



A

一道菜

吃出温州人黄豆豆的父子情

12岁就离开温州老家去上海读书的黄豆豆,很是想念由父亲掌勺的家乡美味——家常炒腰花。

说到这炒腰花,就不得不提这道菜中最不可或缺的调味料——手工酿造的黄酒。

“爸爸在炒腰花之前有几个步骤,第一腰花原材料很重要,第二要黄酒”。但由于黄酒根据年份、产地等因素的不同,所酿造的味道也会大不一样,因而要找到黄豆豆记忆的味道,黄酒就成了一大难题。

为了尽可能完美地还原黄豆豆记忆中的味道,寻味主持人梦瑶专程来到黄豆豆的家乡温州,和黄豆豆表姐一起,寻找当地的黄酒。

然而,三十年过去了,儿时随处可见打酒的铺子已难寻觅。而手工酿造的传统方法,也早已被工厂的机械化生产所替代,几十年的陈酿更是难得一见。

几经周折,节目组终于在幽静的山林间,寻得一户王姓人家。

“酒越陈它的味越厚,醇厚了,然后越香”。为了保持黄酒最纯正的味道,多年来,王先生与师傅们依然坚持着手工酿造的方式。

这里的黄酒,酿酒的水取自会稽山下的清流急湍,柴火捡自后山的朽木枝桠。原料也与工厂的稻米不同,取用了上好的糯米。

所有原料都上乘天然,从打柴烧水到加入黄曲搅拌,每一步都由师傅们亲力亲为,来不得半点马虎。

最终,节目组如愿带回一壶三十多年的陈酿并带到节目现场。黄豆豆闻过黄酒香后,惊喜地表示“与自己记忆中的味道接近了”。

现场嘉宾、文化学者郦波介绍,我们熟悉的典故“青梅煮酒论英雄”里的“煮酒”,说的正是黄酒。

备好黄酒,节目组还专程邀请了有二十余年厨艺经验的赵斌大厨掌勺,现场来还原这道家常炒腰花。为了更好地还原味道,赵大厨特意采用了南方的刀法——小四方形的荔枝刀。

在节目现场,黄豆豆回忆,父亲在做这道菜时,还很有创意地加了一种独特的食材——油条。他至今还清楚地记得,他家门口的弄堂走到底右拐有一家早点店,还没走到店门口,铁锅里炸油条、油饼的香味已经扑鼻而来。

“右手一根筷子,左手拿着五毛钱,一家三口(的油条)就串在一根筷子里。”黄豆豆说。

而父亲呢,会在吃早饭时专门留下半根油条,等晚上放在油里一炸,跟腰花一起炒。

“切成一寸不到的老油条经过淀粉勾芡,汇合着腰花、黑木耳的香味,这些精华的东西裹在外面,再往里脆脆的,什么味道都在嘴巴里交融,一生难忘,你就感觉生活太美好!这样的话练功再累一点也可以。”黄豆豆笑说。

而节目组也特别有心,不仅来到黄豆豆当年老家的所在地,还找到了当年开早点店的金师傅。

虽然老家的房子和早点店早已不在,但金师傅还记得三十年前那个经常来买油条的小男孩,笑着向大家比划着黄豆豆当年的个头有多高。

就这样,经过一番找寻,终于,承载着美好记忆的好菜上桌……

“真的特别好,真的!”当亲口吃到这道思念已久的家常炒腰花时,黄豆豆不禁感慨。

『美食与文化兼具』

《中国味道》能否再掀观片热潮?

“民以食为天”,对于美食,中国人有很大的发言权。美食既是中国文化的一种承载形式,也是令中国人情意相通的血脉连结。

3月30日晚,中央广播电视总台(以下简称“央视”)大型美食文化探索类节目《中国味道》(第7季),在央视综合频道(CCTV-1)开播。作为央视综合频道节目板块的“常青树”,《中国味道》自2012年开播以来,就力争把美食题材做得既有看点又有卖点,并得到了各界的广泛认可。

《中国味道》每期都会邀请一位跨界名人来寻找记忆中的味道,12段寻味之旅就是12段承载着他们对人或水土的深深感情——京剧演员王珮瑜来寻找记忆中外婆的腌笃鲜;李昌钰博士寻找的是承载着对儿时母亲回忆的蟹黄包;“鬼才作家”马伯庸历经13次转学,辗转多地,心心念念的却是赤峰对夹……

本季首期节目中登场的寻味嘉宾,是中国著名青年舞蹈家黄豆豆。黄豆豆是浙江温州人,而他此次来到《中国味道》,只为寻找一道父亲曾给他做过的家乡美食——家常炒腰花。这道美食看似普通,却有着黄豆豆父亲的“独门秘方”。



B

文化
与美食兼具

作为一档美食文化探索类节目,本季《中国味道》做了文化解读层次的全新提升。以“开启寻味之旅 守卫美好生活”为主题,整季邀请十二位艺术家、学者、教育学家等跨界领域名人作为寻味嘉宾,和文化学者、美食专家一起开启寻找中国味道之旅。

央视综合频道总监张鹏飞盛赞《中国味道》品牌的“长青”:“在季播节目里面,超过六季的是凤毛麟角,《中国味道》播了六季,说明这个题材特别得人心,有看点,有卖点,能够得到大家的认可,本季《中国味道》从中国情、中国味、中国道出发,凝练的是中国精神。这个节目从饮食文化出发,从一耕一粟到中国文化,这条思路走得很顺,自然而然,真情流露,这样的节目才会受欢迎。”

据悉,本季节目将以美食为介,谈中国情、品中国味、传中国道。通过对记忆中味道的寻找,探寻美食背后蕴藏的中国历史、人文、情怀。在首期节目中,黄豆豆不仅大展厨艺,亲手烹饪了家乡餐桌上常出现的“酒炖黄鱼”,还在节目中寻回童年时父亲为他做的那道家常炒腰花;美食的呈现让人目不暇接,而文化学者郦波和美食专家刘忠对美食文化的科普也让现场观众大呼“长知识”。除此之外,节目中的另一位寻味嘉宾马伯庸也惊喜现身。

值得一提的是,《中国味道》在“三台融合”后全新亮相,也力求在融媒体模式上实现全方位互动,对内容精耕细作,打造“能看、能听、能评”的融媒体节目。本季《中国味道》将以电视节目为核心,根据不同渠道属性制作不同的内容产品,实现与电视大屏互补。未来《中国味道》的精彩音频片段,将在央广新媒体业务群中的中国广播客户端进行集中呈现,节目的优质内容可以很好地输出。

据悉,《中国味道》于3月30日起每周六18点档在央视综合频道播出。

据新华网