

<<舌尖上的中国>>

图书基本信息

书名：<<舌尖上的中国>>

13位ISBN编号：9787511226570

10位ISBN编号：7511226574

出版时间：2012-6

出版时间：光明日报出版社

作者：中央电视台纪录频道

页数：283

字数：274000

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：<http://www.tushu007.com>

<<舌尖上的中国>>

内容概要

每个人舌尖上的故乡构成了整个中国，并且形成了一种叫做文化的部分，得以传承。中国人用智慧巧妙地从自然界获取美味，这一切之所以能够实现，都得益于他们对上天和食物的敬畏以及对自己深爱的那片土地的眷恋。

从《舌尖上的中国》一片中，我们可以看到人与天地万物之间的和谐关系，感动我们的不仅仅是食物的味道，还有历史的味道，人情的味道，故乡的味道，记忆的味道。

应广大读者的热情要求，中央电视台联合光明日报出版社和北京凤凰联动文化传媒有限公司隆重推出、倾情巨献图书版《舌尖上的中国》。

本书以深度阅读的方式重新诠释纪录片的内在气质，不仅真实完整地呈现了整部纪录片的信息，还提供了主要食材的相关资料、全书美食地图以及多篇名家说美食的随笔散文，让读者对于中国美食文化、风土人情有更深入的体会。

<<舌尖上的中国>>

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。

<<舌尖上的中国>>

书籍目录

第一章 自然的馈赠

1. 松茸，野生菌中的贵族
2. 厨师爱笋，曰其单纯
3. 藏匿深山的礼物：诺邓火腿
4. 闪着汗水的莲藕
5. 冰下查干湖的渔获

第二章 主食的故事

1. 温饱的信仰：五谷杂粮
2. 稻米之香
3. 面食地理
4. 团圆与记忆的味道：年糕与饺子

第三章 转化的灵感

1. 黄豆对豆腐的漫长寻找
2. 远隔万里的默契
3. 菌菌物语：不可思议的转换
4. 酱缸文化之本义

第四章 时间的味道

1. 泡菜：一千个主妇就会有一千种味道
2. 时间修炼出的腊味灵魂
3. 味蕾的记忆
4. 腌货：中国味觉纪念馆
5. 才下舌尖，又上心头

第五章 厨房的秘密

1. 尼西乡的黑陶罐
2. 蒸煮两相悦
3. 大烫干丝的不能承受之轻
4. 对一道菜的永恒追求
5. 文思豆腐的物我两忘
6. 油的艺术
7. 火候——中式厨房的机密
8. 妈妈菜的人生况味

第六章 五味的调和

1. 超越了“甜”的糖
2. 苦之辩证
3. 盐，一位平衡大师
4. 酸，在味蕾绽放时
5. 好泼辣
6. 鲜可道，非常道

第七章 我们的田野

1. 乡村的盛宴
2. 海的“子民”
3. 河蟹社会
4. 垛田里的食智慧
5. 高原不朽的精灵：青稞
6. 屋顶上的菜园

章节摘录

第一章 自然的馈赠 中国拥有众多的人口，也拥有世界上最丰富多元的自然景观：高原、山林、湖泊、海岸线……这种地理和气候的跨度，有助于物种的形成和保存，使得中国比其他任何一个国家都拥有更多潜在的食物原材料。

人们在这片广饶的土地上采集、捡拾、挖掘、捕捞……以各种方式领受这份自然的馈赠。

穿越四季，我们即将看到美味背后人和自然的故事。

在我们走进厨房、走向餐桌之前，先让我们回归自然，跟随生活在海洋、草原、山林、盆地和湖泊中的个人、家庭和族群，感受他们截然不同的饮食习惯和生活方式，寻找大自然带给我们的最初馈赠。

1 松茸，野生菌中的贵族 云南香格里拉，被雪山环抱的原始森林，雨季里空气阴凉。在这片松树和栎树自然混交林中，单珍卓玛和妈妈正在寻找一种精灵般的食物。想跟上单珍卓玛的脚步，不是一件容易的事情。

单珍卓玛在松针下找到的是松茸——一种珍贵的食用菌。这种菌只能在没有污染的高海拔山地中存活，一般走一公里的路才能找到一朵。即便如此艰难，为保证品质，单珍卓玛和妈妈也绝不会采摘伞盖已经打开的松茸。

吉迪村是香格里拉松茸产地的中心。凌晨3点，这里已经变成一个空村，所有有能力上山的人都已经出门去寻找神奇的松茸。单珍卓玛和妈妈也不例外。

穿过村庄，母女俩要步行进入20公里之外的原始森林。即使对于熟悉森林的村民而言，捡拾松茸也是一项凭运气的劳动。品质高的松茸都隐藏在土层之下，单珍卓玛的妈妈找寻到两天前亲手掩藏过的菌坑，发现沙壤土层中果然又长出了新的松茸，可惜今年雨水不足，松茸太小。

以前藏族人都不爱吃松茸，嫌它的味儿怪，那时松茸也就几毛钱一斤。可是这几年，松茸身价飞涨。

一个夏天上万元的收入，使牧民在雨季里变得异常辛苦。松茸收购恪守严格的等级制度，48个不同的级别，从第一手的产地就要严格区分。一级菌，个大，品质好，收购价格最高。

此外，松茸价格还会随着产量多少发生变化，今年产量少，价格高。

松茸保鲜的期限是3天。商人们以最快的速度，对松茸进行精致的加工，价格也随之飞升。例如一只松茸在产地的收购价是80元，6个小时之后，它就会以700元的价格出现在东京的超级市场中。

刚刚过去的一天，单珍卓玛和妈妈走了11个小时的山路，但是捡来的松茸品质一般，换回的钱很少。

卓玛心里很着急，因为错过雨季的这一个月，松茸就会消失得无影无踪。

全家人期待隔天的好运气。

云南只有两个季节：旱季和雨季。从每年的11月开始，干燥而温暖的风浩浩荡荡地吹上半年，等到次年5月底，雨水才抵达迪庆州的香格里拉。

大雨让原始森林里的各种野生菌都迅速疯长出来，但是杂菌引不起单珍卓玛和妈妈的兴趣。

大雨是自然给的礼物，在付出相同的时候，好的运气带给单珍卓玛更多的收获。

松茸出土后，单珍卓玛立刻用地上的松针把菌坑掩盖好，只有这样，菌丝才不会被破坏。

为了延续自然的馈赠，藏民们遵守着山林的规矩。

2 厨师爱笋，曰其单纯 松茸的味道虽然独特，但是流行在餐桌上不过30年。

在中国的传统食谱中，还有另外一种来自山林的极品美味——竹笋。

取最新鲜的冬笋切寸段，下重油，加各种调味料，即成为江浙一带最常见的家常菜——油

<<舌尖上的中国>>

焖冬笋。

在中国，有很多人依靠竹林生活，他们是了解竹笋的高手。

在他们看来，毛竹最好单独种植，不要等桑木松木都种起来了再栽种，否则就影响了毛竹的生长，笋就挖不到了。

老包是浙江人，他的毛竹林里长出过遂昌最大的一个冬笋。

冬笋藏在土层的下面，从表面上看，什么也没有。

但老包只需要看一下竹梢的颜色，就能知道笋的准确位置，清楚在这一片了无生机的土层之下，哪里正有冬笋萌发。

冬笋时令性极强又难以保存，而且去掉笋衣之后，可食用的部分所剩无几。

但这些缺点都不妨碍中国厨师爱笋，因为它的质地单纯，极易吸收所搭配食物的滋味，尤其是与肥腻的肉类脂肪可以形成美妙的平衡。

老包找笋，先找到竹子，顺着竹鞭挖，找到笋之后，轻刨轻取不伤根，取出笋来，再盖好土。

这样就地储存冬笋，可以保鲜两周以上。

从中国东部的浙江一路向西南 1500 公里，就走进广西柳州人阿亮家盛夏的竹林。

6 月中旬到 9 月中旬是采笋的季节。

通常而言，竹笋破土而出见风则硬，如果不及时采挖，竹笋的口感就会变老变涩。

阿亮家的竹林里生长的大头甜笋属于夏天生的鞭笋，口感远不如冬笋鲜嫩，但这种笋正是用来制作柳州酸笋的原料。

很多广西特色菜都会选择酸笋做辅料，例如将小黄鱼事先炸透，与黄豆酸笋同炒制成的黄豆酸笋小黄鱼，吃起来非常开胃下饭。

柳州当地有一种叫螺蛳粉的小吃，也是以酸笋作为最重要的辅料。

阿亮家的大头甜笋砍下来已经快两个小时了，这时候笋达到呼吸作用的高峰，4 个小时后，这两筐大头甜笋都会软化腐烂，阿亮全家人手下的速度都加快了。

阿亮每天睡觉前都要查看自家的酸笋坛子，透过光，看一看酸笋的成色。

这天儿子告诉他隔天有人要来买酸笋，但是这些笋至少还要 3 天才能出缸，他打算推掉客人的订单。

……

<<舌尖上的中国>>

编辑推荐

购买：舌尖上的中国：文化名家说名吃 从没有一部纪录片像它一样 在央视黄金时段播出 获得高于电视剧30%的收视率，引发收视狂潮 从没有一部美食片如它一般 不仅受到吃货的热烈追捧，而且影响力从荧屏走向现实，引发蝴蝶效应——“舌尖”域名被抢注、网友创作流行“舌尖体”、各大网站开设“舌尖”专题、相关食品甚至厨具因此热销…… 现在，本片图文版《舌尖上的中国》隆重推出。 它将为您完美再现“舌尖”全景，让您重新领略历史、现实、人情世故中的美食情怀 这里没有说教、没有噱头、没有人云亦云 有的是属于我们每个人的味道、记忆、情感和家园 是我们无论身在何处都深深依恋的故土之根 有人看到了美食，有人看到了乡愁 有人看到了传承，有人看到了国魂 每个人舌尖上的故乡构成了整个中国 从上万张图片中精选出近600张精彩图片，纪录片制作团队倾力改写的纪录片文本，完整再现整部纪录片信息，带您从纸上认识、回味舌尖上的中国； 前所未有的版面设计和内容编排，完美展现纪录片的核心理念和文化精髓； 美食地图完整呈现全片美食找寻攻略，让寻找“舌尖”的美味之旅一目了然； 30余种代表性特色食材全解析，提供其最佳产地、选购标准、营养价值、保健功效、经典菜式、搭配宜忌等详实信息，在家也可烹饪地道美味； 15篇经典名家美食随笔，深入体会美食带给中国人的集体记忆和超越食物的家国情怀 本书内文运用纯制雅质纸全彩印制，还原真实视觉体验。 外包高级瓦楞纸套封，独显其王者风范，国内图书绝无仅有。

<<舌尖上的中国>>

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:<http://www.tushu007.com>