

昨晚9点,吊足吃货胃口的《舌尖上的中国》第二季终于在央视开播,首先与大家见面的剧集《脚步》以感人的百姓故事为线索,讲述了各种让人迷恋的故乡美食,并统称为“路菜”。观众跟随着片中奔波的人们,“品尝”到了带着温度和情感的美食,不少网友直呼“大把咽口水”“胖不起”啊!现代快报邀请南京资深大厨、资深吃货点评,他们表示:中国美食博大精深,追求美食也是追求生活情趣。

现代快报记者 沈梅 仲茜 余乐



“舌尖2”首秀,吃货怨念“胖不起”

现代快报邀请南京资深大厨、吃货且看且点评

美食

有广度 拍摄地域跨度很大

《舌尖2》的首秀让人格外期待,而片中大量的美食也满足了大家的念想。《舌尖2》第一集《脚步》拍摄地域跨度极大,从西藏波密至陕西秦岭、蓝田,再到浙江三门湾、山东沂蒙山、广东潮州直至贵州贵阳。其中,展示的美食也五花八门。片中明确点出菜名,并着重展示制作过程的就有:酥油蜂蜜、乐山豆花、蓝田裤带面、香菇酿、山东煎饼、雷山鱼酱、泉州萝卜饭等。此外,还有丝娃娃、烤鸭卷饼、润饼、跳跳鱼汤等众多菜肴一闪而过。

丰富的美食勾起无数观众的“馋虫”,大家在网上“嗔怪”道:“大晚上的播,这是摆明了要馋死人的节奏啊!”

有温度 百姓故事串起美食

《舌尖上的中国》第一季中,引起观众共鸣的不仅仅是美食,还有那些真实动人的百姓故事。昨天的《舌尖2》首集《脚步》同样有此长处。

这一集的剧情由一个个普通百姓的故事串起:

西藏青年白马占堆为了帮弟弟筹齐上大学的费用上山寻找天麻和灵芝,并爬上几十米高的大树采野蜂蜜。

职业养蜂人谭光树夫妇,为了养育一双儿女,一年中有十一个月都在奔波。当初恋爱时,谭光树向妻子承诺的“甜蜜的事业”,却是20年的风雨劳顿,但妻子依然一路陪伴。这段情节中,导演特写了谭光树家简易的灶台是“君爱妻”牌的,这让这对夫妻的感情格外感人。

为了让女儿吃到跳跳鱼,浙江三门湾的一位父亲花费数年时间,学会用5米长的钓竿,6米长的钓线来捕获这种鱼……

《脚步》中每一小段故事,都带着这样让人动容的真实情感。

有高度 边流口水边长知识

早前,《舌尖2》就爆出邀请科学松鼠会助阵。科学如何为美食增色?这让很多人好奇。昨天,《脚步》给大家交出了满意答卷。

当甜蜜黏稠的蜂蜜出现时,解说员介绍道:“蜂蜜富含果糖、葡萄糖……蜂蜜中的糖分可以不经水解被人体吸收,因此其他糖类无法替代。”在介绍面食时,《舌尖2》又教会大家什么样的小麦最好吃:“小麦富含淀粉、蛋白质,刚收获的小麦甜度最高,做成面食能产生筋道的口感。”而讲述菌类美食时,又告诉观众为何晒干的香菇更美味。

有深度 关注留守儿童、环保

此外,这一集还体现了关注环保以及留守儿童的深度。在采访渔民时,渔民严肃地表示:“靠海吃饭的日子,只能维持10年。”他们捕鱼6小时却一无所获的情景让大家体会到保护海洋势在必行。

片子后半段,常年在外打工的苗族父母半年来首次回乡,在吃完一顿百感交集的晚饭后,他们的女儿哭着说:“我知道他们要走,我没办法让他们留下来。”而这位苗族母亲临行对女儿的叮嘱是:“在家不要想我们,要多吃饭。”一字一句都让人心酸。

“舌尖2”里介绍的美食



花菇



苗族蒸鱼



蜂蜜



豆花



咸肉



泉州萝卜饭 图片来自网络

网友热议

@卤猫:大晚上看“舌尖2”真是虐胃,刷了牙还是忍不住吃起了明天的早餐……

@大扣扣扣扣扣扣:明天还要考试呢,彻底饿得睡不着了,魂淡!!!

@纪思思航航航:更多的给我是感动,那种父母对孩子之间的感动,哥哥对弟弟的感动。

点评

包明献 江苏省餐饮行业协会副秘书长、中国淮扬菜烹饪大师 追求美食就是追求生活情趣

《舌尖2》第一集中介绍的“路菜”,就是人们千百年来饮食文化的一个缩影,那些陪伴人们在路上的美味,都是希望带走的家乡的味道。

比如腊味,它是中华传统风味中不可或缺的一种。每年岁末,南京大小餐饮店里就会增添腊肉菜品,有的小餐饮店还会请厨师自己动手灌香肠、做腊鸡腊鸭,留着来年做

小炒、炖菜、烩饭。

不过,这种美味有时会和健康有冲突,但我认为,追求美食是对生活情趣的追求,少量吃一点没有关系。

此外,这次入选《舌尖2》的江苏美食“乌米饭”其实也属于“路菜”,它在民间有“千斤饭”的别称,意思就是吃了能给人提供很多热量。

王宗平 江宴餐饮集团创办人、淮扬菜大厨 获取原材料,是享受美食的开始

看完一集,觉得特别过瘾,我感悟最深的是,中国美食博大精深,物产丰富。我认为,人们对美食的追求,首先应该是对原材料的追求,我想这也是《舌尖2》第一集传递给我们的最重要的观点。

获取原材料的过程,其实是享受美食的

开始。你看,年轻人爬上几十米高的大树采蜂蜜、大伯辛苦上山为采一小篓花菇、爸爸用那么长的鱼钩钓跳跳鱼……人们在品尝美食之前,就已经享受了美食带给他们的快乐。相比之下,都市人对美食的追求,太过依赖烹饪。

凡妈 南京资深家庭“煮妇” 爸爸做的菜,是不可多得的美味

看完《舌尖2》,感觉很满足、很平静、很幸福。这个纪录片不光讲了美食,还讲了亲情、历史、人文以及人们对食物的尊重、对自然的感恩等。

小时候,我最盼望过年,因为父母会花

很长时间准备吃的。比如爸爸做的溜皮蛋,切块后裹面粉,加上各色汁料在油里过一遍。

虽然现在看起来很简单,但当时对我来说,却是不可多得的美味。

薛冰 老南京民俗专家 小时候,曾在五台山体育场采木耳

小时候跟妈妈去菜场,卖带鱼和黄鱼的很少,因为不易保存。而现在,菜场里,花蛤、螃蟹、带鱼等各种海鱼应有尽有,全是新鲜的。由于交通的便利,饮食变得越来越方便。《舌尖2》里有老人采蘑菇,我小时候也

有这种经历。五台山体育场内,下了雨后,地下可以看到一片片的木耳和地皮菜。小伙伴们常凑在一起采摘,不过,现在体育场的地面已经变成了塑胶的,当年的木耳和地皮菜早没了。

探访

南京有地产蜂蜜 吃货可去老山、高淳采购

“没想到,生产一公斤蜂蜜需要采400万朵花。”看完《舌尖2》第一集《脚步》,不少人都感叹蜂蜜的来之不易。而令南京吃货开心的是,在南京,就有两处地产蜂蜜集聚地:浦口老山和高淳老街。

“4月正是菜花蜜上市的季节。”南京老山药业有限公司工作人员介绍,南京老山蜂蜜主要有两个品种,一是老山中蜂蜜,二是老山洋槐蜜,这个季节上市的多是老山中蜂蜜。

更让南京人骄傲的是,老山药业是“蜂蜜”的国标制定者。除了老山森林公园里的

养殖基地,老山药业还在新疆天山、青海、兴安岭等国家级自然保护区内设置了20多个蜂园,并按照国家标准采集花蜜生产加工。如果你了解蜂蜜采集过程,这个周末,不妨前往老山药业设在老山森林公园里的“种蜂园”,来一次探秘之旅。

此外,在南京高淳,也有不少地产蜂蜜上市。因为油菜花田多,高淳的蜂蜜多以菜花蜜为主,虽没有品牌,产量也较小,但大多是养蜂人自家养蜂、纯天然手工收蜜。在高淳老街、城区的华天菜场里,吃货可以买到最纯最自然的蜂蜜。