

《舌尖上的中国2》

图书基本信息

书名：《舌尖上的中国2》

13位ISBN编号：9787504371440

出版时间：2014-6-1

作者：中央电视台纪录频道

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.tushu000.com

《舌尖上的中国2》

内容概要

携着蜂蜜迁徙的养蜂夫妇与即将消失在机械时代的麦客
守候八个月才得见真颜的小花菇与一路精彩演化的饼卷
传承千年的榨油古艺与苦练五年才成就的一餐跳跳鱼
黄土地上银丝倾泻的空心挂面凝结了老人一生的技艺
朴素而丰饶的萝卜饭飘散出催促游子归家的“古早味”

……
这是一个剧变中的时代，唯一不变的是中国人对食物的理解与期待。无论守在方寸的天地间，还是漂流在异国他乡，我们都恪守心里的声音与记忆中的味道，用平凡的双手与匆忙的脚步在时节中耕耘、收获，也用传承的智慧，做着一道凝结着眼泪、欢笑、信念与坚守的生活大餐。
每个人的心里，都有一种私属的味道，也许来自家常的三餐，也许来自记忆中的秘境。
为了追寻这种味道，中国人依靠灵巧的双手与独特的智慧，在田地与山林间春种、夏耘、秋收、冬藏；整装、启程、跋涉、落脚，由此获得普通却珍稀的食材。又凭借一条遍尝百味、灵敏却又执着的舌头，与一身历经岁月与生活磨砺的超群技艺，烹制出荡漾在舌尖与心上的美味。
从庙堂之高到江湖之远，从方法的演变到命运的流转，从粗陋的远古到精细的现代，无数更迭变换中，唯一不变的是情怀。如果说唐诗、宋词、京剧、昆曲吟诵的是时空迁移中的文化与历史，那么，川、鲁、粤、淮扬等菜系甚或普通的三餐，书写的则是传承与升华中的传统和文明。
本书不仅是纪录片的忠实还原，更是其内容的深入与延展，它用美食、故事、文化与传说烹制出专属于你的心灵盛宴，让你在味觉与视觉的惊艳之外，品尝到中国人的生活百味。

《舌尖上的中国2》

作者简介

中央电视台纪录片频道CCTV-9，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。

书籍目录

第一章 脚步

一路奔波，只为甜蜜

麦客与夫妻船：在最后的战场上收割

私享与分享：食物们的自助旅行

行走千里，难舍家乡味

第二章 心传

工艺：传承中的智慧与美味

手艺：糕点们的进化历程

技艺：升华中的潮汕小吃与扬州滋味

绝艺：美味与美感兼顾的本帮菜

第三章 时节

春种：美味的萌发

夏耘：美味的养成

秋收：美味的回馈

冬藏：美味的等候

第四章 家常

面：最重要的家常主食 / 132

红烧肉：最经典的家常菜 / 138

泡菜与西瓜酱：美味的下饭菜 / 146

蒲菜与蒲笋：就地取材的家常小菜 / 154

汤：滋补养生的甜与润 / 160

第五章 相逢

鲜香与激爽的遥相呼应 / 176

相似的美味，在流转中相遇 / 184

一种食物，两个故乡 / 192

食物里的家乡味与他乡味 / 200

第六章 秘境

华子鱼和沙蟹汁：缓求与急取中的智慧 / 216

在寻觅与坚守中获取美味 / 224

生于时间、留于空间的美味 / 234

在流变中不变的美味 / 240

第七章 三餐

在随性中享受早餐的精致与丰美 / 254

浸润青春与梦想的三餐 / 260

朴实与奢华的美食清单 / 266

缓慢时光里的清新与厚重 / 272

《舌尖上的中国2》

精彩短评

1、2012年《舌尖上的中国》开播的时候，我正在奋战减肥大业，看了3分钟赶紧关电视。自制力太有限，没法挑战。对自己就是这么狠，所以3个月减掉30斤。过了大半年索然无味的日子。直到去年年中，体重基本稳定了，才敢重新把《舌尖上的中国》点开。念念不忘。与某人在一起几个月后，他都一直不信我不会做饭，想当然的以为我这个洗碗能手之所以不做饭给他吃，是为了占据未来家中主导地位。直到跨年那晚我居然把番茄鸡蛋炒饭做成了一团糊。接下来，我就把和爹妈住一起时“不用做饭，专业洗碗”的好传统，一点一滴带到了我和他的家。为鼓励做菜其实还不是很好吃的他，养成爱做饭的好习惯，我改掉了为减肥而养成的晚餐不吃米饭及油腻食品的好习惯——这不就是传说中的“舍命陪君子”么？！我们一起吃各种，到处吃，正襟危坐等《舌尖上的中国2》开播，提前一个月在网上预订节目里提到的食物……在我学做饭的经验里，虽然屡屡失败，但自小被我妈这个金牛座的美食高手调教，不会做我还是很会吃的。于是渐渐的，某人越来越享受呆在厨房的好时光，而我，毫无悬念的，肥肉见长。念念不忘，必有回响。哈哈。作为一个纸质书的忠实粉，我爱好收喜欢的电台、电视节目、讲座、电影的相关书。比如这本儿。看的时候，一直在脑补电视版的配音，有一种要把电视点开逐字对照的冲动，不知道为毛。比起舌尖1，2遭到了不少质疑，从内容到形式。其中，人类比食物出镜多，似乎让很多人失望了。可我恰好，也许是一年来用生命给某人当三陪的经历，我反倒真真觉得，舌尖2就该如此。离开了人，还怎么唱戏？忽然想起国家地理的一部纪录片《人类消失之后》。不想看人类，去看这部吧。2和1相比有个用心的变化，就是每一集出现的人物，都有专门的人名字幕在醒目位置停顿。这一季对人的突出和尊重，我很喜欢。与电视分段叙述不同的是，书中集合了很多人的笑脸，放在一起，平常，温馨。书本儿的好处是，随手可以翻到喜欢的那一页，盯着字，认真真发神。拍婚纱时，他说我像个不倒翁。不倒翁也是拜您所赐，您一手喂大的好么。我当然还会开始第二轮减肥大业，不过，看完舌尖2先。

2、“锄禾日当午，汗滴禾下土。谁知盘中餐，粒粒皆辛苦。”读完书后，我的脑海里冒出了小学时自己摇头晃脑时背诵此诗的模样。李绅的《悯农》诗之一，在幼时的脑海里不过是寥寥数语，只知自己要吃光饭碗里的米粒，才不致被骂；一晃经年逝去，假小子出落成了一个大姑娘，经了长久的留学与奔波，才刚刚明白此句的含义。是的，正是美食，点燃了万家灯火，明亮了整个国家，悄悄在千万颗柔软的心里，牵起了一缕缕最简单，也最深切的念想。彼时舌尖上的中国火时，我被它馋得直流口水，觉得是自虐；这次学聪明了，先读的书。舌尖里的文章大气，简洁，附了每一节重点介绍的美食，加了文学大家的美食散文，加上精心摄制的照片，令人手不释卷，仿佛放下了，那些美食若有若无的香味，也会随之散去。是美食，总关自然。最美妙的，不是当美食入口融化的那陶醉一刻，而在于美食由动植物变成菜肴的那奥妙过程。在大凉山，生长着中国西南地区最具标志性的香料——花椒，看着人们以勤劳的双手变幻出各种辣椒酱，在做出各式美食，才在入口的一刹那，感到舌尖上最美的触动。大自然给予人们丰厚的馈赠，人们也应时刻注意爱护着它。华子鱼对生活环境极为挑剔，生长同样缓慢，渔民们为它们铺设了羊胡草，为它们的万千鱼卵多一点生存机会。是美食，总关传承。传承，就藏在点滴生活里。在汕头，毕业后父承子业的阿哲跟着父亲学起了主厨，之前未洗过一只碗，如今却成了菜场的老主顾，也渐渐在当主厨的阿爸后，开始掌勺。当他的厨艺渐长，他也觉得有所成长。而传承，自然少不了历史的影响。六十多年前，国民党政权撤退到了台湾，驻军家属则被安置在眷村。他们来自四面八方，美食也多种多样。而台北的牛肉面，就创自一名四川老兵，与著名的兰州牛肉面，虽同讲究一清二白三红四绿五黄，然内容不同，具体如何，品尝后方能知道。是美食，总关情怀。古有人因念鱼香，辞官回乡，以悦己口腹；今亦有人不忘美食，跑遍全球，以报己辛劳。变幻的历史，沉淀的文化，广袤的土地，都让人们将自家的美食点滴传承，最终化为了那一点对长辈的孝敬，对儿女的期待，对故土的思念，对国家的点滴之爱。到头来，这些让我们垂涎三尺的美食，经过了千年的传承，经过了食物的迁徙，经过了双手对其的锻造，在“粒粒皆辛苦”里，不仅有农人辛勤的劳动，更是人们在生活中总结的智慧。

3、先说一下被空投来的两册装完美珍藏版，全彩印，基本内容为剧本剧照集，插有食物背景知识和“吃”文若干。适合人群：喜爱此剧欲收藏完整剧本者、欲购百元左右礼品书送人者。自阅则购买必要性不大。再借翻阅两册图书回顾整个两季片子之机分析一下舌尖2差评不断的原因。抛开众所周知的抄袭嫌疑与谄媚嫌疑不谈，只用解字法说说直观感觉：一、舌，在口所以言也，别味也。用来尝味的舌头兼具说话功能，二者合一时会引发感官上的通联，于是一场大规模的色香味的盛宴出现在屏幕

《舌尖上的中国2》

上时，观者口水如潮纷纷吞咽。拍摄手法亦用净化过的背景，细部的特写极快地营造出风格化的影像，给人印象深刻。然而此招再用，审美疲劳是必须的，观者仍口水如潮，不过都喷向了屏幕。二、尖是舌头尖端，敏感而喜甜。像任何一部剧集一样，纪实剧舌尖有着完整的结构，并且基本上涵盖了与食物有关的重要元素。而第2季的编制与选题更像是为了展示与1不同的结构与素材而硬搭起的续篇，没有了新鲜刺激感，又不够甜美。三、上善若水。当年舌尖出现带来的最大惊喜就在于抛开了名利感，观后有云：“在什么都不能说的年代，老实用微距拍锅是件多美的事情！”然而第2季有了品牌化的劲头就有点从锅里溢出来，又只能说几句惹人厌的套话。如果在拍锅的片子里都做不到“不唯上”，那悲哀感凭几块红烧肉的虚假幸福哪能遮住。四、中国，就是一个很多吃货想方设法为其他吃货服务的美好地方。中国味道非常重要，在第1季处心积虑暗地里积累的那种自豪感，到了第2季突然见光，反而失去了原创性和戏剧性，或者简单的说，失去了中国味（虽然谁也说不清那是种什么味）。简单的合理化建议：一是放弃高大全的取材方式，毕竟没人心疼为了偷蜂蜜爬树摔死的摄影师，把题材对准各个城市（或者小区域）的特色美食，君不见吃货们最关注的贴子只有两种：本地特色小吃大全和本地神秘馆子大全。二是想拍故事就一整季安心找本子拍故事，无数吃货先贤证明，文字和影像中完美嵌入饮食情节能够升华出绝美的味道。不说别的，单是老北京吃食的来历、讲究、吆喝与传承就够拍足数集，何苦抱着个连广告商都学会了的非原创“风格”不放。

4、小时候，农村物质相对贫乏，一日三餐吃的都是应季蔬菜，常常在几个月的时间里守着那几样再普通不过的时蔬，每天都为下一顿吃什么而发愁，但也有让人心生喜悦，吧嗒着嘴围着灶台，焦急等待母亲用饭勺尝过甜咸后宣布开饭的欢乐时刻。这时往往是母亲做了我，确切地说，是村里所有孩子都爱喝的面筋汤。一听到谁家做了面筋汤，孩子便三五成群地站在那家人的门口，眼巴巴地向里望着。坐在门框上喝汤的大叔大伯也不含糊，招呼着去灶房盛汤，“虚与委蛇”之后，孩子们便一哄而上，每个人走出院门回家的时候都是肚子溜圆。大概从那时起，我心中有了美食的概念，虽然这只是那时我们不能常常吃肉，以面筋代替肉食的心里安慰，但面筋筋道，牙齿轻轻一咬汤汁四溢的绵软，再加上辛辣的荆芥提味，甜酸的西红柿助阵，一个七八岁的孩子对它最美的表达便是：再来一碗。除了面筋汤，母亲还有很多拿手菜，但都是从田里挖的野菜。荠菜、灰灰菜、马齿苋、白蒿、红薯叶、红白萝卜叶都是母亲菜刀的刃下败将，一盘盘鲜绿的野菜呈上餐桌，总能让我在厌烦应季蔬菜后胃口大开。于是，我追随着味觉系统一路把自己练成了吃货。《舌尖上的中国》第二季在漫长的等待之后终于姗姗而来，不消说，我绝对是搬着小板凳坐在第一排的那一个。我很关注美食的呈现。第一集中，看到酥油蜂蜜缓缓向下滑流，色泽澄黄透亮，尤其是听到白马一家舔允勺子里的酥油蜂蜜发出的“哧溜”声时，我的心都要醉了。第二集中，看到精致唯美的苏氏糕点，我恨不得钻进电视里咬上一口。第三集，第四集……天南地北的各种美食以目不暇接的方式迎接我贪婪的双眼，而这对于我的嘴巴却不啻于酷刑。于是，我开始启动网络巨大的搜索功能，按图索骥，小试了几道取材简单的菜肴，正当我得意地品尝硕果时，却发现《舌尖2》在网上迎来了一阵批评之声。印象较为深刻的一条批评为：三观不正，片中人物爱得畸形。说实话，当我看到红烧肉一节时心想电视机要是有关快进功能就好了。虽然《舌尖2》中穿插的情感部分有些冗长与无当，尤其是后烧肉一节，然而不得不说的是，《舌尖2》虽然没有《舌尖1》纯粹，但前者比后者更有故事，也更突出人文关怀，如留守儿童苗族女孩李建英，苦学苏氏糕点的阿苗，为儿女们做西瓜酱的姥姥，老人老张的台湾之行……每个故事虽然侧重点不同，但都在述说同一个字：爱。谁敢说一餐一食不尽是爱的表露呢？白马对弟弟的爱，父母对李建英的爱，师父吕杰民对徒弟阿苗的爱，姑姑对侄子吴童的爱……所有的美食也都离不开一个地方，那就是：家，那里有我们的亲人，大家欢聚一堂，在频频举箸与频频碰杯间享受着至高的幸福与宠溺。《舌尖2》热播的余热渐渐褪去之后，其又以书的形式重出江湖。拿到这本书小书，我并没有立即翻看。时隔几日，当我翻开时，发现这本小书顶有趣。与看视频不同的是，文字的描述更具张力，比如在读到：老谭趁妻子做豆花的时候，准备着佐料——提神的香菜、清凉的薄荷、酥脆的油炸花生，还有酸辣清冽的泡菜。所有的一切，足以让人忘记远行的劳顿——这一段时，结合书中图片，自己更是不自觉地脑补了香菜、薄荷、油炸花生和泡菜的画面，让人体会到“这滋味够酸爽”的痛快淋漓。哎，口水怎么这么不争气，又偷跑了出来。除了还原电视节目的基本内容之外，这本小书还增加了相关延伸阅读和名家名篇。延伸阅读能让人增长不少小知识，比如对准扬菜、新疆美食、华子鱼和广东早茶的讲解。名家名篇不仅趣味多多还能让人在欣赏美食的同时领略另一场精神盛宴。想要在美食中感受亲情，在墨香中品味人情，体会故事里的欢喜与乡愁吗？这本小书将是一个不错的选择。

5、舌尖上的乡愁文/小妖ada之前“舌尖1”出来的时候火爆到不管你看不看这个节目，它总会以这样

或者那样的方式渗透在你的生活里，让你即使不看节目也会知道他的存在。之后，一个偶然的機會看了“舌尖2”的电视节目，很不错，但许多的情节早已模糊。翻开这本书时，许多记忆瞬间涌出，很感谢有这样的一本可以珍藏美味的书籍。书中的内容，虽然没有纪录片活色生香，但是书里蕴藏的有关美味的丰富知识，却也毫不逊色。难为作者要用笔杆子写下美味的文字，以供各路吃货享用。能吃到嘴里固然是好，吃不到嘴里，却被文字勾引到神魂颠倒，性子急的恨不得买张机票直奔目的地，或者等待机缘再大快朵颐。相比记录片的节奏，我认为看书更能带给我深刻体会，同时也更加方便去做总结。比如书中介绍“雷笋”：雷笋在十天之内可以食用，十天之后就会长成竹子，他的保鲜时间极短，一早一晚，滋味便大打折扣，过夜再吃，已有隔世之感。一本书看下来，对于中国各色美食就有了一个初步的了解，当看到到家乡的美味时，一幅幅图片里有着熟悉不能再熟悉的景色，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。不管你是否情愿，生活总在催促我们迈步向前。人们整装、启程、跋涉、落脚，停在哪里，哪里就会燃起灶火。从个体生命的迁徙到食材的交流运输，从烹调方法的演变到人生命运的流转，人和食物的匆匆脚步从不停歇。《舌尖2》除了介绍各类美食之外还写了民间饮食文化，比如“素食”——指不吃一切动物性原料及“五荤”的菜品。“五荤”也叫“五辛”指、葱、大蒜、小蒜、韭菜、洋葱。没有看过记录片的，可以好好仔读一下这本书籍，提升下对于美食的认知，同时也深入的了解下再九百六十万平方的辽阔大地上，有关祖国的味道。我觉的同电视节目相比，书可以珍藏的更久，翻阅记录也更方便。以后出去玩的时候，一定会带上它，做好功课，按图索骥，然后把各路美食统统吃进肚子里。

6、刚出国那几个月，我只会做一道菜：青椒烧鸡翅。会做这道菜倒不是因为它简单，也不是因为即使老外超市也易寻得这两种原材料，而是因为在家我妈最常做的就是它：剁开、热油、翻炒、添水、放料、收汁儿。整套下来行云流水一气呵成，看着舒心闻着舒心吃着也舒心。所以出国第一天我就冲进超市买了锅碗瓢盆柴米油盐，摩拳擦掌地跟室友说：“等我给你露一手！”室友一脸崇拜地看着我：“这你都行，太牛了。”半小时后，我俩对着一锅白花花没滋没味不香也不色的鸡翅目瞪口呆。半晌，她建议：“不然，咱们放点儿盐？”你看，当年就是这么初生牛犊不怕虎，调料忘记放，甚至连放菜入油锅都要隔空取物一般站得八丈远瞄准再抛射，被溅出的油星烫一下便叽哇乱叫笑作一团——竟然也煮出来能吃的东西了。《舌尖上的中国》刚播出的时候，我老是抱着电脑到系里研究生公共房间去躲懒，窝在沙发里一边舔冰棍儿一边看电视。有次碰上一个同学，见我聚精会神，也凑上来跟着一起看。刚开始我还兴致勃勃地给他翻译这个是食材那个是调料，后来我懒了，他倒也囫圇吞枣地看了个明白，且还一边看一边吞口水。看完后他点评了一句：“中国人在“吃”这件事上简直有工匠精神。”说得对极。中国人对待美食的态度，正如本书封面上的那句：“治大国，若烹小鲜。”无论是煮一碗面，还是烧一条鱼，都要讲究火候、食材、时机与味道。比如该煮的绝对不能烧，该切丝的就不能切条，比如一道油爆河虾，烹饪过程不过十秒，但非要到“油温达到200摄氏度时，食材才能下过”。要使虾肉熟而不老，虾壳脆而不焦，在时间上就不能相差分毫。”若不是如此认真，中国美食又怎么会名扬海外？我在英国的时候有一次华人联合会办春节，不仅通知了所有中国人，也捎带手邀请了各种老外。我的同学们听闻要一同欢庆中国某节日时，统统很期盼，把整个身子倾过来，两眼放光地说：well？会有中国美食吗？对吃食如此精益求精，无非是因为厨房之外有一人在心心念念地等待着尚未出锅的那盘菜。或许是一位每天八小时站立拉琴、为求功名背井离乡的学子；或许是一老一少为了支撑全家生计在外劳作的父亲与儿子；或许是虽然已经独立生活许久但仍惦念着饭后能喝一碗父亲熬制的陈皮红豆汤的年轻女白领；又或许是心中惊喜又惶惑、马上要迎来新生命、时时刻刻被四位老人牵记着的准妈妈。没有哪一道菜是可以脱离回忆而存在的。没有了袅袅蒸汽背后的故事，食材再美妙、烹饪得再精致，都只能沦为一档料理秀，一本菜谱书。说来，《舌尖》第二季热播的时候，因为各种deadline没来得及看。前几日竟意外得到了这本小书，惊喜之余，迫不及待就拆开读了。或许是官方授权编纂的，整本书如同料理食物般一丝不苟。从字体到配图，从纸质的选取到每一章后面的附言。正文是忠实还原了纪录片，配图是热气腾腾地油光水亮，增补则是各种片外话，非常有意思：一来，各章末尾收录了汪曾祺、梁实秋等老派文人关于馋与食的雅作；二来，每节都有一段类似“美食pedia”的小知识，比如说，我觉得可能很少有人知道牛肉面是清朝光绪年间一个叫马保子的人发明的……看到书中“冬藏”那一段最有感悟，因为现在我居住的地方也是一个一年大半时间在落雪的地方，且临到了极冬那几日，狂风夹着暴雪，吹得天地无常昼夜不分，人缩在屋子里无处可去，不免好

《舌尖上的中国2》

生无聊地盘算起下一顿要吃什么。书中讲冬天最适宜用铁锅炖了酸菜鱼来吃，铁锅要大而厚实，鱼要新鲜，顶顶好是寒冬腊月冰上垂钓得来的鱼。吃到末了，还要再加冻豆腐，这样冻豆腐吸满了鱼锅里的肉汁，一口下去，带着香甜滚烫的肉感。依我说，最好再加一杯热酒：——冰天雪地在异国他乡围着一锅活色生香的鱼涮豆腐，一口白酒下肚，暖热从头燎进心，什么思乡的情绪，也便都化入这热气蒸腾之中了。

7、By 狸奴老妖《舌尖1》火得时候，眼巴巴地一集集追着看完，那时候真是火遍大江南北，在哪儿都能听到关于舌尖的话题。《舌尖2》出来的时候，确实很遗憾的一直没有时间去。于是便只好找来书翻阅翻阅，过过瘾再说，纪录片留着有空在看了。或许，这便是书籍的好处，能够最大程度地将影视的内容浓缩，即使不够直观，但也用想象弥补不足。而文字带来的安静与思考，确实很多影视画面所欠缺的。《舌尖1》一出来就引发热捧，那时候也曾想过，为何官方拍出的一个宣传美食的纪录片，能够引起这么多观众的追捧，而且部分老少男少，都为之着迷。要说喜欢美食吧，也不尽然，关于美食的片子何其多，却没有任何一部像《舌尖》这样收到如此多的拥护。只是那时候没有多想，然后，直到几年后，当我一页页将这部纪录片的文字版翻过的时候，却突然间明白，人们在《舌尖》中看到的，不仅仅是美食，还有生活本身，还有人和人的情感，还有那么多中国一直在怀念的关于家的味道。这本书是《舌尖2》纪录片的文字版，内容应该同纪录片本身没有多大区别，只单单说这本书，确实是质地优良，纸张的手感很好，配图和插画都颇有特色，文字生动，一页页翻过去，被很多美食所吸引，不由得口水泛滥，连肚子也饿了起来。书中所写的美食，俱是家庭平常的菜肴，从南到北，从东至西，从大山深处到江河湖海，从辽阔的草原到宽广的平地。连那些朗朗上口的菜式，也并非出自星级餐厅的高端，它们有着最普通的名字，它们的原料都来自地头山间来自海里河里。而制作出这些叫人垂涎欲滴的美食的那人，是一位希望高考的女儿吃得好一点点的母亲，一位希望干活的丈夫多吃一点的妻子，一位新嫁的替全家人准备早餐的媳妇，一位父亲，一位哥哥……他们中也有大厨，只是这大厨不是高档餐厅的大厨，他们所烧出的菜，也都是供应给最平凡的市民，比如四川火锅，比如广式早点，比如潮汕小吃。很多人走南闯北，很多人背井离乡，他们离开熟悉的家乡，熟悉的亲人，他们的脚步丈量了很多地方，他们有的是为了求学，有的是为了外地更高的薪水，有的为了追求梦想，还有为了投奔爱情……他们离开的原因都千千万万种，他们在外边吃过很多美食，如今的大城市，想吃什么还找不到呢？只是有时候，他们依然会觉得寂寞，觉得心里空落落的，仿佛缺了一些什么似的。这本书有个章节的名字叫做《行走千里，难舍家乡味》，我想，对很多人来说，也是如此吧，外面的美食琳琅满目，还是比不过记忆里的味道，家乡那条河里的鱼比别处的鲜嫩，家乡那片山里的菌菇比别处的鲜美，家乡那块土地上的稻米也比别处的更加清香，家乡的面比别处的有弹性，家乡的蔬菜比别处的可口……一切的一切，都是故乡里的最好，因为那是你的怀念，是你一生难舍的羁绊，那里的一蔬一饭，都饱含着深情和爱。

8、如果有一种感情可以最直观地代表故乡，那大概就是食物以及它的做法吧。早些年因为上大学而离家，连省都没出，最思念的除了父母家人，便是那口家乡菜：它们食材看似普通，却是祖先从生活中发掘而来；他们的烹制方式或简单或复杂，都是曾祖父、祖父、父亲代代相传、改进而来。那个因为顾客要求砸了三遍鱼汤而直接冲进酒店大厅高喊“我爹来了”的厨师，食物之于故乡，大抵就是这样一种存在吧。与第一部相比，《舌尖上的中国2》更注重食物中的文化内涵。除了能够果腹、能够营养身体，甘愿为美食而冒险的人们通常还出于一种感情，比如为了给弟弟一份大学礼物而需要攀爬数十米的白马占堆。食物的事儿，从来都不是只关乎味蕾，它美味的成分里，还包含着部分“心”。虽然《舌尖上的中国2》的确满足了人们对于舌尖文案的喜爱，但它绝不仅仅是一本对《舌尖上的中国·第2季》电视纪录片的集结、整理与出版。它将原影视文字与图片完美结合地同时，更加入了相关延伸阅读与名家名篇，不但有利于读者获得阅读的快感与反复咀嚼品尝的机会，更具永久文化记忆与典藏价值。正如中央电视台台长胡占凡所言，仁者爱山，智者爱水，带着不同的心境品尝这本“美食盛宴”，定会咀嚼出不同的味道。那些年我们旅行万里，只为一口最地道的当地美食；很多年后故地重游，时间变了，同行的人变了，美食的味道竟也悄悄地变化了良多。美食从来都不仅仅是味蕾的事儿，还有，心。

9、谈吃，一直被人们视为一件趣事。从零零碎碎夹杂在历书、笔记小说里的片段，如《红楼梦里》刘姥姥二进大观园一段，到正襟危坐集结成的专论食物的集子，如《随园食单》，再到随手拈来的美食专栏，如《老饕漫笔》；随着科学技术的发展，人们对于食材的加工也无所不用其极，对于食物处理过程的呈现也是多管齐下：文字已然不足够，静态的照片亦难以展现整个过程，配上声音的视频

《舌尖上的中国2》

则成了老饕、吃货的最爱。一度广为流传的分子草莓更是让人们见识了何谓食物的奢华。以食物为主题的纪录片（或主题片）也应运而生：《日本大使的饕餮盛宴》、《发现中国：美食之旅》、《面条之路》、《寿司之神》、《一城一味》……这些纪录片或偏重一种食物形态，或辗转于不同城市，以不同的主线将精致的食物呈现在观众面前。而眼下大热的纪录片，却属于《舌尖上的中国》。它不仅掀起了中国吃货们按图索骥的浓厚兴趣，亦激起了全体中国人对家乡的回望，甚至在某种程度上，已成为这个国家的文化名片。继第一季之后，酝酿了两年的《舌尖上的中国》第二季企图再一次以颇具代表性的食物打动国人。伴随而生的书却又倒退回老派文人的路子上，以图文并茂的方式记录下这场盛宴。纵观《舌尖上的中国》两季，第二季却不如第一季精致，理由有二。其一，内容重复。譬如关于菌类，就反反复复出现了多次，第一季打头阵的便是松茸，甚至第二季的内部亦有同一食材的重复。各种菌类均是采摘不易、营养丰富，事实上，把小花菇、雁来蕈、鸡枞等的位置调换，对全篇也不会有太大影响。这种重复的选材只能理解为缺乏对纪录片整体的把控，其二，选材不当。与第一季相比，第二季不仅节奏跳跃更为明显，且结构上也输于前者。如果说前三章尚且是展现幅员辽阔的国家里，种种惊人的技艺、独特的美食，那么从第四章“家常”开始，多少有了一些“为赋新词强说愁”的感觉。试问，作为所谓的“家常菜”，有多少人知道蒲菜与蒲笋，连土生土长的江苏人都未必知道。而自此之后所列举的种种食物，都与本集都主题若离若即，难以看出之间的联系。由此，第一季所发展出来的跳跃式节奏已经成了“跳远”。然而，如果我们撇开解说词的要求与特性，单看文字本身，这本小书却是饶有趣味。从西南边陲开始，我们走南闯北，无论是广州的佛跳墙，还是四川的辣火锅，无论是新疆的大盘鸡，还是上海的本帮菜……读完这本书就像审阅完人间百态，穿梭在八大菜系中，让人忍不住食指大动，最好立即来一场说走就走的旅行。这本书带来的不仅仅是诱惑，还有一些不为外人所知的小窍门，譬如：牡蛎小而肥为佳，这样既新鲜，又富于膏腴；淮扬菜中最负盛名的干丝要，在100度的水中洗烫三遍，才能去除豆腥味儿；难以处理的各类蘑菇可以在清水中反复搅打上千次，就可除尽泥沙（第一季中亦提到过）。林林总总，不一而足，对于即将或者已经走上洗手作羹汤的大厨们来说，这些都是可贵的财富。除了厨房里的技巧，书中还夹杂着各地的文化：长城绵延5000公里，曾经是游牧和农耕民族的分界线；辉煌一时的香港大排档文化仍旧以适应时代的新面貌挺立着。这些看似不经意的文字，大至文化的分界，小至摊铺的兴衰，勾勒出了整个中国的全貌。名家谈吃项目也保留了下来，身不能至，心向往之。跟随着前人来一趟纸上的美食之旅，这本书是一个好选择。

10、《舌尖上的中国》在2012年首播的时候，似乎一夜之间就红遍了大江南北。一时间同学朋友之间聊天的话题，也总是少不了问一句，看《舌尖上的中国》了吗？虽然也爱吃，但是却没在2012年跟风似的去看那部神一般的纪录片，直到今年，拿到纸质的书《舌尖上的中国2》，翻看几页，就被书里的图片和文字迷住了。中国人爱吃，这似乎是全世界闻名的。所以也就有了民以食为天这句话吧。中国人也相对恋家，走多远，都忘不了家乡的味道，外面的饭菜再新奇，到最后，还是想念家乡的饭菜。11年我跟着学校去上海做社会暑期实践，上海人喜甜，吃米饭。记得那时候吃酸辣土豆丝都是甜的，真心想念北方的饭菜。上海人很少吃馒头，送餐的大叔四十多了，说这辈子就没吃过馒头。后来过了一周实在受不了那什么菜都微甜的口味了，满大街去找北方餐厅，最后选了一家兰州拉面馆作为根据地。每天下班都过去吃吃喝喝，那时候记得他家有个小孩，看着都比南方的小孩可爱，或许这就是家乡情结吧。在上海一个多月，在他家吃了一个月的饭，只因为那是北方的味道。书中拍摄了很多人们在制作美食，享用美食时的笑脸，感觉那种笑真是发自内心的笑，而那些陈列在桌上的食物，也真的是大自然对人类最美的馈赠。每一种食物，甚至每一种食材每一种做法，都有一个动人的故事。而自从舌尖上的中国走红，舌尖体也悄然走红。网上流传着一个段子，是网友自己写的，大白话来说就是我在嗑瓜子，而舌尖体则变为特别有文艺范的一段话：：瓜子，无疑是太阳和向日葵的爱情结晶，唇齿与手指的默契配合，让这温暖热情的果仁瞬间进出又随即粉碎，只留下质朴的香气和空虚的果壳。看舌尖上的中国感觉不光是舌尖被满足，眼睛和身体的每一个感官都在被正在介绍的美食牵动。舌尖上的中国也在中国来了一场蝴蝶效应：自《舌尖上的中国》播出以后，其中台词、故事备受观众推崇，而其中的食材、食单也受到关注。随着《舌尖上的中国》热播，淘宝零食特产的搜索量环比大增，淘宝数据显示，自5月14日该纪录片开播之后5天，共有5844791人上淘宝找过零食特产。片中出现的毛豆腐搜索增长了48倍，松茸搜索量增长了两倍。第一集介绍云南诺邓火腿，某淘宝店产生33笔订单，其中32笔是在节目播出当晚。据说有不少吃货是边看电视边打开淘宝搜索并下单。这些社会现象，似乎不是每一个纪录片都能达到的。《舌尖上的中国2》这本书拿到手之后翻看了不止一遍，从方

《舌尖上的中国2》

方面面介绍了中国的美食，从南到北，由东到西，作为一个吃货，感觉每看一章，都想要去那些故事的发源地寻找书中的美食。去看望那些朴实的寻找食材的村民，和他们聊聊他们和美食的故事。

11、看完第一季，在看第二季的时候，在当当网上买了一本舌尖2的书，但是在看过舌尖2后才觉纸质表达式多么的匮乏。书本在最后总结中写道书中共有300+种美食，在此我在网上收集整理如下：第二季一、脚步 2014.04.181.西藏林芝白马采集野蜂蜜——酥油蜂蜜；2.四川养蜂人老谭——路菜：香肠腊肉，豆花；3.陕西人善待麦客（多流动于陕西、甘肃、宁夏）——白蒸馍、蓝田裤带面、臊子面；4.浙江东部三门湾夫妻船——小章鱼望潮，弹涂鱼（又名跳跳鱼）；5.海拔2400米青峰处的香菇；6.山东蒙山鳌子制作煎饼——煎饼卷大葱；广州潮州的春卷；贵州贵阳的丝娃娃；7.贵州东南部桥港村——苗族腌鱼（稻花鲤鱼），爬岩鱼（雷山鱼酱）；8.福建泉州华侨程世坤思念的古早味——沙土萝卜、萝卜饭。二、心传 2014.04.251.安徽黄山市徽州——人工压打菜籽油；2.陕北黄土高原——挂面；3.江苏东南部苏州白案厨师吕杰民与徒弟阿苗——苏式糕点，船点；4.湖南莽山瑶族——蕨根糍粑；5.广州潮汕汕头老城阿哲经营自家小店——蚝烙6.江苏中部扬州评话艺人杨明坤准备家宴——烫干丝，葵花大斩肉7.上海浦东铲刀帮，李悦李巍掌勺操刀——本帮菜：三套鸭，扣三丝，油爆河虾，啫啫煲三、时节 2014.05.021.浙江天目山——雷笋，多味笋干，黄泥拱；2.江西上堡乡——藜蒿炒腊肉，蒿粿，九层皮米糕；3.北京上方山安培文等待香椿——香椿鱼儿、香椿摊鸡蛋、香椿拌豆腐、榆钱饭；4.浙江千岛湖——紫苏配青蛳（si）；5.台湾兰屿火山岛达悟族——飞鱼干；6.安徽芜湖——虾子小刀面；7.新疆吐鲁番——葡萄干，玛仁糖（切糕），手抓饭8.江苏吴江——（甜/咸）桂花酱；9.江苏溧江——雁来覃配老鸭，雁来覃又名松树蘑；10.东北——东北冻豆腐、东北炖鱼、玉米饼四、家常 2014.05.091.山西太行山和霍州——小凹馍，凉皮，枣花馍、恰烙（hele）；2.上海求学母女——上海红烧肉3.四川眉山徒步俱乐部领队吴童——四川泡菜、泡菜鱼、芽菜；4.黄河冲积平原山东——西瓜酱5.辽东湾——蒲菜蒲笋6.淮安——蒲菜饺子7.澳门——陈皮红豆沙（广东糖水）8.珠海——红枣鲫鱼木瓜汤、老火汤、冬瓜荷叶炖老鸭五、相逢 2014.05.161.内蒙古——口蘑，烩南北2.四川——重庆火锅3.深圳——盆菜4.杭州——西湖醋鱼5.开封——鲤鱼焙面，灌汤包，片儿川6.上海——罗宋汤，炸猪排7.新疆——大盘鸡8.台湾——眷村牛肉面9.宁波——壳菜（淡菜，贻贝）六、秘境 2014.05.231.内蒙古——华子鱼2.广西——沙蟹汁3.莫尔格勒——韭花酱+手把羊肉4.新疆——馕，红柳枝烤羊肉5.宁夏——手抓羊肉，洋芋擦擦6.珠海——清蒸鱼干7.云南——鸡枞8.吉林——蕨菜七、三餐 2014.05.301.青海——酥油茶，糌粑，锅巴菜2.天津——煎饼果子，重庆小面，苏州细面，大肉面，武汉面窝，三鲜豆皮，热干面，广州早茶，肠粉，艇仔粥，虾饺3.广州——五味鸭，西洋菜猪骨汤，清蒸鲈鱼4.安徽毛坦厂中学——剁椒鱼头，蒿子粑粑，豆干子烧肉5.香港——冰皮月饼6.四川——古蔺镇的米粑，手工面，麻辣鸡，盐酸菜黄蜡丁鱼7.云南——洱海鲫鱼+白木瓜，见手青（红网牛肝菌）到了后面实在忍受不住美食的诱惑了，拔完智齿已经靠豆浆和西瓜汁度过两天，肚子已经空空的，就这样吧，再看下去都感觉太虐待自己了。

12、人世间有百媚千红，我独爱你那一种——家乡的味道文/Sofia对于饮食文化的书，其实我是又爱又恨。爱是因为，一方水土一方人文，一方饮食一方风情。世界那么大，人生的脚步却是有限的，不可能真的万水千山都走遍、亲身去领略世界各地的风土人情。遗憾在怀，心灵上总有这么一个空缺需要填补，内心的求知欲骚动不已。而这种饮食文化的书，则浓缩了历史、人文、地理、传统各个方面的知识，如同一盆大杂烩，趁热吃下去，顿觉胃中满满得皆是饱满的幸福感。与这种饮食文化的书相比，那种旅行攻略更像快餐，只可果腹却毫无营养可言。我很喜欢《舌尖上的中国》（第2季）一书中字里行间跳出来的一些精美的句子，让人沉醉，惹人回味，引人深思。如：“不管是否情愿，生活总在催促我们迈步向前。人们整装、启程、跋涉、落脚，停在哪里，哪里就会燃起灶火。”“行走一生的脚步，起点、终点，归根到底，都是家所在的地方。”又如：“更多关于食物的传承，恰恰是在最平凡的生活里。”“每个人的心里，都有一种私属的味道，也许来自家常的三餐，也许来自记忆中的秘境。”只是，随着社会经济的发展，有很多曾经的美食渐渐地消逝在岁月的长河里。至今，我依然记得童年时那走街串巷的挑夫高声吆喝叫卖着“小脚卷子”和“羌饼”。至今，我依然深爱着在月饼界被人狂黑的“五仁月饼”。事实上，这些东西与今天丰富多姿的美食想比，也并不一定有多好吃。但是，这是童年的味道，这是家乡的记忆。正如《舌尖上的中国》一书中所引用的汪曾祺的《萝卜》一文对淮安青萝卜的评价：“大抵一种东西第一回吃，总是最好的。”所以，很欣慰有这样一种关于饮食文化的书，能够将食物的传统记录下来，传承下去。但是，每当我看到这样关于饮食文化的书的时候，又忍不住去挑刺——为什么记录得不够全面，为什么有所误差……这便是我的恨。因爱而生恨。

《舌尖上的中国2》

。因遗憾而生恨。爱极，所以才觉得遗憾，才会生恨。在我的这种挑刺思想的指导下，不可能有一本绝对完美的饮食文化方面的书籍，当然，这本《舌尖上的中国》也不例外。譬如，书中在列举淮扬菜的经典菜式时竟然列举了淮安茶馓。亲，茶馓是小吃好伐。而著名的平桥豆腐、文楼汤包却名落孙山。譬如，蒲菜。淮安的名点中并没有蒲菜馅的饺子。蒲菜这样奢侈的东西又岂能拿来包饺子或者和鸡蛋液摊成鸡蛋饼？说它奢侈，是因为如凝脂般入口即化肥美鲜嫩的真正意义上的淮安蒲菜产量极少。即便同在淮安城内，唯有南门天妃宫月湖的蒲菜才是正宗的蒲菜，尤其在冬日，淮安气候湿冷，湖水更是寒彻骨，下水挖取蒲菜更是艰难，彼时的蒲菜，数百元一斤亦是有价无市。这样珍贵的蒲菜，唯有和肥腴的狮子头一起热热地烧了，才是佳肴，才能将蒲菜本身的滋味保真下来。其实，爱也好，恨也罢，无非都是因为对这种血脉里流淌着的家乡味道的牵挂。

《舌尖上的中国2》

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.tushu000.com