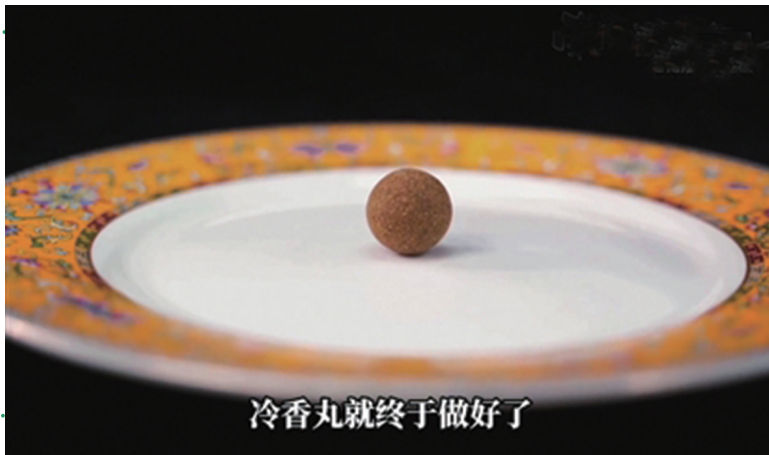


复原冷香丸、千红一窟费时费力,承包藕塘做印泥带火常州非遗——

数千万网友坐等 苏州小伙“上新”

美食狂热爱者“南翔不爱吃饭”靠复刻“宫廷御菜”在全网走红后,“南翔”的快手粉丝量已突破1250万。没有难度、不易翻车的菜不在他的菜单上:复原《红楼梦》里的冷香丸、“千红一窟”神仙茶;把一条鱼的鱼鳞、鱼皮、鱼刺、鱼骨、鱼肉拆开单独烹饪,再重新组装回去;用瓜子壳和瓜子仁做出好吃不上火的“冰心瓜子”……他不仅请粉丝吃满汉全席,还承包藕塘采藕丝做龙泉印泥,他的视频让更多人认识了江苏省级非遗常州龙泉印泥制作技艺。



冷香丸终于做好了



用一堆真草莓做了一颗假草莓

美食博主众多,为何“南翔不爱吃饭”能拥有千万粉丝?在快手平台,2020年7月,他凭借一颗800元的“龙吟草莓”出圈。摘下一颗红色草莓蒂和草莓籽,再用吹风机吹八小时风干,最后再将草莓蒂和一颗颗草莓籽安装在用白巧克力做成的“奶油草莓”上。网友总结,这是用一堆真草莓,做了一颗假草莓。

这种脑回路,当时刚失业的南翔总结自己就是“闲的”。网友口中的南翔原名史海峰,原先是数据分析师,但对美食

有着超乎常人的热爱,起名“不爱吃饭”其实是因为当时自己在减肥。自称“祖上三代都是御厨”,“其实家里从事美食相关职业的还真没有”。南翔说,身在苏州,美食众多,淮扬菜比较注重细节,给自己创作提供了不少素材来源,比如六虾面、文思豆腐、松鼠鳜鱼等都属于苏帮菜。

“上学的时候在后厨打过零工,之前上下班空余时间比较多,晚饭都自己做,也会上网搜一些没吃过的教程跟着学。

在这个过程中发现,自己也可以用这种形式记录下来。”2019年南翔开始做美食视频,以记录生活为主,偶然做了一期“龙吟草莓”,打造出爆款,由此一发不可收拾,用荔枝做假荔枝,用玉米做假玉米,一个月就涨粉百万。

业余爱好做出了人气,2020年南翔选择辞职,专职做美食视频。菜也越做越“离谱”。下血本做宫廷御菜,南翔曾经尝试过制作镶银芽、诗礼银杏、牡丹鱼片、空心琉璃等。



为了做视频,学了很多新技能

粉丝最好奇的一个问题是,“南翔的钱包是世界之谜”。南翔笑说,有些菜确实比较费钱,但其实更多的是费时间。

用瓜子壳和瓜子仁做出一颗新的瓜子,连瓜子壳都可以吃,还不上火?《膳食实录》记载,把瓜子仁放到薄荷油里浸泡6个小时,瓜子皮是用黑白两色面粉做成,非常耗时间,整整一下午才捏出了100颗瓜子,再烘烤。做出五香味的“瓜子壳”里包含着薄荷味的瓜子仁,南翔戏称“果然失传的每一道菜都是有原因的”。奇葩做法远不止于此,按照《食珍录》复原酿鲑鱼,把一条鱼的鱼鳞、鱼皮、鱼刺、鱼骨、鱼肉拆开单独烹饪,再重新组装回去。炸好的鱼鳞也要碾碎,撒在

鱼皮表面。

南翔还尝试挑战了《红楼梦》里薛宝钗的救命仙丹:收集同年雨水节令的雨,白露节令的露,霜降节令的霜,以及小雪节令的雪各12钱,再配以白牡丹花、白荷花、白芙蓉花和白梅花的花蕊各12两,最终研磨调和成一颗龙眼大小的白玉丸。南翔说,花一年时间来集齐这些材料,靠的是运气。跟着天气预报坐高铁去“采雨”也是没谁了,后来南翔发现,“雪”也可以网购,还承诺是当天接的新鲜雪。

还有《红楼梦》里贾宝玉在太虚幻境里尝到的“千红一窟”,茶叶出自放春山遣香洞,以仙花灵叶上所带的宿露烹制

而成。宿露来自十二钗对应的十二花上面的露水。巧姐对应的牵牛花盛开在夏天,李纨对应的梅花则开在冬天,凑齐太难,于是退而求其次,用十二钗中下册里的花代替。但每天凌晨四点到六点采露也不是件轻松活儿,收了七天总算收集够能煮一壶茶的露水。放春山遣香洞的茶叶难寻,就用武夷山中鬼洞里的岩茶取代。一两茶半斤露,文火慢慢微煮,酿成浓烈的苦,回甘的甜。

至于这些食物味道到底如何,南翔表示,很多美食虽然惊艳,但也感觉古人的口味和现代人不同。“可能放在几百年前,缺乏烹饪调料,没有先进烹饪手段的情况下,已经觉得很美味了。”



选题将不再局限于美食

南翔的视频制作周期较长,主要是因为没现成菜谱,还容易“翻车”(中途受挫或者失败的意思)。从做攻略了解菜的背景,到寻找制作方法、选食材、拍摄,如果“翻车”之后再重新制作,基本都要一星期以上,一个月才能做几条视频。

譬如南翔做龙泉印泥(藕丝印泥)那期视频。龙泉印泥十分珍贵,也曾是“盖印狂魔”乾隆的御用印泥。从定选题然后去荷塘采藕,做成印泥,光制作完成都差不多一个星期,出片要将近十天时间。“这也是目前我做得最累的一期,三伏天去采

一天藕,体验了一把差点中暑的感觉。”这期视频成为爆款,让常州非遗龙泉印泥制作技艺走进更多人的视野。

“翻车”失败有了一次,就有无数次,竟然成了观众爱看的视频特色。“偶然发现,大家还挺喜欢这种真实的制作过程的。我们做的视频,都是自己根据书里一段话琢磨,尽管写得很美好很夸张,但搬到现实中大概率都会翻车。我们还是要尊重原著,翻车我们也记录进去,后面再改良方法。”

南翔跟粉丝互动很多,他会按照粉丝“点菜”做菜,面对用200个火龙果的籽

榨油这么奇葩的选题,也会邀请粉丝在视频里帮忙挑火龙果籽,作为回馈,做一桌满汉全席,请付出劳动的粉丝开席。种种互动行为颇为圈粉、固粉。“我平时做手工比较多,可能评论区粉丝就是想方设法刁难我,让我做一些难以实现的东西。面对好玩的选题,我还是会尽量满足粉丝的要求。”他也会说,“目前定位是复原不常见的中华美食、古书里的美食,也尝试做了龙泉印泥这样的非遗手工,后面还会做不局限于美食的视频。”

据《扬子晚报》



微语录

@周国平:一个人在精神上足够成熟,能够正视和承受人生的苦难,同时心灵依然单纯,对世界仍然怀着儿童般的兴致,他就是一个智慧的人。

@半山文集:阅读也算是一种移情,把内心纷乱的情感放在字里行间去思考、共鸣、梳理、抚平,等它们流回来的时候,归于平静和有序。

@王人平:每个人的人生,最终都如阿甘母亲所说,“那要你自己去弄明白。人生就像一盒各式各样的巧克力,你永远不知道下一块将会是哪种。”每个人此生的意义,最终都要自己去发现、去定义、去完成。而最好的教育,就是鼓励每一个生命,去勇敢地做自己,用自己的方式来完成自己。

@苏岑:做人哪,得学会翻篇。谁都有过捶胸顿足的痛悔、也都会抓心挠肝的懊恼,如果非揪着这些情绪不放,那把自己圈进了心牢,不见天日。人生在世,恨也罢、怨也罢,这一页掀过去了,你也就解脱了。



微趣图



天啊,这里有个家伙长得跟我一样。



微笑话

@吃西瓜不吐籽:早晨睡得正香,我妈过来叫我起床吃饭,我说不吃,我妈就说那你上厕所回来接着睡。好吧,我去了,也就一分钟,回来我妈把我被子叠好了。

@梦里花落:“妈,今天我看到一篇报道说打孩子起不到一点教育作用,看来这些年我白挨了那么多的打了。”“哪有白挨的打!没有教育作用,出气作用还是有的!”

@烟雾与镜像:女儿第一次吃薄荷糖,放到嘴里没一会就害怕了。她跑到我身边喊:“妈妈,我嘴里刮大风啦,好凉啊。”

@青鲤:发现了一个快速和长辈们唠嗑不尴尬又讨喜的法子,用到了相声里面的一个术语叫“捧哏”。具体方法就是把自己想象成捧哏的就行了。常用语录:“真的吗?”“谁说不是呢?”“唉呀,就是呀!”“过分的!”“是,您说得是。”“咋回事?您说说?”

据新浪微博