

豆腐文化旅游节又有新看点, AI 绘就 600 年醇香 呈贡七步场豆腐非遗动画短片上线

都市时报全媒体记者 林霞

当古风叙事画面晕染开滇池晨雾,当数字粒子勾勒出石磨转动的韵律,一部串联七步场豆腐 600 年岁月的 AI 国风动画短片,正以创新形式让非遗技艺焕发新生。

10 月 31 日,呈贡区第六届七步场豆腐文化旅游节即将在七步场社区盛装启幕。作为本届豆腐文化旅游节的核心预热内容,七步场豆腐文化 AI 动画短片,以科技为笔、文化为墨,将七步场豆腐的 600 年故事,绘成了可感、可触、可传播的数字史诗画卷。

精准还原不同时代景物

七步场豆腐文化 AI 动画短片,是“AI+非遗”的一次突破性实践,AI 辅助创作是动画短片的

核心亮点。创作团队以前期策划、AI 辅助创作到后期整合的全流程模式,让技术成为文化表达的“翻译官”。

在场景构建上,AI 绘画工具化身“时光机”。从明代豆腐作坊的夯土墙、青石板,到清代宫廷御膳房的龙纹案几,再到当代长街宴的霓虹与炊烟,AI 精准还原不同时代的空间质感。

角色塑造环节,AI 绘画工具成为“历史顾问”。古代匠人的粗布麻衣纹理清晰,御膳房里,帝王龙袍的刺绣细节分毫毕现,就连当代传承人李勇系的围裙褶皱,都贴合真实生活的轨迹。

石磨转动时豆浆如丝缎般流淌,金色豆荚在阳光斜射下绒毛清晰可见,火塘里的柴火跃

动,豆浆在锅里翻滚……AI 动画工具的写实表达,让豆腐七步古法制艺的每一个步骤都成了直观易懂的视觉诗篇。

深度重构七步场豆腐历史

短片的内核,是对七步场豆腐文化的深度解构与重构。创作团队从《呈贡县志》中寻找出七步场豆腐制作源于明洪武年间的历史,以及“康熙御赐”典故、“七步制豆法”工艺细节,再将非遗传承人李勇的家族故事编织其中,让文化有了可触摸的温度。

当 AI 生成的水墨晕染开明代作坊的晨光,观众能看见老匠人将黄豆倒入石磨的瞬间,那不仅是磨豆,更是把阳光、泉水,磨成七步场第一缕豆香的匠心;工



AI 生成的古代豆腐制作场景 视频截图

笔细绘的宫廷场景里,御膳房的豆腐佳肴,藏着“皇家认可”的荣耀印记;而在当代长街宴的喧闹中,游客举着手机拍摄厨师翻炒豆腐的画面,则是非遗活在当下的最佳注脚。

从一粒黄豆到一桌盛宴,从

明代作坊到当代长街宴,AI 技术让七步场豆腐的故事有了新的讲述方式。这不仅是一次技术与文化的相遇,更是非遗在数字时代破圈生长的大胆尝试。毕竟,最好的传承,从来都是“让传统,永远年轻”。

12 道“鲜花豆腐宴”菜品将亮相豆腐文化旅游节

都市时报全媒体记者 高瑞临

10 月 26 日,呈贡区第六届七步场豆腐文化旅游节亮点——全国首创“鲜花豆腐宴”正式亮相。历时 60 天、经过多次配方调试,12 道色香味俱全的鲜花豆腐创意菜品,让百年豆香与春城花香在同一根竹筷上“相逢”,为呈贡“鲜花+豆腐”双 IP 写下可吃、可玩、可带走的沉浸式注脚。

创意满格

12 道菜品 藏着“花与豆腐”的浪漫碰撞

“鲜花豆腐宴”的研发,不仅在于食材的创意搭配,更离不开中国烹饪大师、云南花卉菜肴烹饪技艺非遗传承人陈生合对烹饪技法的精准把控。在制作过程中,他既坚守七步场豆腐的古法工艺精髓,又融入多元创新技法,让每一道菜都达到“色香味形”的最佳状态。

竹筷轻旋,百年豆香和春城花香细腻交融……陈生合用筷子轻轻调整玫瑰花瓣盛开的角度,将嫩豆腐揉制的圆子轻轻塞入,浇上金黄的橙汁,顿时鲜花闪烁起盈盈光亮。操作台另一侧,石斛花烩口袋豆腐刚完成炸制,橄榄状的豆腐外皮金黄酥脆,咬开后内里软嫩的豆腐裹挟着石斛花的清香溢出……这是即将亮相本届七步场豆腐文化

旅游节的创新菜品制作现场,陈生合以鲜花为媒、以匠心为笔,正在为传承数百年的呈贡豆腐注入全新活力。

以花入食,是云南人最骄傲的本事之一,陈生合从 2006 年开始尝试研发和创作以鲜花为食材的“鲜花宴”。近 20 年的亲身实践让他成功破解“豆腐+鲜花”的融合难题,成就了 12 道色香味俱全的鲜花豆腐菜肴。

在本次“鲜花豆腐宴”的创新制作上,他尽显匠心:一方面灵活运用五香豆干、嫩豆腐、豆腐皮等不同质地豆腐,加工成丸、丝、口袋等多样形态,打造承载花味的“百变基底”;另一方面精通烧、卤、蒸、炸、煎等多元技法,把各种品类的花朵和不同质地的七步场豆腐相互搭配,每道菜品均经过反复调试,嫣红玫瑰映衬乳白豆腐、鲜绿海菜花搭配金黄姜黄豆腐,色泽如同精心雕琢的艺术品;口感上实现脆嫩与绵密交织、清甜与鲜香互补,彻底打破传统豆腐菜“口感单一、形态朴素”的固有印象,让每一种花材都能在适配的豆腐载体中最大化释放风味价值。

产业落地

10 家餐饮企业 将让美味走上餐桌

本届七步场豆腐文化旅游



陈生合制作的“鲜花豆腐宴”菜品

都市时报全媒体记者 李浩

节上,“鲜花豆腐宴”虽以展示为主,游客暂时无法现场品鉴,但这并不影响大家对这份美味的期待——因为下一步,12 道鲜花豆腐菜肴的完整制作方案,将全部输出给社区内 10 家豆腐宴餐饮企业,让这份融合非遗技艺与云南风味的创意美食,早日“走进寻常餐桌”。

“七步场豆腐是传承 600 年的非遗文化遗产,不能只停留在‘老味道’里,要通过创新让它被更多人喜欢。”陈生合表示,将菜品方案输出给社区餐饮企业,不仅能帮助企业丰富菜品品类、提

升日常营收,更能让七步场豆腐以更鲜活的态度走进大众视野。“未来,游客来到七步场,不仅能了解豆腐的古法制作工艺,还能在餐厅里品尝到‘鲜花豆腐宴’,感受非遗美食的创新魅力。”

据了解,这 10 家豆腐宴餐饮企业均以经营七步场豆腐菜品为主,在获得“鲜花豆腐宴”制作方案后,将组织厨师团队进行专业培训,确保每一道菜品都能还原陈生合的制作标准。

从非遗大师的匠心探索,到 12 道创意菜品的集中亮相,再到未来走进社区餐饮企业,七步场

“鲜花豆腐宴”不仅是一场视觉与味觉的盛宴,更是一次非遗文化传承与创新的生动实践。正如陈生合所说:“鲜花是云南的‘名片’,豆腐是七步场的‘根’,把两者结合,就是想让老味道焕发新活力,让更多人记住昆明的本土味道,让非遗文化在传承中持续绽放光彩。”



扫码看视频及长图