

融媒故事

新华社浙江分社推出系列视频报道《舌尖上的浙江》，聚焦缙云烧饼、金华火腿、温州鸭舌，落脚于小吃带来的富民之道，将共同富裕大主题内化到百姓生活中去

微视角呈现地方小吃产业色香味解读共同富裕大计

本报记者王俊祿

近年来，关于共同富裕的政策措施密集出台，国内外各界高度关注，也成了新闻人的报道热点。作为新华社记者，我们也在思考，除了对内主题报道的“正餐”，能否烹调几道由外国人体验、以微视角呈现的“小菜”？

报道团队以浙江为“麻雀”，剖析地方小吃与共同富裕的“美美与共”。在新华社CNC的支持下，报道团队将镜头对准缙云烧饼、金华火腿、温州鸭舌等浙江名小吃，新华社记者与温州海外传播中心“洋主播”英文出境，从小吃一路探访生产源头，制作了《舌尖上的浙江》系列视频。播发后，视频总浏览量超过1000万，媒体采用达154家。海外受众中，有的体验了“新鲜”，有的感受了“乡愁”。

在这一系列视频中，我们能看到大与小的辩证——记者和“洋主播”亲手制作或深入工厂，深度体验地方特色美食，落脚于小吃带来的富民之道，将共同富裕大主题内化到百姓生活中去。视频的趣味性和亲切感，勾起了不少海外华人的乡愁记忆。

我们能看到分与合的互动——温州海外传播中心有80多位活跃的外籍主播，且在拍摄、剪辑等方面颇有专长。而浙江分社派出的年轻记者英文流畅、镜头感强，善于准确把握主题。CNC编辑则在创意、剪辑、宣发等方面全程指导，时度效把握精准。

我们能看到内与外的联通——为便于海外受众接受，我们将缙云烧饼对标意大利披萨，金华火腿对标西班牙火腿，温州鸭舌对标法国鸭肝，通过中外主播互动，激发受众共情。面对中国东南沿海的地方小吃，很多海外网友大呼“看饿了”，留言“我需要食谱”。

本报记者崔力

金黄酥脆的饼皮里，夹着飘香的梅干菜和满满的肉馅，一口气吃完，既饱腹又美味。

这说的是哪样美食？浙江最有代表性小吃的有力竞争者——缙云烧饼。

拍摄前，我们提前一天去小吃店踩点，隔着玻璃便看到烧饼师傅周凯在娴熟地制作烧饼，和面、擀皮、包馅料，用擀面杖把饼擀平，再刷一层薄而亮的糖水，然后伸手把面饼贴到滚烫的饼桶里。

一进店，烧饼的香味就飘了过来。周师傅很健谈，十几岁就开始做烧饼，在这个行当里算是老师傅了。

我好奇地伸头去看饼桶，与红通通、热腾腾的炉火打了个照面，脸一阵灼热。桶内饼与饼之间，有着恰到好处的空隙，一排排、一圈圈，贴得整整齐齐，饼面微微颤动着，逐渐变成金黄色。

与美食为伴，拍摄任务变得十分轻松愉快。拍摄间隙，我们一直在饼桶周围，一是为了取暖，二是方便取烧饼。正式拍摄那天，为了最佳拍摄效果，也为了满足味蕾，于公于私，我一个人就吃了10个烧饼，“洋主播”Alex吃了8个，这是他从来没有过的体验。

采访中得知，周师傅是国内十大缙云烧饼大师之一，真是高手在民间啊！看周师傅做烧饼这么轻松自如，我突然奇想，要不我也试试。周师傅欣然应允，说要收我为徒弟。

围兜上面印着几个红字“缙云烧饼”，我心想，



▲记者崔力(左一)和“洋主播”Alex(中)体验式采访缙云烧饼制作。本报记者方列摄
扫描右侧二维码，观看《全球连线|舌尖上的浙江：缙云烧饼》。

穿上这个围兜，做出来的饼应该像模像样吧？

哪知，第一个步骤——和面就已经把我难住了。在周师傅手里很听话的面团，在我手里，使了老大力却左右不成型。包肉馅的时候，眼瞅着师傅往里塞了拳头一般大的肉

馅，我一上手，肉馅没全给包进去，结果饼的外皮五彩斑斓，烤出来之后像个饼皮上堆着菜的“披萨”。

不过，我这个“笨徒弟”也有些可取之处。周师傅说，很少有第一次做烧饼就敢把手直接

用短视频“腌制”出“活色生香”的金华火腿

本报记者许舜达、郑梦雨

提起浙江金华，很多人会想到金华火腿。在汪曾祺、梁实秋、金庸等文学老饕的笔下，都能找到其身影。金华火腿是世界三大火腿之一，也是全国知名的食品名片。

如何别出心裁，通过短视频“腌制”出一条“活色生香”的金华火腿，并向海外受众传递其中的中国味道，既能高效地传递信息，又具备趣味性和视听美感，成了摆在我们眼前的难题。

拉开一间民宿的窗帘，透过窗户看到的，不是江南山水风光，而是现代化的猪舍和几头熟睡的“两头乌”。这是我们为视频特意设计的开场场景，灵感来源于Alex——这是他此次探访印象最为深刻的场景。

正宗的金华火腿，是采用金华“两头乌”的猪后腿特制而成，“熊猫猪猪·两头乌国际牧场”也成了记者探访金华火腿的第一站。

在这里，5G智慧猪舍采用了自动巡检、智能环控、实时监控、精准饲喂等先进智能设备，能展现从种猪的选种、交配、怀孕，到小猪生产、保育，再到育肥出栏的完整过程。

这些“两头乌”每天生活在舒适宽敞的环境中，享受着夏天有空调、冬天有地暖的高规格待遇。吃粗粮、喝泉水、听音乐、玩玩具就是它们的日常生活……用猪舍负责人的话说：“全世界最好的猪，就要住全世界最豪华的猪舍。”

这些场景都成了很好的拍摄取景画面，也成为印证金华火腿品质优良的最好注解。

关于金华“两头乌”的翻译，市面上有Two ends black、Panda pig两种不同的译法。我



▲记者郑梦雨(左)和Alex在拍摄现场。(视频截图)
扫描右侧二维码，观看《全球连线|舌尖上的浙江：金华火腿》。

们征询了Alex的意见。他说，在英语里，“Two ends black”的说法会让受众不知所云，“Panda pig”则十分形象生动，和中国文化符号熊猫建立起了勾连。我们遂选取了后者这一更为贴近受众的译法。

采访拍摄的第二天，是一家传统手工腌制火腿的工厂。金华火腿始于唐宋，凭借

独特的腌制和加工方法，2008年，金华火腿腌制技艺被列入第二批国家级非物质文化遗产名录。

金华火腿以其色香味形“四绝”而著称，一只只腌制好的火腿色泽鲜艳，红白分明。而要成为一只合格的金华火腿，需经历腌制、浸泡、晾晒、发酵、堆叠等纯手工工序，从立冬到秋分，历

小吃串起共富链，随毛里求斯小姐姐品读温州鸭舌

本报记者林光耀

在这一系列视频中，鸭舌这个主题是最不好操作的。对外国受众来说，缙云烧饼“对标”意大利披萨，金华火腿“对标”西班牙火腿，都是非常自然且水到渠成的对比。

然而温州鸭舌，虽然很有特色，也带动了地方共富，但它的国际美食对标物是什么呢？

鸭舌是国外观众很陌生的食材，而且是禽类不常被食用的器官，如何介绍它才易于外国人接受？我们急需找到一种同为动物脏器，并被广泛接受的食品。

猪肝？太中国了。牛肚？虽然意大利佛罗伦萨的牛肚面包很好吃，但依然属于小众食物。牛舌？日式烧烤里的美味，但难走出亚洲的饮食文化圈子。

“有了！我们想到一种可以和鸭舌对应的西方菜肴——鹅肝。”微信群里CNC编辑的一句话，瞬间点醒了大家。

可不是吗，鸭对鹅，都是禽类；舌对肝，都是脏器。真是如同“天对地，雨对风，大陆对长空”似的般配。

视频的主旨是舌尖上的共富。如何从比小拇指还迷你的一根鸭舌，上升到共富这么宏大的概念呢？在了解了温州鸭舌产业的发展后，这个问题的解决比我们想得简单一些。

不像据传有超过600年历史的缙云烧饼，也不像古已有之的火腿腌制手艺，鸭舌走上温州百姓的餐桌是一件“很晚”的事情，是规模化养殖和精细化农副产品加工发展的结果。20世纪80年代，大规模养鸭以后，温州的副业加工业崛起，鸭舌才逐渐被发掘，直到今天成了名菜。



鸭舌是鸭肉中最珍贵的一部分

▲记者林光耀(左)与“洋主播”苏玛。(视频截图)
扫描右侧二维码，观看《全球连线|舌尖上的浙江：温州鸭舌》。

而温州鸭舌从家庭餐桌，到卤味作坊，再到流水线生产的生产工艺发展，也暗合了中国近几十年经济发展以及迈向共同富裕的基本逻辑。

采访中，不论是夫妻店店主还是鸭舌生产工厂里的工人，在口罩的遮挡和平实语言的背后，我们能感受到笑意荡漾。一位工厂女工告诉

我，自己一个月收入能达八九千元，生产旺季能拿到一万多元。

这个数字，在当地一点不低，然而仅仅这一家企业，就提供了430个就业岗位，还吸纳了上下游产业近1000人工作。每一个岗位的背后，都是一个家庭，可能有耄耋老人，也可能有年幼孩童。这一家乡镇企业，让上千人有一份体

往饼桶里伸的。把手伸进饼桶的我刚想美滋滋，结果感觉炉子忽然变烫，一个不小心，直接把饼扔进了炉火里。

亲手做一次才发现，小小的烧饼原来暗藏玄机。其实，缙云烧饼除了好吃之外，还有许多有意思的故事。相传早在几千年前，烧饼桶是轩辕黄帝的炼丹炉。有史书明确记载时，缙云烧饼已经延续了数百年，与当地文化息息相关。缙云的老人们说，以前，烧饼师傅是“一根扁担挑着两个桶”，沿街叫卖的，前面挂着馄饨锅，后面挂着烧饼桶，跟着戏班子，戏唱到哪里，观众跟到哪里，缙云烧饼就卖到哪里。

如今，缙云烧饼不仅是一种食物、一门手艺，还是依托当地非物质文化遗产发展起来的富民产业。不仅是烧饼的制作工艺讲究，就连做烧饼的桶也有门道。

烧饼协会会长告诉我，当地2014年就成立了“烧饼办”，专门支持烧饼产业的发展，2021年缙云烧饼的产值已达27亿元，这些烧饼连起来，差不多能绕地球一圈。目前有2.3万人从事缙云烧饼相关产业，“缙云烧饼”的店铺也已开到海外16个国家，“中国烧饼”正走向全球。

尝完第一个烧饼，Alex告诉我，在他的家乡英国，有一种食物和缙云烧饼长得很像，不过味道不同。他说：“无论来自世界哪个地方，人们对美食的喜爱都是相通的。为了制作出好吃的食物，人们愿意去等待、去花心思，这一切是人类共通的。”

经四季轮回。

拍摄时恰逢火腿晾晒工序，天气晴好，上万条火腿挂在晒场上，整整齐齐，蔚为壮观。我们用无人机记录下这一传统手工制作技艺。

与此同时，城市的另一侧，现代化车间内的火腿生产有条不紊。车间里可以模拟自然温度和湿度，让金华火腿产量提高的同时，优品率也大幅提升，从而实现生产现代化、标准化、规模化。从手工作坊到工业生产，现代化科技为金华火腿带来了新的生命力。

相比于直接通过“夫妻店”致富，金华火腿更大层面上通过产业的上下游带动就业，从而带动致富，这也是我们视频的落脚点。据统计，金华当地直接从事金华火腿生产的有3000多人，带动周边地区上下游就业人数超5万。金华火腿不仅成为一张美食名片，也让很多人过上了更好的生活。

“火腿倒挂在房梁上，祖母就从滴油处开始切片，与老豆腐和酸菜一同放进砂锅里炖，那个鲜味至今想起来都让人垂涎欲滴……”作为参与记者，许舜达从小在金华长大，对金华火腿有着独特的感情。一道原本普通的菜肴，加上一两片金华火腿，都能调动起香味。

美食，往往不止于美食，也是很多人挥之不去的家乡记忆。视频推出后，在新华社客户端阅读量超过125万，海媒互动热烈。

将近4分钟的视频，我们拍摄历时2天。从原材料到餐桌佳肴，从手工作坊生产到智慧机械制作，从非遗手艺到惠及无数家庭的共富产业……金华火腿的故事，真香。

面的收入，上千个家庭有幸福生活的物质保障，而整个产业又能带动多少上下游就业机会？这不正是共同富裕的要义所在吗？

据统计，温州卤鸭舌的年产量为1.2万吨，占全国消费量的40%。我们要顺着这根鸭舌，管窥这组数字背后的庞大产业和共富事业。

鸭舌这一集有一个有趣的设计。和前两条视频不同，作为中国记者的我，是被毛里求斯人苏玛带领着体验温州鸭舌的。苏玛已在中国生活13年，现在是温州一家医院的医生。拍摄时，我不禁心想，从外表上我比她更像中国人，而镜头里，她看起来比我更像一个温州人。

在拍摄的前一天，苏玛刚值了一个“大夜班”。一开始我们都以为她是在医院值班，直到她说自己值班的地点是在高速公路口，我们才明白，原来她在做防疫志愿者。这份志愿者工作，她从2020年初疫情刚暴发时就开始做了。而当天结束拍摄后，她还要再去高速公路口值夜班，协助防疫工作，着实令人动容。

还有一个令人印象深刻的细节。采访鸭舌生产车间负责人时，他先介绍了如何保证产品质量、延长存放时间，末了，他口出金句：“温州人遍布世界，我们的产品随着温州人走向世界。”

这句话余味深长。回味这句话，我深受触动：远在异国他乡时，最想念的，不正是家乡的味道吗？温州人敢拼敢闯，在全世界都留下了他们的身影，而温州鸭舌陪伴温州人走遍世界，不知在多少个想念家乡的夜里，成为遍布全球的温州游子嘴上、心里的一味乡愁。这一个个“中国味”的背后，不也是一颗颗跳动的“中国心”吗？