



翠珠鱼花、瓜雕、全藕宴 《舌尖3》中扬州又露脸啦

淮扬菜大师薛泉生、邵连云等人出镜，“扬州青”也有望亮相

2月19日晚,《舌尖上的中国》第三季在央视开播,扬州淮扬菜大师薛泉生携徒弟杨晓崇入镜,展示了翠珠鱼花、扬州瓜雕的制作过程。现代快报记者采访获悉,“舌尖3”摄制组早在去年夏天就多次来扬州考察,最终确定由73岁的薛泉生参与录制,展示“翠珠鱼花”和御果园等菜品的制作过程。而在21日晚播出的“舌尖3”第三集中,淮扬菜大师邵连云和他制作的“全藕宴”也在节目中惊艳亮相。接下来,淮扬菜大师陈华以及食材“扬州青”也有望亮相。据了解,《舌尖上的中国》第三季共8集,主题分别是器具、小吃、宴席、食养、厨人、点心、时节和融合,每集50分钟,从19日起连播8天。

现代快报/ZAKER南京记者 臧晓松

淮扬菜大师与徒弟展示刀工

器

在“舌尖”前两季中,旅日淮扬菜大师居长龙、扬州大学旅游烹饪学院教授周晓燕、富春茶社老厨师长孙贤彪等人相继入镜,向全国观众展示了淮扬菜的独特魅力。而在大年初四开播的“舌尖3”中,又一位淮扬菜大师携徒弟亮相,他就是73岁的薛泉生。“历史上淮扬菜注重菜品形态,运用花刀雕刻而成的瓜雕被称为扬州一绝,”在第一集“器”的第22分钟,泰兴银杏砧板入镜,紧接着播出的“扬州瓜雕”的制作过程

让人惊叹。这道菜品的制作者,正是薛泉生的大徒弟杨晓崇。

接下来,薛泉生出镜展示刀工。“淮扬厨师靠着一把菜刀,就能做到前劈、中切、后斩,最见功力的就是淮扬菜翠珠鱼花中的十字花刀,”节目中介绍,这种刀法要求每刀间距五毫米,“削(jī)刀穿过鱼肉,至皮不破,整个制作只用一把刀就完成了剁切片削等多种刀法,酸甜的酱汁沿着花刀形成的沟壑,如水行深谷,浸透鱼身,烹制后,鱼肉外脆内嫩,甜酸适口。”



非物质文化遗产扬州三把刀(淮扬菜)传承人薛泉生



非物质文化遗产全藕宴传承人邵连云

链接

翠珠鱼花



翠珠鱼花是扬州烹饪大师薛泉生在1982年为参加江苏省首届特级烹饪师考核而设计的一道新菜。这道菜主料选用青鱼,鱼花采用整段鱼肉剖花刀的方法,相对于用青鱼制作的菊花鱼,美观且省时省料,鱼昂首翘尾,口戏翠珠,鱼花自底从大至小,浇上调制的番茄酸甜汁,似火红的绣球花盛开在大椭圆形盘中,色泽鲜艳光亮。

播出1分钟,录制前后达半年

今年73岁的薛泉生是中国烹饪大师、江苏省级非遗传承人,他早在上世纪80年代就与央视结缘,受邀担任《中国名菜》节目中淮扬菜部分的主讲。他先后设计创作过红楼宴、乾隆宴、三头宴及新三头宴、满汉全席等多款宴席,在2000年被评为“中国十大名厨”。

扬州市烹饪行业协会秘书长邱杨毅透露,从去年夏天开始,节目组先后三次来扬州考察淮扬菜文化,最终确定由薛泉生参与录制。其中第1集名为“器”,讲述了灶、刀、砧板、锅等美食器具的故

事,而摄制组对于薛泉生的拍摄就以此为主题。

翠珠鱼花是薛泉生在1982年为参加江苏省首届特级烹饪师考核而设计的一道新菜,这道菜也给薛泉生带来毕生荣耀。1988年,他制作的翠珠鱼花获得第二届全国烹饪技术比赛金牌奖。

值得关注的是,“舌尖3”第1集中,薛泉生与徒弟出镜1分多钟,而背后付出的汗水却非常人所能想象,“从最初了解到确定拍摄,再到最后拍摄完,花了半年的时间。”薛泉生说。

全藕宴



邵连云介绍,“全藕宴”是自己的师父师吉杏发明的。因为偏爱莲藕,早在上个世纪80年代,师吉杏开始搜集江苏民间藕菜美食,精心设计了二十多道莲藕菜肴组成了“全藕宴”。

全藕宴包括凉菜:醒目花芯藕、泰汁焗藕、酥香脆藕、八宝糯米藕、串串莲藕香、细沙冰藕、叉烧酱香藕;热菜:金莲捶藕、荷藕杂粮狮子头、莲藕素排骨、培根相思藕、藕乡小炒皇、香煎藕饼;点心:藕粉饺、莲蓉藕酥。

扬州青菜也有望亮相

时

现代快报记者采访获悉,扬州青菜也有望在“时节”这一集中亮相,而这也与薛泉生有关。

“我使用过来自世界各地的青菜,觉得世界上最好的青菜还是‘扬州青’,”据薛泉生介绍,自己向央视导演推荐“扬州青”后,他们觉得很有意思,随后决定拍摄这部分内容,希望以此展现食材背后的故事,薛泉生随后推荐徒弟陈华参与拍摄。

据了解,“扬州青”有10多个品种,“青菜好不好,是看掰开后有几根

丝,生活中常见的青菜有7根丝、9根丝等,我们选择了最好的‘扬州青’品种,种出来掰开只有5根丝,口感是最嫩的。”陈华向记者表示,“舌尖3”的导演们为了验证这一说法,从“扬州青”的播种开始,一直拍摄到打霜后。

拍摄期间,陈华用“扬州青”制作了咸肉菜饭、青菜烧豆腐、青菜烧咸肉、翡翠馄饨、开洋菜心、青菜猴头菇、青菜烩蛋饺等十几道菜着,展示了淮扬菜在食材上的千变万化。

宝应全藕宴让人大饱眼福

宴

藕除了食用价值,更因为它的象征意义受到各样宴席的青睐,尤其是喜宴。因荷得藕,对应“因合得偶”,食材被寄予了人们心中所期待的美好。

在2月21日播出的“舌尖3”第三集“宴”中,扬州宝应县的“全藕宴”在节目中惊艳亮相,勾起了无数人的食欲。

现代快报记者采访获悉,早在去年8月份,“舌尖3”摄制组就赶赴宝应聚焦全藕宴,挖掘藕产品的美食文化。据了解,摄制组

围绕荷藕的种植、加工,一家人节日团聚吃莲藕,工人在藕塘淘藕等镜头,通过细节场景表现了宝应人与藕文化的不解情缘。

此后,节目组又邀请非物质文化遗产“全藕宴”的传承人邵连云,制作了一桌全藕宴。据邵连云介绍,全藕宴是自己师父发明的,邵连云从扬大旅游烹饪学院毕业后,继承了师父的衣钵,“我在传统的基础上,加入了其他新式烹饪方式,包括一些新式原料。”