



狗年开门红



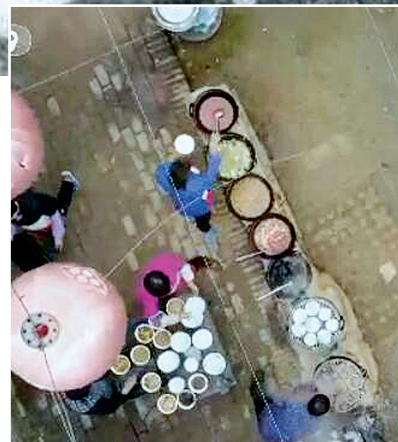
说起河南美食,必然要提的便是胡辣汤。但令不少人遗憾的是,在前两季《舌尖上的中国》中,呼声甚高的河南美食胡辣汤却并未出现。等了整4年,2月20日晚,《舌尖上的中国》第三季详细阐述了河南胡辣汤的制作工艺,终于圆了亿万河南人的一个家乡美食梦。郑报融媒记者 苏瑜



舌尖上的中国 第三季

终于等到你 胡辣汤上了《舌尖3》

4分钟的片拍了10天,拍的是美食更是情怀



4分钟节目 拍摄达10天

高群生是西华县逍遥镇高记胡辣汤第十三代传人,也是《舌尖上的中国》第三季第2集中做胡辣汤的师傅。2010年他被认定为河南省级非物质文化遗产逍遥胡辣汤制作技艺代表性传承人。

据高群生透露,《舌尖上的中国》摄制组是2017年10月份来逍遥镇拍摄的,为了将河南胡辣汤真正拍好,摄制组真的是非常用心。在第2集中关于胡辣汤的部分仅有4分多钟的时间,但摄制组却在逍遥镇前后拍摄了10天时间。

记者留意到,其中有1分多钟都是在拍摄高群生熬制胡辣汤的过程,而这些片段竟然整整拍摄了两天时间。

据高群生介绍,熬制一碗胡辣汤,要用花椒、胡椒、丁香、肉蔻等近30种中药材,每一味中药材都是有讲究的,这些中药材一般都要跑到专门的产地去买,比如八角要跑到广西买,胡椒要跑到海南买,花椒跑到陕西买,小茴香跑到甘肃买,最终将这些天南海北的食材汇聚到河南,熬成了一碗正宗的胡辣汤。因为用的料不一样,出来的味道也会有很大差别。

胡辣汤故事为何在杭州

河南观众在兴奋之余也会惊讶,因为片中关于河南胡辣汤的故事发生地是在杭州。《舌尖上的中国3》节目组表示,异地拍摄的想法早在提出来时,剧组内部就进行过激烈的讨论,最终还是选定了这种方式讲述“胡辣汤走出河南的故事”。

此前《舌尖上的中国》前两季总导演陈晓卿曾告诉记者,没有拍河南美食,但这并不影响他个人的喜爱。“我们拍摄时希望能把它拍得诱人一点,但无论怎么拍,都是稀糊糊的不上相。”这也是《舌尖上的中国3》调整拍摄思路的主要原因,据《舌尖上的中国》总策划周焯介绍,胡辣汤是刚开始就想做的,一方面是之前没做过,另一方面,胡辣汤是河南、山东一代人都特别喜爱的食物,但这种食物不好做,也不好拍,因为其实它就是一碗汤,要从纯美食的角度来说很难拍

出彩来。

据说,调研期间,第二集《香》的分集导演黄鹤发现,河南省周口市西华县逍遥镇5万人口,有两三万都是做胡辣汤生意的,分布在全国各个地区,所以就设想了一个“小吃不小”的主题,“从走出河南的胡辣汤来看,它可能就是全家人或者整个镇子人的生计。”对于漂泊在外的河南人来说,这一碗胡辣汤是他们在外奋斗最大的慰藉,这样就脱离了胡辣汤的本相,从乡情、奋斗、漂泊等意义上去阐述一碗汤的价值。



胡辣汤是当之无愧的河南文化名片

“只有5万人口的周口西华县逍遥镇,却有4200户家庭两万多外出以卖胡辣汤为生,他们将胡辣汤带向全国20多个省市。可以说,一碗胡辣汤的经营,托付着一个家庭的生计,对于漂泊在外的河南人来说,这一碗胡辣汤是他们在外奋斗最大的慰藉。”节目中如是介绍胡辣汤的影响力。

在高群生看来,一碗胡辣汤看似简单,却不仅体现了河南人的情怀和河南人的性格,更代表了中原人味蕾深处乡思的最深厚记忆。胡辣汤店走出河南开向全国,一定程度上代表着河南的饮食文化形象,也代表着河南人勤劳实在踏实的形象,希望大家能共同维护这一品牌,打造出一张实实在在的河南文化名片。

陕州地坑院十碗席 也上了《舌尖3》

与前两季一上来就推出“美食”的形式不同,《舌尖上的中国3》这次更讲求跟美食相关的各种人文精神。2月19日播出的第一期,就以“器具”为主。里面有咱河南陕州地坑院的穿山灶,一个灶台七口锅,蒸煮炖焖还能保温,可以放置七口锅同时操作,非常高效,能够很快做出当地著名的十碗席。

陕州地处黄河峡谷,为了防风抗震,当地先民掘地为穴,至今仍然留存着几百座坚固耐用的下沉式院落。这种奇特的民居就是地坑院。

穿山灶呈斜坡状依次向上,灶心相通,根据热气往上走的原理,一次可开7孔、8孔或9孔,远远看过去,就像一支巨大的笛子。老话有“七紧、八慢、九消停”之说,意思是宴请宾客做流水席的时候,七个锅有些紧张,八个锅有些慢、九个锅刚刚好。

这次亮相《舌尖上的中国3》中的七孔穿山灶,穿山灶的第一个火最旺,适合蒸煮,随着火力的逐步减弱,依次为炖、闷、保温的功能,例如扣碗肉、糯米饭需要大火蒸,就放在第一、二孔灶上,第三眼灶火头最强,可以做酥香里嫩的小酥肉,然后就是红油豆腐、杂烩菜、清炖三珍、高汤海带等,七个灶同时开工,可以做出七道热菜,再配上三道凉菜,便是陕州当地有名的十碗席。

综合央视等