

第一集《自然的馈赠》

——诺邓盐

(视频链接)

<http://tv.cctv.com/2018/02/15/VIDE4x73eueOfNOCF1ISpwnq180215.shtml?spm=C55924871139.PT8hUEEDkoTi.0.0>

一. 看完《舌尖上的中国》第一季第一集视频(15:00~19:00)或课文后,回答问题。

1. 诺邓火腿可以生吃吗?
2. 诺邓井盐有什么特色?

二. 课文

其实,除了新鲜食材,有时成就美食的调味料也同样来自于自然。在云南大理北部的诺邓山区,醒目的红色砂岩中间,散布着不少天然的盐井,这些盐成就了山里人特殊的美味。



<诺邓火腿>



<莴笋炒火腿>

诺邓盐做的血肠,腊制过程不长,一周后就可以享用。

云南人老黄和他的儿子树江正在小溪边搭建一个土灶,这个土灶每年冬天的工作就是熬盐。水是卤水,熬盐的原料。这口盐井已经在诺邓村里存在了上千年。生产食盐,为的是制作诺邓当地独特的美味。

经验让老黄马上认出一条成熟的诺邓火腿,火腿3年前上好了盐,已经在这里彻底风干了。3年的时间,火腿上的脂肪已经氧化成了特殊的美味。火腿要用刀解开,每个部分都有不同的吃法,贴近中间骨头的肉是最好的。3年以上的诺邓火腿可以生吃。

莴笋炒火腿,选肥瘦均匀的火腿和新鲜的莴笋同炒,放入大蒜调味,荤素搭配,是诺邓当地的家常菜。

中午气温升高,盐井边上的土层里析出的盐分增多,吸引着附近的牲口。树江的盐已经熬了4个多小时,结晶渐渐形成。诺邓井盐中含钾,利于健康,而且口味清淡,是制作

火腿最好的选择。过了模子^{mú z i}的盐，重量被固定下来。这样精准的计量方式说明，盐曾经是诺邓最重要的商品。

三. 单词注释

1. 醒目 ^{xǐngmù} 显明突出，引人注目。
2. 砂岩 ^{shāyán} 一种沉积岩,由砂粒、粘土、石灰等粘结而成,用做磨石或建筑材料。
3. 腊制 ^{làzhì} 腌制后风干或熏干的制法。
4. 土灶 ^{tǔzào} 在地上挖成的炉灶。
5. 卤水 ^{lǔshuǐ} 用来熬盐的咸水；点豆腐用的盐卤。
6. 析出 ^{xīchū} 溶质从溶液中分离出来,或固体物质从气体中分离出来。
7. 牲口 ^{shēngkǒu} 牲畜的俗称。泛指禽兽等动物。
亦专指为人服役的家畜，如牛、马、驴、骡等。
8. 钾 ^{jiǎ} 一种金属元素。Potassium(K).
9. 模子 ^{mú z i} 模型,常指浇注用模型或压制粉末用的模型;

四. 讨论

- 1.中国有的地区会出售加碘盐，日本有类似的情况吗？
- 2.你平时都怎么吃火腿？