

风味人间



[风味人间_下载链接1](#)

著者:陈晓卿

出版者:中信出版集团

出版时间:2019-1

装帧:平装

isbn:9787508697987

1.陈晓卿团队历时2年，横跨全球5大洲，探访20多个国家，倾力打造现象级美食盛宴。

沈宏非、蔡澜、陈立、云无心、瘦驼、史军等组建专家顾问团队，同名纪录片上线3小时点击量破亿，引发网络热议。获得第十九届中国视频榜“推委会特别大奖”。

2.在全球视野下深耕美食世界，展现中国美食在世界范围内的传播与流变，以及各国食材风味的相互流转与交融。对比中西烹饪对食物的认知与塑造，折射不同地域、不同民族人们的独特个性和文化的多元性。

3.从今访古，在历史演化过程中探究国美食的流变，以独特历史视角记录行将消失的中华美食标本，从多面展示出中华民族精深饮食文化背后的处世哲学和民族智慧。

4.人情比美食更有嚼头。探讨食物与人的紧密关联，美食背后的人情滋味，跃然纸上。

5.展开美食寻踪图。书籍在保留纪录片精华的基础上，增加关于食材、菜肴的背景资料。按书索骥，完满美食人生。

作者介绍:

陈晓卿

导演，制作人，美食专栏作家。现任腾讯视频副总编辑，稻来纪录片实验室负责人。

1965年生于安徽灵璧，1989年毕业于中国传媒大学电视系摄影，1991年开始拍摄和制作纪录片，作品有《远在北京的家》《龙脊》《百年中国》《一个时代的侧影》《甲子》《森林之歌》等，曾获中日韩电视制作者大奖、四川国际电视节纪录片大奖等多个国内外奖项。

2012年，执导中华美食纪录片《舌尖上的中国》季，播出后引起广泛关注，影响遍及海内外，成为年度话题。2014年，执导纪录片《舌尖上的中国》季。2017年创立北京稻来传媒科技有限公司，2018年执导《风味人间》。

目录:【山海之间】在地美食的寻味之旅

- 【落地生根】 食材的碰撞与交融
- 【滚滚红尘】 从食物中窥见过往
- 【肴变万千】 刀工火候的生命之道
- 【江湖夜雨】 美食背后的五味人生
- 【香料歧路】 香料与食物的不期而遇
- 【万家灯火】 人与食物的相互再造
- • • • • [\(收起\)](#)

[风味人间_下载链接1](#)

标签

美食

陈晓卿

饮食文化

风味人间

文化

中国

人文

2019

评论

纸上得来终觉浅 绝知此事要躬行 要去看更多美景 吃更多美食呀

能看出尝试跳脱《舌尖》舒适圈的努力，从全人类的立场去努力记录人间风味，但结果不尽人意，甚至一不小心沦为shzy文化建设最不易察觉的触手末梢，内核还是传统的家族主义和宗法礼制。

节目会比纸书更为色香味俱全吧~这本书更像是节目的全记录书。每一章节最后一句都能脑补一句电视台那种字正腔圆的带渲染力的台词语境。

因为之前已经看过纪录片，所以读起来飞快。实质就是纪录片的文案合集附送优美截图若干，虽然已经看过了，但重温一遍感受依然很好，好吃的东西看几遍还是很好吃哦…
…

明知道是纪录片的文案，但读起来感觉又不太一样。可能也是有对陈晓卿的迷妹滤镜吧。
。

【藏书阁打卡】《风味人间》纪录片的脚本，读完书之后仿佛又在脑海里复习了一遍纪录片，不禁让我思考一个问题——人类与饮食的关系，虽然我们现在不断发掘饮食文化，然而人类从填饱肚子到开始追求味觉的享受也不过在四五百年前，也就是地理大发现所带来的食材的多样化。人们开始在吃上赋予更多的意义，过什么节要吃什么，婚丧嫁娶要吃什么，团圆的时候要吃什么……以至于很多食物被建构成一种民俗符号，来执行它的“功能”。在这个过程中，人们对好吃的标准也在不断发生变化，有时候觉得研究一种食物（比如炸酱面），一个地方的人为什么会喜欢吃它，这的确是一件很有意思的事情，或者说，人们为什么愿意在食物上投射情感？在一起吃饭时候产生的共情心理又是怎样形成的呢？

解说词文字版

把我看饿了。不过台词脚本放到书上，总是读出了李立宏的味道。黑哥，了得。那么大阵势，做美食

不适合饱的时候读，因为读完就饿了；不适合饿的时候读，因为读完更饿；不适合白天读，因为除了擦口水你啥也干不了；也不适合夜里读，因为会馋的睡不着觉。总之文笔真的好，身临其境，每一行字都能让五脏庙唱空城计。

看着嘴馋！

其实就是纪录片的旁白+截图，就变成了这本书。晕～

《舌尖上的中国》为中华美食描绘了版图，《风味人间》有意为世界佳肴蜿蜒出谱系，从成书来看，各章节的划分说服力有限，好似随意为之。冷门食品挑逗涎水失败，《舌尖》式的情怀渗透甜腻太过。整部都在咏叹食物的迁徙，单一乏味。菜谱篇幅占了一半，严谨有余，趣味不足。食物制作者的经历平铺直叙，大刀阔斧，没有能够触动观众（读者）的细节，入镜成了偶然的际遇。堆叠出人物、地点、食材、菜品四要素，篇篇如此，创新和灵气出走远方。类型记录片如何避免自我重复，是导演要解决的终生命题。《风味人间》上映，水花两三朵，昔日忠实的拥趸们已用漠视投了反对票。想要挣脱出被市场验证的成功樊笼，行必艰难，步步荆棘，却可拥抱一方新天地。我有信心，因为那句“最好吃的永远是人”。

上当了，这本书就是纪录片的旁白整理成了书。。。

194-准备看看纪录片

还是得搭配视频一起看

美食主要还是看人

这本是风味人间纪录片的脚本。看完纪录片再回顾文案，还是想再次感慨一声，不愧是陈晓卿！影片一目了然创作团队的深厚功底，而书本字里行间亦可见功力。对美食的解读如果也分为高中低三个层面的话，风味显然是高屋建瓴，穿越古今，横贯中西的史诗级。

我喜欢食欲满满的截图和质感满满的排版。但是严重的错别字让我无法宽容，172页开始的宵夜江湖的宵全部都写成了“消”，这是多大的纰漏？？？

对配音稿进行基本整理，略有相关内容添加，不推荐购买，还是看纪录片吧。

看馋了要，想旅行，想吃好吃的……

[风味人间_下载链接1](#)

书评

看完纪录片又把书看了一遍，结论是不如纪录片好看，也不如陈晓卿的之前那本《至味在人间》好看。这本书算是纪录片的周边，就和腾讯视频上的《风味实验室》一样。这部应该是陈晓卿离开央视之后的作品，不得不说陈晓卿真的是一个很好吃的人。之前《舌尖》停留在国内，而今的《风...

料理鼠王里面宣传的一句话就是，每个人都可以烹饪。

民以食为天，吃是每个人关注的第一件事。

风味人间，我看了三集，后面没有延续着看，但是看到这本书的时候，出于对节目的支持，我还是买了下来，果然内容都是节目的文案内容，一字未改。但是缺少了影像辅助，看着就有些寡淡...

感恩节前夕，我刚刚搬到美国最冷的州之一。假如美国是美食的沙漠，我的新住地大概是沙漠里的无人区。

是日是感恩节，外面白雪茫茫，家里纸箱遍地，正待重整山河，自然无米下炊，而全城的餐馆几乎都关门歇业。走投无路之际，还好发现附近有家中餐馆照常营业。也就是国内三流馆子...

【2019年第12本】相比《舌尖上的中国》系，《风味人间》完美衔接，还是熟悉的味道，还是以前的配方：依旧用舌尖体，依旧高档精致很考究，依旧朴素市井接地气，依旧让人垂涎三尺：馋到哭！或许最大的区别在于陈晓卿团队网罗美食的视角范围从国内升级到全球了而已。讲真，相比看...

[风味人间_下载链接1](#)