

2024年8月13日 星期二 编辑 张海 版式 罗梅 校对 汪智博



原料要选择颗粒饱满、果皮完整的本地樱桃。

“复刻”南宋零食樱桃煎 她想推广传统美食文化

樱桃洗净摘蒂、去核，慢火搅拌熬煮出汁水，出锅晾干后再以蜂蜜二次慢火熬煮，直至呈琥珀色……这是博主黄承娟正在“复刻”的南宋零食樱桃煎。2022年，黄承娟从国内某游戏公司辞去副总裁职务，全身心投入到短视频创作中，她想让更多人看到中国传统文化。



黄承娟复制的宋朝零食樱桃煎。

1 从副总裁到美食博主

黄承娟的履历很亮眼：2013年以营销总监身份进入某游戏公司，一路升职，任发行中心总裁、执行总裁（公司副总裁）……尽管已经成为高管，但她却有不一样的想法：“以后的生活一眼看到头了，但是我不想这样过。虽然自己年纪不小，但还有一腔热血，所以，我想做自己热爱的事情。”

2021年，她启动了美食自媒体账号“研旧所”，主打“复刻”传统美食。但包括她在内的团队成员，都是以兼职形式在进行创作，“团队凝聚力不行，没法全身心投入。”

于是黄承娟果断从公司离职，转型全职做“研旧所”。2022年3月，黄承娟离开了工作近10年的公司。“财务、行政、编导、出镜、运营、商务等等，什么都要懂，什么都要自己做。”两年过去，黄承娟运营的视频账号全网粉丝已超一百万，从一开始的无人问津到做品牌定制，终于有了收入，办公场地也从学校的产业园搬到了市区的写字楼。



在没有冰箱的年代，果脯“出场率”比较高。

2 推广传统美食和文化

翻阅账号评论，不乏网友对视频精美度和专业度留下好评。进入美食赛道，是黄承娟结合了个人爱好及特长后的选择。“做传统美食，不仅是因为我自己是个吃货，最重要的还是想通过这种形式推广传统文化。”

中华饮食，飘香千年。唐宋时期的点心成了黄承娟团队“复刻”的首选。“因为这两个朝代历史资料比较多，而且经济文化繁荣，所以在美食上也有一些多元化的东西。”

宋朝有着不错的体育氛围，有诸如相扑、蹴鞠（足球类）、竞渡（游泳类）等运动，还有《武林旧事》里所记录的“关索哥”“天武大力士”“黄飞脚”等名角。黄承娟团队趁着奥运热度，推出了视频“宋朝运动会吃什么”，其中，就有酸甜可口

的蜜饯。

“古代没有冰箱，新鲜水果不易保存，所以多数时候果干、蜜饯出场频率比新鲜水果高。”而黄承娟选择“复刻”的樱桃煎，就是蜜饯的一种。

“我们在复刻的时候，发现南宋有两种樱桃煎的做法，一种是《山家清供》中记载的‘煮以梅水，去核捣印为饼，而加以蜜耳’。另一种是《事林广记》所记‘挟去核，银石器内，先以蜜半斤，慢火熬煎，出水控向笊箕中令干，再入蜜二斤，慢火煎如琥珀色为度’。”黄承娟说。

对比之下，黄承娟选择了《事林广记》中的做法。“我们复刻蜜饯，还参考了电视剧《知否知否应是绿肥红瘦》，因为女主明兰手中捏的是颗粒状的，所以《事林广记》的做法更符合，这也是出于观众接受

度的考虑。”

做法确定，原材料也不能马虎。大樱桃在宋朝尚未流入中国，古人所用乃本土小樱桃。“樱桃尽量选择个头大、饱满的，在去核的时候要注意不能弄破皮，这样做出来的蜜饯才好看。”樱桃在纯天然蜂蜜中反复熬煮，出锅冷置后看起来色泽晶莹，入口酸甜。想象一下，宋朝的观众在激烈的蹴鞠赛场，一边嚼着樱桃煎，一边为心仪的队伍助威，是不是和今天我们吃着零食看奥运会比赛的场景很像呢？

与大多数想要“完美复刻”传统美食的博主不同，在黄承娟看来，受限于食材、环境等原因，传统美食无法1:1还原。他们能做的，就是在传统的基础上创新，让古代美食和现代审美、饮食习惯相结合，让更多人认识中国传统美食和文化。“就像广东的钵仔糕，你吃到的是不是弹弹的、透明的？因为用了木薯粉。传统钵仔糕却不是这样，但你能说新的不好吗？传统口味可能没那么多人接受，改良后的钵仔糕流传更广，我觉得两种都很好，所以我不会执着于‘完美复刻’。”

华西都市报-封面新闻记者 刘叶 受访者供图