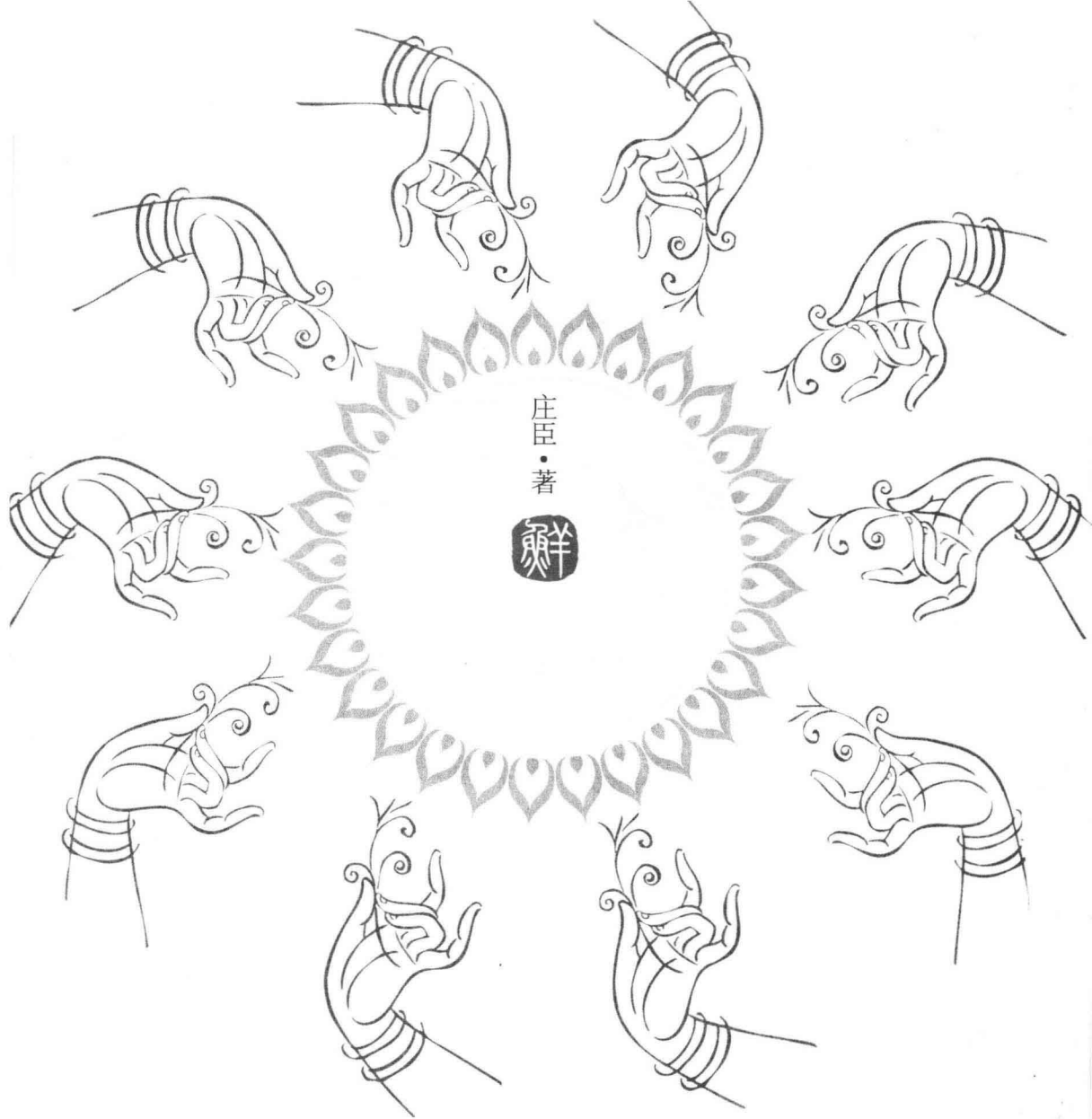


舌尖上的中国

庄臣·味道

庄臣 | 著





庄臣·著



庄臣·味道

上的中国

舌尖

图书在版编目(CIP)数据

舌尖上的中国：庄臣味道 / 庄臣著. - 广州：广东旅游出版社，2012.6

ISBN 978-7-80766-385-0

I. ①舌… II. ①庄… III. ①饮食-文化-中国 IV. ①TS971

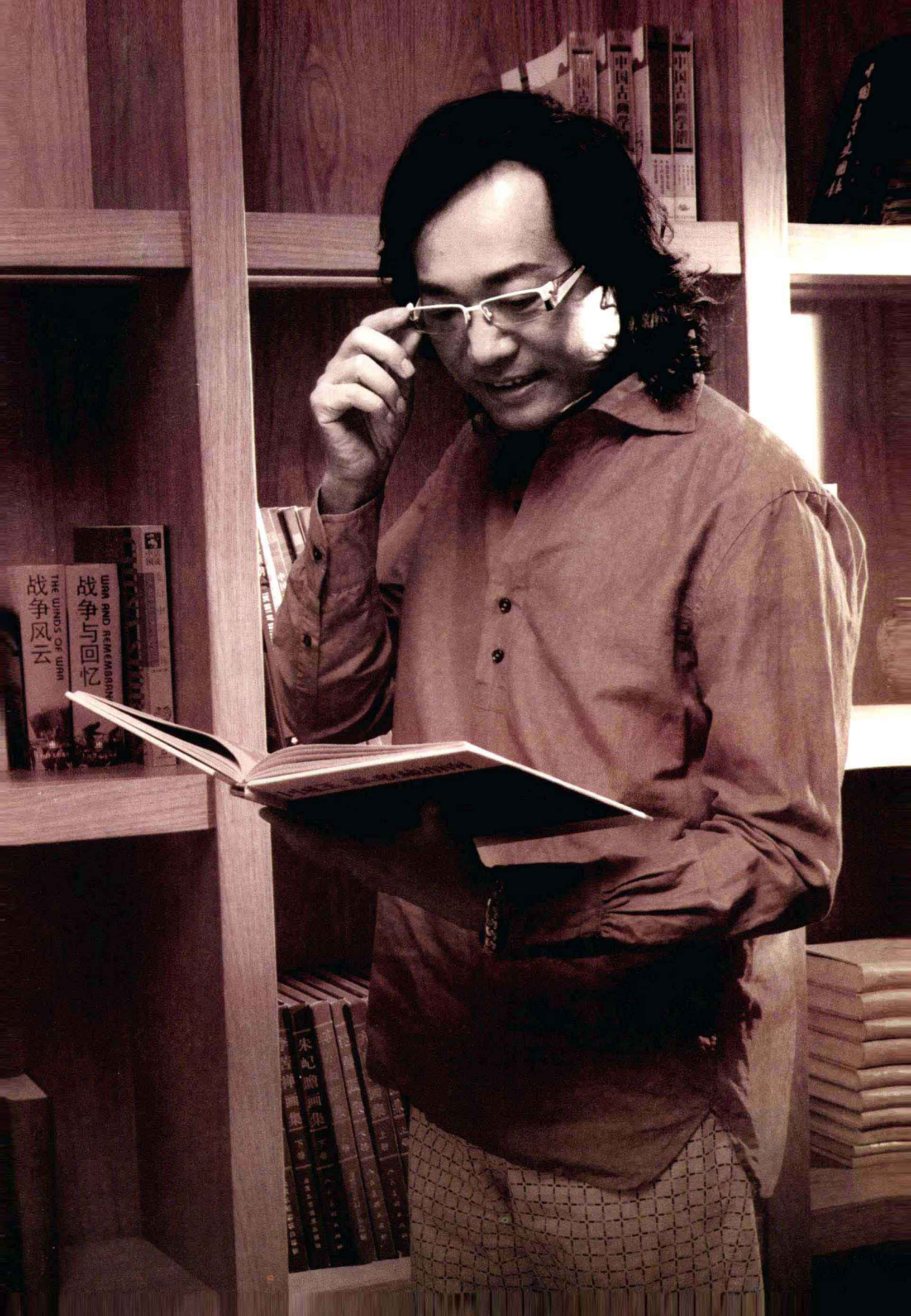
中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第141501号

舌尖上的中国

庄臣  味道

| | |
|------|-------------------|
| 书 名 | 舌尖上的中国 庄臣·味道 |
| 作 者 | 庄臣 |
| 策 划 | 孔建伟 陈洁 宁志庚 |
| 责任编辑 | 张晶晶 |
| 统筹编辑 | 何嘉嘉 蔡淦 王锡瑶 林佳慧 |
| 装帧设计 | 梁耀兰 |
| 出版发行 | 广东旅游出版社 |
| 印 刷 | 广州市天辉印刷有限公司 |
| 经 销 | 金榜传媒集团 |
| 开 本 | 787mm×1092mm 1/16 |
| 印 张 | 13 |
| 字 数 | 160千字 |
| 版 次 | 2012年7月第1版第1次印刷 |
| 定 价 | 32.00元 |

版权所有 侵权必究 印装错误可随时退换



Contents

目录



在历史的长河中
一日三餐而延续下去
我所的是美食和游历
的故事
姑且作为这十年年来的
一个总结吧

自序

时间的味道 庄臣.....06

引子

从《舌尖上的中国》，看庄臣一路走来.....10

第一篇 舌尖上的味道

神州风采.....14

广饮广食.....82



第二篇 舌尖上的文化

| | |
|-----------|-----|
| 食之文化..... | 132 |
| 美食传说..... | 162 |

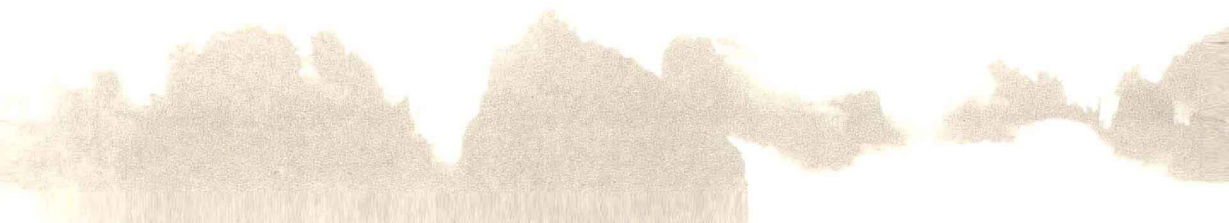
第三篇 舌尖上的人生

| | |
|-----------|-----|
| 街头巷尾..... | 184 |
| 美食人生..... | 196 |

时间的味道

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，在当今充满食品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的人，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。

Preface

自序



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9000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。





引子

从《舌尖上的中国》
看庄臣一路走来



由纪录片《舌尖上的中国》引起的这股美食热潮，不得不说是空前的，执行导演任长箴说，她亲眼看着团队博客的访问量，从800涨到片子开播前的6720，最后涨到七集全播完后的35万。那种得到回报后的喜悦，充斥着人类最柔软的一隅。或许到了这一刻，我们才能更深刻的理解付出与收获的对等关系。

而作为广州美食形象推广人的庄臣，是通过怎样的努力成就今天的辉煌，我们不得而知，但却能在各大媒体中看到 he 手持一笔，走遍大江南北，尝尽中华美食，一路过关斩将，从默默无闻到名声大振，再跃身成为受欢迎度极高的美食专家“代名词”。甚至有人说，庄臣是“品味”与“时尚”的代言人，随着他在香港电视台主持的美食节目《广饮广食》、《广州美食地图》、《星级享受之旅》、《品味珠三角》等开播，在各种高消费的饮食场所，慢慢形成一种“庄臣热”，美食的话题离不开庄臣，而庄臣的话题，更离不开美食文化与人生定义。

“拍《舌尖上的中国》，要展示人和食物之间的故事，透过美食来看社会，”这是总导演陈晓卿给拍摄组的“命题作文”，又无疑像是庄臣为自己定下的“目标”，回顾30年的“美食之路”，他吃的又何止是美食，写的又何止是菜单。他一直希望自己能游遍天下，品尝各地不同的美食，但同时，他更享受的是在品尝中发现与欣赏各地不同的风俗，从一个地方的食物中，领略到那个地方的风土人情，人文信仰……手持



一支笔，一点一滴地记下，味蕾的绽放，吸收到的香气，所领悟到的地方文化与人生概念。让人读起来有身临其境之感，美味充斥着大脑，从身心感到愉悦而美好，像置身于温柔的梦乡，顿悟人生。

有人说，对于一个“美食家”，一种食材等于一个生命，吃东西于他们而言，已经与“享受”二字无关了，他们需要的更多是专业的品鉴。庄臣以他独特的经历与广博的见识，从“中国大酒店”的餐饮管理人摇身成为各类电视台、电台以及各大报纸杂志专栏的主持人、撰稿人，且《舌尖上的中国》的热播，又把他的名气推向更高的层次，其炙手可热的受欢迎程度，又岂是聊聊几字能够表达的。这一切，绝不是高高在上故弄玄虚的“美食家”所能做到的，庄臣的人生游历生涯，便是最大的原因所在。他一路追求健康美味的食物，强调“鲜”的重要性，他坚持美食没有贵贱之分的理念，“真正的饮食文化的精华，同样存在于常民之食里，端看的是食客的心在哪里。”

付出与收获或许永远不能成为正比，但有付出肯定会有收获。就像一道美食，除了有一定的文化背景外，如果没有厨师不断地尝试，又怎能轻易扬名？网络对《舌尖上的中国》的评论风风火火，其中有一段话非常适合我们拿来结尾，“就像第三集里的一个牧民，他爷爷从小就告诉他，你能做好一个牧民就很好了。这就足够了”。人生亦如此，成功与否无所谓，只要你能对你所追求的东西尽力付出，就足够了。



第一篇 舌尖上的味道

神州风采

这是一场宏伟的美食盛宴，

这是一次又一次探秘之旅得来的成果，

从北京到上海，从香港到澳门……

一个地方一种特色，每种特色都很诱人。

从特色菜到地方小吃，从国宴到私房菜……

一段游记一种味道，神州大地，万般风采。



游园京食

良辰美景奈何天，赏心乐事谁家院。“上京”次数已经数不清，我喜欢北京有着悠久历史的皇家园林、四合院、胡同小巷，行走在这个属于神州大地最繁华的城市之中，在味蕾的记忆中，似乎能探寻中国数千年来不断变迁的味道。

北京胡同小吃

冬日的京城，刚刚经历今年的第一场雨夹雪，寒风中，地上的落叶上下翻飞。

即使是这样的天气，路上行人依旧形色匆匆，“门框胡同”的小食档如常营业。街里阵阵的麻辣飘香，胡同内“臭豆腐”的店铺甚是招摇。

再往里走，是传统的卤煮食店、爆肚食店。这条昔日著名的食街，今天却不免让人顿生“门前冷落车马稀”的感觉。