



# 《舌尖上的中国》第四季开播 鄞州咸祥“红钳蟹” 惊艳开篇



凌晨时分，节目组在鄞州咸祥拍摄蟹宴。(资料图片)

2月3日,《舌尖上的中国》第四季在央视综合频道(CCTV-1)和纪录频道(CCTV-9)黄金档重磅开播,鄞州咸祥“红钳蟹”的美食故事作为开篇第一部分精彩亮相。

## 1 美食与绝活

在宁波沿海的滩涂上,有一种叫做“红钳蟹”的小螃蟹,得名于其雄性的一只蟹特别大而且鲜艳(通常是红色的),学名又叫“招潮蟹”。

当潮水退去,“红钳蟹”会离开洞穴来到海滩上觅食;当潮水上涨,它们则会返回洞穴中躲避海水。因此,人们观察到“红钳蟹”似乎是在“呼唤”潮水的到来,长期以来,这种蟹都是宁波百姓餐桌上常见的美味。

“红钳蟹”能在众多海鲜中脱颖而出,成为《舌尖上的中国》第四季的开篇之选,不仅是其令人难忘的独特口感,更在于它深深扎根于宁波地域渔文化之中,与第一集“绝活”这一主

题高度契合。

节目制作组深入探访了鄞州咸祥“荡红钳蟹”技艺非遗传承人——咸祥镇咸六村村民朱英健。61岁的他自幼随父辈学习飞钩技艺,从钩土豆、草团等静态物体开始练习,逐渐到熟练勾起灵活移动的螃蟹,有着数十年的深厚功底。

纪录片以近5分钟的时长,特写、航拍、慢放等多种方式,让朱英健等人生动展示了精准的捕蟹技巧。他们用特制的八爪蟹钩在空中荡出去,落在3米外的“红钳蟹”前面,手腕一抖,钩子收回的同时就把蟹钩了回来,一气呵成,将这一传统绝活展现得淋漓尽致。

## 2 记录与传承

据了解,目前熟练掌握“荡蟹”这一技巧的不过5人,且大多为70岁以上的老人。为此,咸祥镇在宁波首创村级非遗活态传承空间,通过场景化展演、沉浸式教学构建传承矩阵,让村民与游客近距离体验这门技艺。2019年以来,央视的不同节目对此进行了5次报道,搭建起“线下体验+云端传播”的传承发展路径。

说起这些年上央视的经历,朱英健表示:“希望我的坚持,能让这门传统技艺被更多人了解和喜爱,能让‘咸祥荡蟹’走向全国。”

记者了解到,“红钳蟹”故事拍摄于去年7月,节目组为了拍摄最具代表性的镜头画面,穿梭于鄞州咸祥、象山北岸、舟山岱山岛之间。为了捕捉到蟹的生活形态,清晰抓取钩蟹的瞬间动作,节目组在滩涂蹲守数小时。

“定下这个选题后,我们两次来咸祥踩点,一次集中拍摄,一次自拍,

就是希望将鄞州咸祥最好的风貌展现给全国观众。”节目导演葛鑫表示。

在纪录片中,这些新鲜捕捞上来的“红钳蟹”,经过咸祥当地知名酒店大厨的巧手烹制,油炸、爆炒、椒盐、放汤,成为一道道令人食指大动的美味佳肴。其中,把“红钳蟹”放汤的做法尽显宁波特色,咸肉、蚕豆与“红钳蟹”本身的味道相互交融,蟹肉在汤汁的浸润下更加细嫩鲜美。

此外,在央视镜头中,朱英健夫妇用“红钳蟹”做成的蟹酱,更是备受宁波人喜爱的天然蘸料,和土豆、芋艿堪称绝配。

《舌尖上的中国》自2012年首季开播以来,凭借独特视角、人文情怀和精湛手法,成为记录中华美食文化的经典之作,备受国内外观众喜爱。据悉,今年播出的第四季是该系列纪录片首次走进鄞州取景拍摄,也让咸祥的美食文化得到广泛关注。

记者 王悦宁 通讯员 顾一伟



## 央视《中国美食大会》重磅来袭 宁波味道率先登场

2月3日17时,随着《中国美食大会》在央视财经频道(CCTV-2)、央视网、央视网开播,底蕴深厚的宁波美食惊艳亮相。

《中国美食大会》是中央广播电视总台全新推出的大型融媒体美食文化节目,采取一省一辑的形式,由浙江开篇,循着蜿蜒山海,探索百转千回的“浙”中滋味是如何与一座座宝藏小城的肌理、城市脉搏奇妙交融。

### 宁波大厨“献技”央视

首期节目中,周辉、何世杰、楼成敏三位宁波大厨率先登场,为全国观众带来几代宁波人记忆中的经典味道。

现场,每道宁波美食都如磁石一般吸引嘉宾们的目光。

演员董璇看到端上桌的大黄鱼仍保持着完好如初的形态,瞬间化身“好奇宝宝”:“这怎么还是一条完整的鱼?”

“为了让黄鱼的外观保持完整,杀鱼时不能开肚,而是要用夹子或筷子,将内脏从鱼嘴中取出。”周辉解释。

对此,法国美食达人安闹闹不禁竖起大拇指赞叹:“中国筷子真是太厉害了!”

品尝后,美味见证官王冰冰更是一下说出这道菜“透骨新鲜”的精髓:“在咸齏的搭配下,吃到了鱼的原汁原味。”

### 山海交融“鲜”字当头

这些来到节目中的大厨既是美食制造者,也是传统文化、民俗文化传承者。

何世杰是一位做了27年菜的老厨师,也是中国烹饪大师、宁波市非遗项目“余姚黄鱼面”烹制技艺传承人,他的梦想是“把余姚菜推向全国”。他带来的是一道流传千年的宋韵美食——“傍林鲜”。这道菜有三“鲜”,第一“鲜”是源自七千年河姆渡文化的“稻米鲜”;第二“鲜”是四明山的“竹笋鲜”;第三“鲜”则是鲜活的“鲜”。“它不仅有着鲜美的味道,还有鲜活的故事,连苏东坡都为它点过赞。”何世杰说。

周辉是甬上名厨的代表人物之一,也是国家高级技师、浙江烹饪大师、“鄞州金匠”,有着逾20年的五星级酒店从业经历。他带来的是咸齏大汤黄鱼,将甬帮菜“鲜咸合一”的传统特点展现得淋漓尽致,是宁波饮食文化中不可或缺的一部分。

楼成敏是地道的象山人,在渔文化的渗透下,他积累了丰富的海鲜烹饪技巧,把海洋赋予的“透骨新鲜”发挥得淋漓尽致。他带来的是象山人用时间“酿”得的一味鲜——“糟骨头蒸白蟹”。“传统古法酿制的糟骨头和梭子蟹,在蒸汽的拥抱下,共同演绎出一曲宁波的交响乐。”楼成敏如此介绍。

### 地域IP引领“味蕾游”

除了美食展示,节目还联动知名烹饪大师、文化学者和身份多元的美食爱好者,共同探讨中华美食与历史、传统文化的微妙联结。

“欢迎大家来宁波象山,享受春踏沙滩、夏海钓,秋赏开渔、冬品鲜。”楼成敏表示,宁波依山傍水,有山的稳固,又有海的奔流,而这一特点在糟骨头蒸白蟹中也得到生动体现,“我们以排骨的累加来象征山的稳固,以

白蟹围绕寓意靠海吃海,浇上秘制糟汁来体现独特风味的海岸线,白蟹上的红膏犹如阳光普照下的点点春晖,象征蒸蒸日上的美好生活……”

何世杰介绍,余姚四明山被誉为“毛竹之乡”,一年四季皆有笋可食;而竹也象征着“君子”。“比如说我们余姚的王阳明,他的祖父天性爱竹,自号竹轩翁。王阳明也受他的影响,修建了一座亭子,命名为君子亭。”

近年来,“味蕾游”成了人们打开假期旅游的新方式之一。作为央视全新的“美食+”节目,《中国美食大会》旨在助力扶持美食文化创新传承典型,勾勒中华饮食文化图谱,推广地域美食、中华美食。记者 谢舒奕

