

《不中看的美食》居然那么火!



《不中看的美食》海报



网红主持大卫张

世界食物大杂烩

在一片吐槽声中,《舌尖上的中国3》悄然完结了。豆瓣评分也呈现出了罕见的断崖式下跌,最终定格在了4.1分。

不得不说,对于日益挑剔的中国观众而言,美食节目已经不是“看相”不错就可以了。观众更期待一档节目中蕴含着对美食的热爱和一种乡愁、一方文化。这个要求,Netflix新推出的《不中看的美食》却做到了,豆瓣评分一度飙升至9.2分,如今8.8分。

《不中看的美食》没有唯美的打光,没有华丽的解说词,制作过程随意粗糙,辅料撒得到处都是。但是在内涵表达上,《不中看的美食》却做到了推陈出新。

节目中,负责探索美食的“主持人”是一位膀大腰圆的华裔美国大叔大卫张。长相喜庆的他没有颜值、没有身材,却不妨碍他成为一名红遍美国的厨师。

23岁之前的大卫张只是一个爱吃拉面的小哥。他不清楚自己想做什么,但很清楚自己不想做什么:不想穿西装坐在办公室处理一些纸面上的工作,不想

处理令人头疼的办公室政治,不想为了升职苦苦挣扎。他当时想,厨房里好像没有这些事,于是下了决心当厨师。

在纽约国际烹饪中心上了6个月的课程,先后在纽约两家高级西餐厅后厨打工之后,这个小哥又做了个决定:去东京学做拉面。两年后,他再做了个决定——借钱开了家拉面店。

没想到,大卫张的拉面被食评人各种嫌弃,却靠卖五花肉刈包翻身。这是一种源自福州的小吃。做法类似蒸馒头,形状像开了口的扇贝,可以用来夹各种肉类、蔬菜食用。

它成为纽约食客趋之若鹜的热点美食,也挽救了这家原本生意惨淡的小店。

大卫张迅速开始了扩张,一口气开了十二家不同的美食店,每个店都很赚钱。2006年至2014年间,大卫张每年都会入围“美食界奥斯卡”詹姆斯·彼尔德奖,2007年获年度厨师新星,2008年获纽约市最佳厨师、2009年获最佳新餐厅、2013年获杰出厨师奖,2014年入选美国饮食名人堂。2010年,大卫张被《时代周刊》评为最具影响力100人,还登上《时代周刊》封面。

这样的人生经历,让大卫张对于食物的理解更为深刻。在这个节目中,大卫张要做的就是扯掉无谓的元素,回到食物本身。在他看来,造型好看只是让人视觉舒服,唯有食物好吃,才是真正的味蕾享受。

最简单的食物也承载着不同的意义。节目组为了探寻食物背后的故事,远渡重洋,一个国家一个国家地跑,一家餐厅一家餐厅地尝试,他们不仅会比较同一种食物在不同餐厅的味道,还会研究同一种食物的

“正宗”和“创新”。

以比萨为例。在起源地亚平宁半岛,人们依然讲求比萨最原始的工艺和做法,把“正宗”看作最高准则;而对那些改良者,嗤之以鼻。但因地制宜的适当改良,往往会给食物带来不一样的惊喜。比如在日本,有人把比萨和寿司融合在一起,创造出属于日本独特口味。

“正宗”与“改良”的思辨,让大卫张反思良多。长久以来,人们对“正宗”的追求,已经偏离了美食的本意——神戸牛

肉,必须从日本空运过来才叫地道;大闸蟹,只有农历九月十月的阳澄湖捞出来的才最新鲜;涮羊肉必须产自呼伦贝尔大草原;西湖醋鱼必须得是西湖水里养的草鱼……似乎只有特定产地,经历了一连串流程、工序一道不落,才是最正宗、最有价值的。

对此,大卫张呼吁:“正宗不是评判食物的唯一标准!”食物在变革过程中承载的历史和文化,同样也是纪录片探讨的内容。(章隼)



丁德龙为小记者表演魔术

参观科技馆

小记者合影留念

学做汤圆

招募令

平顶山日报社小记者团成立于2015年4月。这是一个青少年素质教育的平台,每个月都有不同的活动。2017年1月份以来,平顶山日报社小记者团组织开展了各类活动100多次,受到了社会各界的好评。

2018年度小记者招募工作火爆进行中!

2017活动回顾

亲子活动:让家长一起嗨起来“奔跑吧,少年”大型趣味亲子活动、“荧光跑”亲子活动、“小鬼当家”淘宝理财活动、“小小牙医”体验活动、职业体验活动、体育嘉年华小记者专场活动……

公益活动:用爱心陪伴小记者成长

植树节活动、“关爱留守儿童”活动、“小小报童”活动、亲子感恩大会……

校内活动:第二课堂快乐多
生命教育课、小记者媒介素养

课、急救知识进校园……

出游活动:感受不一样的精彩
寒假一日游、寻找最美春天系列出游活动、“跟着记者去采访”两日游活动、观赏牡丹活动……

特色课程、赛事:为小记者提供学习展示平台

灵感作文体验课、户外写作体验课、手工制作、简笔画、茶艺师体验活动、小小陶艺师、小小服装设计师、剪纸艺术、军体拳与拓展训练、跟我一起学说话活动、口语表达公开课、英语培训公开课、少年领袖特训营、金牌少年演说家英语大赛、绘画大赛……

今天我是**小记者**

明天追逐**大梦想**

报名电话 **4973519**

4973585



详情请关注“鹰城小记者”微信公众号