《风味人间》火了苏州秃黄油拌饭

2018 年 11 月 02 日 15:09　来源：扬子晚报



陈晓卿团队带着全新美食探索纪录片《风味人间》归来，首集“山海之间”上线赢得不少吃货捧场，豆瓣评分刷到 9.4 分。网友可谓“爱恨交织”，秃黄油拌饭、大闸蟹、火腿都成了观众沦陷“重灾区”。让记者来为你起底，这深得吃货心的苏州秃黄油拌饭。

追完第一集，手抓肉、熏马肉马肠、金华火腿、冷笋、碾转、巴楚蘑菇、龙须笋炖鸡……中国和世界各地约 20 多种美食依次亮相。许多人表示“吃过饭了，但还是看饿了”。

苏州大厨现身讲解用大闸蟹制作秃黄油成为首集最大亮点：“略硬的雌黄，绵润的雄膏 ，双剑合璧……”配上画面和声音，更有身临其境的感觉。

上镜的大厨孙强接受采访，揭秘这老字号秘密美食。其实“秃”就是苏州话“忒”，特别纯粹的意思，纯粹的蟹膏和蟹黄。取阳澄湖的 A 级蟹，用公蟹的膏，雌蟹的黄，像是在挑黄金。做一份秃黄油，需要用到 600 克蟹黄蟹膏。一对七两，要二十几到三十只螃蟹。一定要猪油提香，加入葱姜和火腿的肥膘煸香，倒入拆好的蟹黄蟹膏，再加入少许料酒、醋、盐、糖，做出来香到流油，一点不假。据美食专家介绍，秃黄油近年来声名鹊起，但这种依靠浓厚的油脂密封住蟹膏和蟹黄的鲜美，进而成功的菜肴，即使在原产地苏州和上海，也不是常见菜。只有在新鲜出奇的宴席上，才会在最后高潮，亮出一满盆金光闪闪的秃黄油，再端上若干碗用黄菊花点缀的“菊花精饭”。

苏州美食家叶放说，“吃蟹自古就是大户人家的事情，历朝历代都没便宜过，你看李渔写他自己存钱买蟹，因为嗜蟹如命，简称‘买命钱’，真不是等闲食物。”苏州民国时期的菜单上，曾出现秃黄油。

现在一些饭店因为有客人吃饱了犹嫌不足，逐渐发明了玻璃瓶装秃黄油。不仅可以拌面、拌饭，还有抹面包这样的“高档三明治”。但从用料到制作还是讲

究。毕竟 1 吨螃蟹，拆出来的膏和黄也就 100 斤，还得强壮的螃蟹才有健康的膏、黄。如果不强壮，则膏和黄都有让人难堪的腥气。

作为一档美食探寻综艺，其特别之处则在于其更像一部美食纪录片，是综艺和纪录片的混搭型创新。总导演黄磊说，离开现代化的城市走进郊野，生活的概念由此变得更为简单、纯粹。希望引导观众能真正沉静下来去探寻生活，回归本真。

单词：

jìlùpiàn	měishí	shēnlínqíjìng		
纪录片	美食	身临其境		
chúncuì	shēngmíngquèqǐ	diǎnzhuì		
纯粹	声名鹊起	点缀		
hùndā	gàiniàn	chénjìng	tànxún	
混搭	概念	沉静	探寻	

讨论：1.你吃过中国或者世界其他国家的美食吗？请简单介绍一下。

2.您会通过怎样的方式宣传一种美食？

源新闻：http://www.chinanews.com/life/2018/11-02/8666635.shtml

音声 URL：http://ttcn.co.jp/sound/text/758n609.mp3