

舌尖上的中国 第一季 (2012)



导演: 陈晓卿
主演: 李立宏
类型: 纪录片
官方网站: jishi.cntv.cn/program/sjsdzg
制片国家/地区: 中国大陆
语言: 汉语普通话
首播: 2012-05-14(中国大陆)
季数: 1
集数: 7
单集片长: 50分钟
又名: A Bite of China
IMDb: tt2168980

豆瓣评分 9.4
75.4%
20.9%
3.3%
0.2%
5星 0.2%

161685人评价 4星 3星
2星 1星

想看 在看 看过 评价: ☆☆☆☆☆ 写短评 写影评 分享到

推荐

舌尖上的中国 第一季的分集短评 ·····

1集

2集

3集

4集

5集

6集

7集

舌尖上的中国 第一季的剧情简介 ·····

《舌尖上的中国》为中央电视台重点项目，共七集。主题围绕中国人对美食和生活的美好追求，用具体人物故事串联起中国各地美食生态。

第一集：自然的馈赠

作为一个美食家，食物的美妙味感固然值得玩味，但是食物是从哪里来的？毫无疑问，我们从大自然中获得所有的食物，在我们走进厨房，走向餐桌之前，先让我们回归自然，看看她给我们的最初的馈赠。

本集将选取生活在中国境内截然不同的地理环境(如海洋、草原、山林、盆地、湖泊)中的具有代表性的个人、家庭和群落为故事主角，以及由于自然环境的巨大差异(如干旱，潮湿，酷热，严寒)所带来的截然不同的饮食习惯和生活方式为故事背景，展现大自然是以怎样不同的方式赋予中国人食物，我们又是如何与自然和谐相处，从而了解在世代相传的传统生活方式中，通过各种不同的途径获取食物的故事。

第二集：主食的故事

主食是餐桌上的主要食物，是人们所需能量的主要来源。从远古时代赖以充饥的自然谷物到如今人们餐桌上丰盛的、让人垂涎欲滴的美食，一个异彩纷呈、变化多端的主食世界呈现在你面前。本集着重描绘不同地域、不同民族、不同风貌的有关主食的故事，展现人们对主食的样貌、口感的追求，处理和加工主食的智慧，以及中国人对主食的深厚情感。

第三集：转化的灵感

腐乳、豆豉、黄酒、泡菜，都有一个共同点，它们都具有一种芳香浓郁的特殊风味。这种味道是人与微生物携手贡献的成果。而这种手法被称作“发酵”。中国人的老祖宗，用一些坛坛罐罐，加上敏锐的直觉，打造了一个食物的新境界。要达到让食物转化成美食的境界，这其中要逾越障碍，要营造条件，要把握机缘，要经历挫败，从而由“吃”激发出最大的智慧。

第四集：时间的味道

腌制食品，风干晾晒的干货，以及酱泡、冷冻等是中国历史最为久远的食物保存方式。时至今日，中国人依然对此类食品喜爱有加。

本集涉及的美食主要有腊肉，火腿，烧腊，咸鱼(腌鱼)，腌菜，泡菜，渍菜，以及盐渍，糖渍，油浸，晾晒，风干，冷冻等不同食物保存方法，展现以此为基础和原材料的各种中国美食。

贮藏食物从早先的保存食物方便携带发展到人们对食物滋味的不断追求，保鲜的技术中蕴涵了中国人的智慧，呈现着中国人的生活，同时“腌制发酵保鲜”也蕴含有中国人的情感与文化意象，如对故乡的思念，内心长时间蕴含的某种情感等等。

第五集：厨房的秘密

与西方“菜生而鲜，食分而餐”的饮食传统文化相比，中国的菜肴更讲究色、香、味、形、器。而在这一系列意境的追逐中，中国的厨师个个都像魔术大师，都能把“水火交攻”的把戏玩到如火纯青的地步，这是8000年来的修炼。我们也在这漫长的过程中经历了煮、蒸、炒三次重要的飞跃，他们共同的本质无非是水火关系的调控，而至今世界上懂得蒸

菜和炒菜的民族也仅此一家。本集将主要透过与具有精湛美食技艺的人有关的故事，一展中国人在厨房中的绝技。

第六集：五味的调和

中国饮食素有“味”是灵魂之说。不同的原材料，不同的调味品，不同的调制手法，不同的调味大师，引领食物到达更加美味的境界。咸鲜，甜咸，酸甜，酸辣，麻辣，香辣，苦香，鲜香……每一种美食，经过中国人的精心烹饪制作，呈现了不同的味型与气质。本集要探究中国人烹制各种口味所需不同调味料，展示丰富的调味料的制作工艺，解密中国人高超的调味技术。10个故事，涉及川、鲁、粤、淮扬四大基础菜系和新疆、云南等有代表性的地域美食，通过展现丰富多彩的烹饪文化，讲述当下中国人的真实生活，表达他们的真实情感。

第七集：我们的田野

作为最后一集，本集将带领观众完成一个回归——从餐桌回归大地。以餐桌上的美食为出发点，继而将视线投向生产出各种美食原材的广袤田野，探究美食的来源，它们是如何被人类以各种方式培育出来，并突出体现生态环保的农业生产方式，正是这样的方式才能为美食提供至关重要的品质保证——优良和清洁。

这一集在呈现中国美食多样性、地域差异性和农业多样性的样貌同时，讲述了中国人为了食物顺应自然、改造自然的故事。