

# 《舌尖上的中国1》

## 图书基本信息

书名：《舌尖上的中国1》

13位ISBN编号：9787504371432

出版时间：2014-5

作者：中央电视台纪录频道

页数：320

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu111.com](http://www.tushu111.com)

# 《舌尖上的中国1》

## 内容概要

# 《舌尖上的中国1》

## 作者简介

中央电视台纪录频道（CCTV-9纪录频道）是中央电视台旗下以播出各类纪录片为主，中英双语、全球覆盖的24小时全天候排播免费专业的纪录片频道。这是中国第一个全国播出的国家级纪录片频道，也是中国第一个全球覆盖的中英文双语纪录片频道。

## 书籍目录

### 第一章：自然的馈赠

- 1 松茸：精灵般的贵族 / 004
- 2 笋：单纯的山林之鲜 / 010
- 3 诺邓火腿：藏匿深山的千年美味 / 018
- 4 莲藕：湖泊深处的礼物 / 024
- 5 渔获：河流与海洋的恩赐 / 030

### 第二章：主食的故事

- 1 杂粮：温饱之外的满足感 / 046
- 2 稻米：包罗万象的五谷之首 / 054
- 3 面食：南与北的共宠 / 062
- 4 年糕和饺子：美食的精神传承 / 070

### 第三章：转化的灵感

- 1 豆腐：黄豆的柔软化身 / 086
- 2 奶豆腐和乳扇：相隔千里的默契 / 094
- 3 毛豆腐和黄酒：菌与自然的杰作 / 100
- 4 酱和酸菜：独树一帜的发酵史 / 108

### 第四章：时间的味道

- 1 泡菜：绵长的呼兰河之味 / 126
- 2 腊味：南方冬藏的温香 / 132
- 3 禾花鱼与臭鳊鱼：别样的香甜肥美 / 138
- 4 腌货与糟货：醇厚的味觉感触 / 146
- 5 紫菜与乌鱼子：潮涨潮落间的收获 / 154

### 第五章：厨房的秘密

- 1 黑陶罐：水和火的古老媒介 / 168
- 2 蒸：水汽与食物的交融 / 172
- 3 刀工：精妙的解构与重组 / 180
- 4 油脂：浓淡总相宜 / 188
- 5 火候：开始与结束的时机 / 196
- 6 妈妈菜：普通人的创意 / 200

### 第六章：五味的调和

- 1 甜：如糖似蜜的胶着 / 212
- 2 苦：养心与修身的智慧 / 220
- 3 咸：对苦与甘的调和 / 226
- 4 酸：豪放与灵秀的碰撞 / 232
- 5 辣：火红色的激爽与热烈 / 236
- 6 鲜：凌驾鱼与羊之上的滋味 / 244

### 第七章：我们的田野

- 1 糯米：粘住记忆的神奇之米 / 258
- 2 海鲜：沉睡海底的古老家族 / 264
- 3 河蟹：鲜盖百味的铁甲战士 / 272
- 4 龙香芋：垛田里的智慧结晶 / 280
- 5 青稞：藏民们的精神力量 / 286
- 6 屋顶菜园：水泥森林里的童话 / 292

# 《舌尖上的中国1》

## 精彩短评

- 1、这种题材上，文字的表现力远远弱于影像，一星给扩展内容
- 2、毕竟是有意义的纪录片，值得收藏，2就算了呗
- 3、果然成书之后比解说词的感觉要好很多。这本书做得挺用心，能感觉到。

1、两年之后，再看这部红极一时的纪录片落下来的文字，却有了别样的感慨。这七集电视剧之中，各有小的片段组成，跳跃不可谓不大，甚至能从青藏高原一跃飞至东部沿海，又或者是炎炎夏日紧接着凛冬将至。初看电视时，我是不爱这种结构的。这种巨大的跳跃性最终归于一张张明显摆拍出来的笑脸，让人不由得心生疑惑，这究竟是关于美食的、纯粹的纪录片，还是以高歌主旋律为最高指令的、主题先行的专题片——当然，在中国，这两种本应该泾渭分明的影片类型早已被混为一谈，连在制作者自己都说不好的。然而，“舌尖上的中国”渐渐成为一种文化符号，成为中国美食文化的最高象征；同时，两年之后，再次回顾这部姑且称为“纪录片”的解说词，那种电视媒体无法弥补的视觉语言的跳跃性却淹没在一页又一页的文字与图片中。这也终于让读者有了思考的空间，不再流着口水，沉溺于视听盛宴中亦步亦趋。我们甚至可以按下“暂停”键，翻阅工具书，查一查“醃”的来龙去脉，想一想家乡的美食，又或者起身去厨房里看一眼，为自己准备一道舌尖上的晚餐。衣食住行，食排在第二位。民以食为天，似乎食又成了第一位。无论第一还是第二，中国人几乎穷尽了一生的智慧，只为满足须臾的口腹之欲。然而种种食材却又超越了这种自古以来的宿命，变成了换取财富的交换之物——从这种意义上来说，食物，依旧是人们赖以生存的本源。无论是松茸，还是莲藕，俱是如此。从最初的食材，到最后的盛宴，既需要无数的汗水，也凝聚着无数的智慧。食物总是与记忆里最深刻的温暖联系在一起，现代人在经历了繁华世界之后，总会返璞归真，渴望最淳朴的食物：有时候是一枚黄澄澄、香喷喷的烤山芋，有时候是一筷子按下去便“吱呀”一声涌出油来的咸鸭蛋，又或者只是一碗熬到恰到好处的大米粥……就像这本书/这部纪录片的最后一个章节一样，回归田野，回归自然，既是智慧的结晶，也是文明得以传承的根本。不得不说，《舌尖上的中国人》之所以能从一堆国内外的纪录片中脱颖而出，吸引无数的观众看了一遍有一遍，甚至导致一些店铺、小贩有了新的故事，大部分归功于蕴含其中的文化底蕴。在这里，“吃”已经脱离了最本能的定义，化而成为一个民族的象征。而当这种象征最终落到纸面上，随着时间的发酵，人们终究会发现，这些其实已经深入了民族的骨髓；而这部片子，或者这本书，只是恰到好处而又含蓄地借助“吃”这一媒材，再次提醒了我们。绽放于味蕾的滋味也许会让想起家乡，也许会勾起最深处的回忆；而一张张清晰的剧照，却让我们不得不直面所有的酸甜苦辣，微笑与辛酸。这或许也是前述的象征以图文这种单一形式呈现的原因，它剥夺了得过且过、只看今朝的心理，时刻提醒着人们，食物来之不易，且行且珍惜。另一个有意思的地方在于，《舌尖上的中国》里没有现代“所谓的”资深吃货老饕，无论是纪录片，还是书，都是这样——这似乎也暗示了这是一部属于整个中国的作品。书中收录了汪曾祺、梁实秋、王世襄等老一辈美食大家的文字，和解说词比起来，倒更觉得朴实得可爱。汪老关于吃的文章，被有心人集结成了《做饭》；梁老谈吃也有诸多版本；世家子王世襄的一本《吃主儿》倒更像是菜谱。他们的文字夹杂在每一章中间，饶有趣味，并不显突兀，却将老派文人的馋与雅都揉了进去。彼时的文字与此时的影片交映在一起，数十寒暑，终究会变成一坛令人沉醉的老酒——俱往矣，一杯浊酒喜相逢。

# 《舌尖上的中国1》

## 版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:[www.tushu111.com](http://www.tushu111.com)