年的历史,与乾隆皇帝还有过一段渊源,公元1762年秋,乾隆皇帝第三次南巡途经宿迁,并在品尝过“黄狗猪头肉”后吟出“黄狗猪头肉,酥鲜嫩烂香,宫中亦未有,海内应无双”的诗句,“黄狗猪头肉”也是因此而得名。

央视去年10月曾来拍过

“10月23日下午,曾有央视媒体联系我,说第二天一早会过来取材。”饭店老板刘腾民回忆,2013年10月24日上午9点钟,摄制组如约而至,并现场架起了大大小小的摄制器材,参观“黄狗猪头肉”的制作过程。“在话筒上看到了《一城一味》的字样。”刘腾民说,他对这档栏目有所了解,知道是《舌尖上的

30多种中药调味

“虽然添加了桂皮、五香等调料,但吃起来并不像一般猪头肉那样有明显的香料味,很特别。”刘腾民向现代快报记者复述了这样一段评语,不知宿迁的“黄狗猪头肉”中加有30多种中药材来调味,而五香、桂皮等香料很少,因此才能调制出这样特别的口感。

“大约2个小时以后,摄制组采集完素材便离开了,自始至终并未透露节目将在哪播出等信息。”刘腾民说:“现在就等着过两天节目播出,希望咱们的特色美食能名列其中。”现代快报见习记者 孙旭晖

南京

草桥“七家湾锅贴”入选,疑似吃货推荐

现代快报记者从《舌尖2》节目组了解到,七家湾锅贴成为南京美食的代表,将出现在《心传》篇中。拍摄时选择的锅贴店就是位于鼎新路上的百年老店——草桥清真牛肉锅贴扁食店。这家店的负责人黎珍女士在接受采访时,透露了拍摄的幕后故事。

来拍的时候店里没那么多事

现代快报记者昨天赶到这家店时,正值午饭时间,不大的店面里坐满了食客。因为老板不在,相关的负责人黎珍女士接受了记者的采访,而她恰恰是店里与《舌尖2》摄制组直接打交道的人。

对于《舌尖2》摄制组来店里拍摄的事情,黎珍说当时并没有看得非常重要,她甚至都记不清摄制组是什么时候来拍的。不过黎珍透露,摄制组之所以选择他们这家店,可能是顾客的推荐。

“有一个小伙子,就住在丰富路附近,也经常到我们家吃锅贴。摄制组就是他带过来的。”不过黎珍与这位顾客并没有过多的接触。记者了解到,《舌尖2》在拍摄的时候,会到全国各地去打探好吃的、有特色的美食,也会邀请一些资深吃货进行推荐,这个小伙子很可能就是其中之一。

从早拍到晚,但播出可能只有几秒钟

黎珍回忆说,当时摄制组来了六七个人,几乎拍摄了大半天。

“从早上就过来了,一直拍摄到下午,每个环节都拍摄了,也尝了我们的锅贴,都说好吃。”黎珍告诉记者,之所以一大早就赶过来,就是为了拍摄早上店里挂出新鲜牛肉的场景。而且不光拍摄了牛肉锅贴,该店的面条、馄饨等小吃,摄制组也都拍了一遍。

黎珍说,摄制组并没有提出什么保密条款,更没有签什么保密协议。“不过等播出以后,我们会和老板说说,打出《舌尖2》推荐的宣传。”现代快报记者了解到,虽然摄制组拍摄了大半天时间,但是在《舌尖2》的呈现中,其画面时长预计很短。据知情人士透露,在《舌尖2》中,南京七家湾牛肉锅贴可能是作为《心传》篇的一个美食链接出现的,时间可能只有几秒钟。

美味揭秘:油得选菜籽油,配馅是关键

黎珍告诉现代快报记者,他们家的锅贴之所以好吃,几个方面最重要。第一是油,必须要用地道的菜籽油,这样做出来的锅贴才比较香,色泽也金黄诱人。第二就是火候。“一般要想掌握好火候,一个厨师基本要三年的时间才能驾轻就

熟。”除此之外,最重要的还是馅料。黎珍表示,一定要阿訇执刀宰牛,牛肉绝对不准注水掺假,馅料中不放过多的作料,要保证原汁原味。而且在搅拌馅料的时候,必须沿一个方向进行搅拌。“一般一锅馅料要搅拌40分钟到1个小时,这样做出的锅贴才能美味多汁。”现代快报记者 刘磊



刚出锅的锅贴金黄透亮 现代快报记者 马晶晶 摄

对于旺鸡蛋入选“全球最骇人听闻十大菜”,赵先生不以为然,“站的角度不同吧,世界上看起来‘让人恶心’的食物多呢。对这种排名不必太当真。”

旺鸡蛋到底有没有营养价值?南京医科大学第二附属医院营养师梁婷婷表示:“它的营养不如普通鸡蛋那么高,一般普通鸡蛋蛋白质的85%能被人体吸收,但是旺鸡蛋中还包含一部分鸡肉组织,所以吸收率达不到普通鸡蛋那么高。”至于旺鸡蛋的美容功能,梁婷婷表示,“几乎可以忽略不计。”现代快报见习记者 俞月花

相关新闻

南京旺鸡蛋 入选“全球最骇人十大菜” 资深吃货表示“完全不能忍”

“我去,南京旺鸡蛋被评为‘全球最骇人听闻十大菜’之一,作为一名资深吃货表示完全不能忍啊!”昨天早晨,网友“@南京第一微报”发的这条微博引起网友关注。一些“老南京”表示,认为旺鸡蛋不过是街头小吃,不能算作一道菜,“如果说残忍,比不上把整只活鸡杀了吃更残忍。”不过,南京医科大学第二附属医院的营养师梁婷婷表示,旺鸡蛋营养成分其实不如普通鸡蛋,如果喜欢吃,建议一天不超过两个。

什么是旺鸡蛋呢?网友“@南京第一微报”转发的文中解释,旺鸡蛋其实就是没有孵出来的死鸡鸭蛋。南京人爱吃的一种美味活珠子,则是健康的小鸡胚胎被人为了终止了孵化,这是两者最大的区别。文中分析称,“南京人之所以喜欢吃这如此怪异的小食,据说是因为非常美味,而且很补,女孩们则看中了它的养颜功效。因此,在南京的大街小巷,旺鸡蛋可以说是遍地开花……”

市民赵先生向记者回忆了过去南京街头市民围坐一圈吃旺鸡蛋的情景。“过去在城南三山街、夫子庙,或者城北三牌楼的一些街头小巷里,经常会看到一些大妈架着一两个煤炉煮旺鸡蛋,有全鸡的、半鸡半蛋的,她的面前通常会摆几个小凳子,一帮人蘸着椒盐围着吃。”

对于旺鸡蛋入选“全球最骇人听闻十大菜”,赵先生不以为然,“站的角度不同吧,世界上看起来‘让人恶心’的食物多呢。对这种排名不必太当真。”

旺鸡蛋到底有没有营养价值?南京医科大学第二附属医院营养师梁婷婷表示:“它的营养不如普通鸡蛋那么高,一般普通鸡蛋蛋白质的85%能被人体吸收,但是旺鸡蛋中还包含一部分鸡肉组织,所以吸收率达不到普通鸡蛋那么高。”至于旺鸡蛋的美容功能,梁婷婷表示,“几乎可以忽略不计。”现代快报见习记者 俞月花

专家:水煮鸡蛋最营养

近日,茶叶蛋话题被热议,网友纷纷晒出自己的茶叶蛋照片“炫富”。江苏省人民医院营养科主任李群说,茶叶蛋仅仅是烹调鸡蛋的一种方式。然而,煮茶叶蛋多用陈茶,也会长久浸泡,茶叶中含有的生物碱成分在长时间烧煮中易渗透到鸡蛋里,与鸡蛋中的铁元素结合,多食可能影响胃对营养物质的消化吸收,因而并不利于身体健康。

李群介绍,鸡蛋的做法中,带壳水煮蛋营养损失最小,最适合做早餐。煮鸡蛋则是最易消化吸收的吃法,但水溶性维生素有部分损失。水煮荷包蛋的吃法也不错。另外,鸡蛋还可煎可炒,然而此种吃法不仅维生素损失较高,用油多了也会使得脂肪量超标。

“大约2个小时以后,摄制组采集完素材便离开了,自始至终并未透露节目将在哪播出等信息。”刘腾民说:“现在就等着过两天节目播出,希望咱们的特色美食能名列其中。”现代快报见习记者 孙旭晖

通讯员 何雨田 现代快报记者 刘峻