

第一集《自然的馈赠》

——松茸

(视频链接)

<http://tv.cctv.com/2018/02/15/VIDE4x73eueOfNOCFIISpwnq180215.shtml?spm=C55924871139.PT8hUEEDkoTi.0.0>

一. 看完《舌尖上的中国》第一季第一集视频(01:00~07:00)或课文后,回答问题。

1. 香格里拉是松茸产地吗?
2. 松茸的保鲜期是多长时间?

二. 课文

云南香格里拉,被雪山环抱的原始森林,雨季里空气阴凉。在松树和栎树自然混交林中,想尽可能地跟上单珍卓玛的脚步,不是一件容易的事情。卓玛和妈妈正在寻找一种精灵般的食物。卓玛在松针下找到的是松茸——一种珍贵的食用菌,这种菌子只能在没有污染的高海拔山地中才能存活。这只松茸的伞盖已经打开,品质不好。松茸属于野生菌中的贵族,在大城市的餐厅里,一份碳烤松茸价格能达到1600元。松茸的香味浓烈袭人,稍经炙烤就会被热力逼出一种矿物质的馥香,这令远离自然的人,将此物视若珍宝。



<官方海报>



<松茸>

吉迪村是香格里拉松茸产地的中心。凌晨3点,这里已经变成一个空村,所有有能力上山的人,都已经出门去寻找那种神奇的菌子。穿过村庄,母女俩要步行走进20公里之外的原始森林。即使对于熟悉森林的村民,捡拾松茸也是一项凭运气的劳动,品质高的松茸都隐藏在土层之下。妈妈找寻着两天前亲手掩藏过的菌坑,沙壤土层中果然又长出了新的松茸,可惜今年雨水不足,松茸太小。

酥油煎松茸,在松茸产地更常见。用黑陶土锅溶化酥油,放上切好的松茸生片,油温使松茸表面的水分迅速消失,香气毕现。高端的食材往往只需要采用最朴素的烹饪方式。以前藏族人们都不爱吃松茸,嫌它的味儿怪。原来的松茸也就几毛钱一斤,可是这几年,松茸身价

飞升。一个夏天上万元的收入,使牧民在雨季里变得异常辛苦。松茸收购恪守严格的等级

制度，48个不同的级别，从第一手的产地就要严格区分。松茸保鲜的极限是三天，商人们以最快的速度对松茸进行精致的加工。这样一只松茸在产地的收购价是80元，6个小时之后，它就会以700元的价格出现在东京的超级市场中。

三. 单词注释

xírén
1. 袭人 触及到人；薰人。

zhìkǎo
2. 炙烤 在火上烤。

yànxīāng
3. 酩香 浓香。（酩，指茶、酒等饮料味厚。）

sūyóu
4. 酥油 泛指牛奶或羊奶内提炼出来的脂肪。

bìxiàn
5. 毕现 全部显露。

kèshǒu
6. 恪守 谨慎而恭顺地遵守。

四. 讨论

1. 你吃过松茸吗？如果吃过，那你觉得味道好吗？

2. 你觉得在日本卖的松茸贵吗？在日本一般的吃法是？