

<<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：9787807663850

10位ISBN编号：7807663855

出版时间：2012-7

出版时间：广东旅游出版社

作者：庄臣

页数：207

字数：160000

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>

## &lt;&lt;舌尖上的中国&gt;&gt;

## 前言

2012年，中央电视台一套的《舌尖上的中国》节目，连续七集讲述中国人食物的故事。我和大家分享了粤菜的鲜，用文化来“解构”这些味道，说到底就是一种分享。

摄制组上下皆是好吃之人。

也对，没有对美食向往的这份虔诚，是拍不了这样充满感情的画面。

总导演陈晓卿是一个实在人，我十分佩服他对于生活小节的感悟和洞测能力。

在这部片中他是一个灵魂人物，是他串联以及捕捉到每一集当中一些细小的动人的情景，令到这部纪录片，在当今充满食物安全问题危机的社会中，突围而出。

而导演邬虹和摄影师李滨在拍摄期间也和我大谈美食。

曾经数次打电话给我，“责怪”我带他们去那家拍摄烧鹅的烧腊店，导致他们后期剪辑时口水直流。

随着《舌尖》的红火，编辑打电话给我，打算出版一本书，叫《舌尖上的中国一庄臣·味道》，于是我把这十年游历大江南北的“美食日记”重新整理。

这些年，我边走边看、边吃边写，倒是积累下一大堆美食散文。

从北京的“门框胡同”，河南的“道口烧鸡”、“洛阳水席”，苏州的“七里山塘”，西安的“水盆羊肉”……味道是一种奇妙的东西，即便是一种单一的味道，也有千变万化的演绎，背后还有独一无二的文化背景。

其实，每当去每个不同的城市品味，只要能遇到有一定生活阅历HA，哪怕只是黄毛小子，对“吃”的看法都会头头是道。

光顾不同的菜市场或者鱼市场，只要小贩肯答，你肯问，你都会感到自己是一个学生，因为品味本身就是一个学习的过程。

这个世界上根本就没有“什么都会吃”的美食家或者专家。

80年代初期，我在英国归国后，顺应时事进入了中国大酒店担任了一名行政总厨，一做就是九年。

90年代是改革开放的广州黄金期，那时候我已经是五星级大酒店的餐饮总监和总经理，这十年的工作岁月中，我接触了来自世界各地的美食、美酒、雪茄。

那是我人生视野开阔，并且充实的一段岁月。

可以说，我认为只要生命不息，人们对生活的感情就不应该削减，对食物的感恩和赞美应该伴随一日三餐而延续下去。

千禧年伊始。

我转型成为美食文化的推广者，我不是第一个这么做的，也绝不会是最后一个。

这几十年来，虽然跑遍中国海外，最远远至北极圈，在北极圈看芬兰驯鹿，试过去一个脱离澳洲大陆板块9()00年的岛屿上品尝淡水龙虾，还试过去艾米利亚罗马涅周边山区里找羊肚菌，也品尝过无数美味，但真正下手次数屈指可数，多是在家里陪伴家人的时候，会挥弄一下掌勺。

其余时间挥弄的多是筷子刀叉，还有手中那只笔。

我是一个广东人，书里的遣词用字大部分都保留我一向写作的风格。

我有一个目标，就是用大家看得懂的广东话一起聊天，希望拉近我们的距离。

长期生活在广州，自然就有很多在粤港澳的足迹，这点在“广饮广食”篇里能窥探一二。

如果你们是同样热爱美食，热爱游历，不妨从第一页开始，开始探索一段美食之旅，一趟文化之旅，一种人生感悟。

庄臣

## <<舌尖上的中国>>

### 内容概要

庄臣（黄海翔），饮食文化者；名厨出身的成功人士，可谓是一位识“弹”识“唱”的美食专家，并担任多个美食节目的主持，多个饮食协会及饮食商会的会长、名誉会长。广州美食旅游大使；被誉为“美食家、食神”；在爆红的央视纪录片《舌尖上的中国》中，广州“粤菜”美食家庄臣现身在第六集《五味的调和》中，为“鲜”代言，他带领摄制组在十余天的时间里走进粤菜。

该书是央视（CCTV-1）美食题材的纪录片《舌尖上的中国》热播后，该书详细记录了该片走红的背后故事，拍摄的幕后发生了哪些趣事？

中国八大菜系正在面临怎样的危机？

纪录片中删减了哪些故事？

以及第六集中现身的广东美食家庄臣先生同你一起分享中国菜的 “味道”——文化味、文明味。

“神奇的味字，似乎永远都充满了无限的可能性……”

## <<舌尖上的中国>>

### 作者简介

庄臣，美食美酒、时尚生活写作人、制作人、著名美食家、广州饮食旅游大使。曾在英国学习酒店管理，是改革开放后第一批打造国际五星级酒店的先行者，曾担任餐饮总监一职多年，目睹过众多政要富豪的饮食爱好，见证了葡萄酒、在中国的发展。2012年受邀拍摄《舌尖上的中国》，在第六集五味的调和中以“鲜”味作引，带出庄臣其追求天然鲜味的食材。全程参与央视纪录片《舌尖上的中国》的内容策划并担任粤菜文化的主角。

1991年开始参与电视饮食节目的拍摄，1996年起在各类平面媒体开设饮食专栏。2004年始，应《广州日报》邀请，与香港著名美食家蔡澜同期开设饮食杂谈栏目，随后在该报实用新闻版增设《庄臣食单》至今。目前，正主持着香港亚洲电视本港台逢周日晚八点播出的《广饮广食》节目。

品牌栏目：《广州日报》的《庄臣食单》、中国饭店杂志的《葡萄酒专栏》、美食导报的《与庄臣同醉》、亚洲电视本港台的《广饮广食》、《广州美食地图》、广州电视台的《冠军美食》、广东电视珠江台的《庄臣品酒论味》等。

国家一级评委，广州大学旅游学院客座教授，2004年获法国国际美食会授勋国际美食博士，2005年荣获广州市政府授予的“年度餐饮风云人物”和“饮食文化推广家”殊荣。

庄臣：原名黄海翔，著名饮食专栏作家、著名美食家、饮食文化名人、法国国际美食会美食博士，荣膺“影响中国饭店现代史杰出美食评论家”称号。在多份报刊杂志拥有专栏，著有《庄臣食单》一书，各界好评如潮。时常能在电视、电台看到或者听到他主持的美食栏目，不少读者是每天等着要把他开设的食单“添加”到自家的食谱上，庄臣在人们的心目中，是个会吃、懂得吃、能吃出文化的美食家。

<<舌尖上的中国>>

书籍目录

自序

时间的味道 庄臣

引子

《从舌尖上的中国》，看庄臣一路走来

第一篇 舌尖上的味道

神州风采

广饮广食

第二篇 舌尖上的文化

食之文化

美食传说

第三篇 舌尖上的人生

街头巷尾

美食人生

## &lt;&lt;舌尖上的中国&gt;&gt;

## 章节摘录

大煮干丝 而另一家带有欧陆风情的淮扬菜馆“百合居”，也是一家精品馆子，它更像酒店的“扒房”。

它的出品，其选料更是考究，制作细腻。

以扬州炒饭为例，师傅选用东北大米，以鸡汤煮成米饭，佐料爆炒后要将油分吸去，令炒饭爽口，每个工序都非常严谨，看得出店家的心思，和吃东西的阅历。

在百合居还吃了\_一款“大煮干丝”，这是一道较为常见的淮扬菜。

豆腐干的质量是菜式好坏的关键，店铺的师傅需要到扬州附近的郊县拿货，如淮阴等地采购。

这是我比较喜欢的一道豆腐馐，主要用浓汤和火腿烹制，还加入了炒制水晶虾仁的河虾，十分有味道。

我在“苏浙汇也吃过这道菜式，这里却叫“鸡火干丝”，以鸡汤和火腿烹制，汤汁里加入火腿蓉，使菜肴的味道更加香浓，是荤素之间的一种融合。

上海小食 走到云南南路，我被一家叫“民心”的小食店的蒸乌鱼蛋吸引住了，这里卖的是小乌鱼蛋，比平时所见的大乌鱼蛋要好吃很多，于是马上叫了一盘，果然没有失望，其味鲜，口感要比大的优胜，而且鲜而不腥。

这就说明，有时候小店的食物也有它的独特之处，所谓美食在民间嘛。

走走停停又来到了黄河路的“金八仙”吃“温蟹”，之前在这里吃过几次，觉得它的卫生条件还可以，吃完后也没出现什么肠胃问题，于是每每到上海，便忍不住过来瞧瞧。

温蟹需要腌制十几小时，吃起来确实甘香，尤其是蟹膏，更让人回味无穷，而且越吃越起劲，越吃越上瘾，用试味的心态吃它是最好的。

温蟹的做法跟新吉士的醉蟹不同，当然和潮州、宁波的做法也有差异，不过其共通之处都是生腌，所以肠胃较弱的朋友，要“小心”这种上海美味。

在上海吃东西，到小馆里更感风味，更有乐趣。

譬如在吴江路的小杨生煎包，那是一家每天都要排队等吃的小食店。

生煎包是即制即煎的，所以新鲜，肉香皮嫩。

那天晚上差不多11点才到此店，还见到厨师在做包子，当然还是要排队才可吃到这种上海小食。

洋味上海滩 上海外滩是一个引人入胜的景点，在那里，近年开设了不少餐厅，像“外滩3号”便是其中一家甚有名气的洋菜馆。

而外滩对面江的浦东区，金茂酒店和香格里拉酒店等都是近几年兴建起来的高级酒店。

沿着香格里拉走出江边，那里也有多家酒吧和咖啡厅，从那里可以看到外滩的全貌，景色宜人，让人豁然开朗。

外国人在上海开设的西餐厅也有不少，“地中海”意大利餐厅就是其一。

餐厅老板Palli是我老友，年轻时曾担任戈尔巴乔夫的“御厨”。

“地中海”餐厅拥有自己的面包房，新鲜的面包，吃法就不同，再加上橄榄油，哦！

我还喜欢磨点盐在面包上，总觉得味道会醒胃一些。

而Palli的自制意大利面也很正，味道与在意大利吃的别无二致，不过，不是常吃到他的手艺。

中午与久违的好友来到了采蝶轩吃饭，采蝶轩是港式粤菜馆，在上海已开业多年。

采蝶轩楼上便是广州蕉叶餐厅，是一间在上海经营得不错的东南亚菜馆。

蕉叶在浦东的陆家嘴也有分店。

上海人很喜欢这种外来菜，尤其是蕉叶餐厅的舞蹈表演，常常吸引食客的眼球，而它的食物也有别于广州，比广州更加洋化。

饭后，上海老友老姚跟老马说要跟我去听爵士音乐，我十分兴起。

自从2006年从芝加哥拍摄回来之后，一直都没有碰过正宗的爵士音乐，在上海就可以找到这种“洋文化”。

其实我一直在回味半岛酒店“扒房”的面包，新鲜而且有不同的品种选择。

而在十四楼的露天吧，也是一个冥想的好地方。

<<舌尖上的中国>>

如果单从景观来说，茂月酒店顶楼的酒吧，就更胜一筹了。  
与浦东的柏悦酒店相比，虽然风格不同，但是气氛更佳。  
哦，突然之间想起，那家久违了的在太平路41号的“老吉士”，那几味招牌菜和会讲广东话的上海经理小李。

P22-24

## <<舌尖上的中国>>

### 编辑推荐

《舌尖上的中国(庄臣味道)》是近期央视(CCTV-1)收视破纪录，意外走红的美食文化题材纪录片《舌尖上的中国》中粤菜美食家庄臣先生最新力作。

该著作纪录了该片走红的背后故事；纪录了庄臣10年游历、品味中华各地美食后对舌尖上的味道、文化、人生的感悟；并用美食背后的精彩故事引领我们用“心尖”去品味舌尖上的中国。



<<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>