

舌尖上的中国观后感

作者：有故事的人 来源：范文网 www.wtabcd.cn/fanwen/

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/fanwen/zuowen/1678506667214606.html>

范文网，为你加油喝彩！

江间波浪兼天涌-中班手指游戏教案



人生的一半掌握在上帝手中，另一半掌握在自己手中，真正的成功就是拿自己手中的一半去赢上帝手中的另一半

2023年3月11日发(作者：西湖十景)

《舌尖上的中国》观后感(通用15篇)

《舌尖上的中国》观后感1

今天，我看了《舌尖上的中国》第二集--主食的故事。这一集里不仅讲了五

谷，更是讲了一种“情”。其中让我记忆最深刻的是讲卖黄饽饽的老黄。

老黄是一个在农田中辛苦劳作的农民，他每个周要去两次城里卖黄饽饽。老

黄上上下下都是实在的：黄饽饽是实在的，人更是实在的。他每个饽饽一块钱，

决不降价。他认为流水线上生产的饽饽，远远没有用自家石磨磨出来后亲手做的

好吃，这个做黄饽饽的粮食是一种叫糜子的东西。糜子其实做饭并不好吃，但一

经老黄的手就会变得又香又软又甜。老黄做这些黄饽饽要三天，从早上三点到晚

上九点，要经过七道工序，非常麻烦。

可老黄的儿子明明就在城里，而且还赚了很多钱，可老黄仍住在他的土房里，

他在城里卖饽饽，只能勉强糊口。他放着舒适的生活不干，是因为他很热爱他的

工作。他有一个意识，就是要把祖先们留给我们的美食文化继续代代相传，这就

是美食的传统--手工制造。

看完之后，爸爸也和我说了他的童年记忆，爸爸的感受可比我多多了。

“我的童年是在农村度过的，那时大人们从来不给孩子们买零食吃，孩子们

只能等到过年。”父亲不禁深情地说：“我小时候，天天都盼着吃奶奶做的麦芽

糖。做麦芽糖的那天，很早爷爷奶奶便开始生火煮麦芽水，当我发现麦芽水开始

慢慢地蒸发的时候，我便赶忙去烧火，直到麦芽水越来越少，我便迫不及待地打

开锅盖，用筷子去搅拌。就这样，从早上一直守到下午，麦芽水中的糖分终于开

始慢慢地凝固，成为了稀疏的麦芽羹，用筷子一挑，几滴黏在筷子上，可又慢慢地滴进锅里。”说着，爸爸好像陷入了沉思之中，他的眼里流露出一一种既怀念又神往的神情，我感觉好像有一个大锅就在爸爸身旁，锅里正散发着麦芽糖的清香。

在爸爸的回忆中，我终于明白了为什么这一集中说“中国人的家庭观念是代代相承的，父母亲手做的食物，如同在孩子幼小的心灵里播下了一粒种子，无论走多远，飞多高，长大后都会想起自己的家庭。”

我相信，不止是父母给我亲手做的食物，还有许多，如同父母今天陪我看电视，我都会把它们当做最美好的回忆，代代相传下去。

《舌尖上的中国》观后感2

每逢周五，对于“吃货们”来说，必不肯错过21点准时端坐在电视机前守候收看《舌尖上的中国2》。这个一档关于吃的记录片，最近特别的“热”、特别的“火”，要是谁没有看过的话。哈，一定会被人笑话“out”了。

对于我来说，怎好错过如此“饕餮盛宴”呢！为了更好地收看《舌尖上的中国2》，我还特意温故了一遍《舌尖上的中国1》。记得有一集是介绍杭州的一道名菜——西湖醋鱼，让我对西湖醋鱼有了深入的了解。西湖醋鱼作为杭州派

别中的代表菜，要选用西湖的鲥鱼作原料，烹制前一般先要在鱼笼中饿养一两天，让鱼儿排泄肠内杂物，除去泥土味。厨师烹制时火候要求非常严格，三四分钟是烧得恰到好处的时间。烧好后，再浇上一层平滑油亮的糖醋，胸鳍竖起，鱼肉嫩美，带有蟹味，味道鲜嫩酸甜，肉滋别具特色。仿佛透过屏幕，我已经闻到了它的酸中带甜、外焦里嫩、肉质鲜美，恨不能马上咬上一口尝尝。作为一部“高、大、尚”的美食纪录片，搜罗到中国从南到北的万种美食，不仅仅是美食，还有感动的瞬间。

舌尖上的中国，不仅是在介绍中国传统的美食，还是在介绍美食所承载的文化。不仅是美食的视觉盛宴，而且还是一次精神的盛宴。最有感触的是在《舌尖上的中国2》中：追逐花期的养蜂人、跋山涉水采集野生香菇的老汉、特别是白马占堆爬上高高的树上取蜂蜜的那一段。看着取到蜂蜜时品尝时的甜，更多让我感受的是苦涩，是他们认真的生活态度感动了我；还有那些手工割麦的麦客们。

舌尖上的中国，不仅牵动着我们的味蕾，也在不经意间触动我们的泪腺！

感动和幸福其实是一体的，有过感动的我们才会发现，幸福弥足可贵！

《舌尖上的中国》观后感3

这是一部不寻常的纪录片，从饮食的角度启迪人生。大学毕业前，听说这部

纪录片在网上很火，但真正让我看下去的是听朋友说“片中几乎一半内容都与云南有关”，不由决定在异国他乡一饱眼福。

看完《自然的馈赠》第一集，我就想到一句话：永远心存感激。

感激家乡。作为一个云南人，我有幸在美丽的自然风光和丰富的食物供应的

包围中长大。高中毕业后离家去上海读大学，每年只有两次回家的机会。现在工

作，离家更远，大概一年要回家一次。在很多人眼里，云南是一个偏远落后的少

数民族聚居地，自然风光优美，毒泉可怕。曾经因为来自云南而自卑，曾经不喜

欢家乡经济落后。随着思想的成熟，我为自己对家乡的偏见感到羞愧。我知道：

我的家乡云南，不应该和其他经济发达的省市争夺GDP。它永远不会因为地理环

境和国家宏观部署而成为经济强省。正因为如此，它才能更好地保存其优美的自

然环境和淳朴的民俗风情，这是当代社会最稀缺的！看到电影里卓玛在找松茸，

我就想起了在农村工作了一辈子的爷爷奶奶。没有他们的努力，我就不会有今天。

无论走到哪里，最开心的就是看到别人知道我是云南人时惊讶的表情。“你普通

话怎么说得这么好？”你英语说得这么好；你走了这么远。“是的，我来自云南。

我离开家乡不是因为不喜欢它的落后，而是我在那里的生活太安逸了。年轻的时

候就想追求挑战和超越，想让云南人的名字传遍中国，传遍海外。总有一天，“蔡赞孩子”会回家。

感恩祖国，感恩人民。无论是卓玛采松茸，林红旗出海打鱼，老鱼头，兄弟们挖藕，老鲍和阿良种竹笋，诺登和他的儿子发展火腿都是普通人，为了生活做着普通的工作。但正是这些淳朴的中国人的辛勤劳动，让我们享受到了人间的美味。

感恩自然。人与自然的关系可以用“皮不存在，毛就附着”来形容。大自然给了我们生命，大自然是人类真正的母亲。

《舌尖上的中国》观后感4

寒假里，我观看了纪录片《舌尖上的中国》第三季，其中给我印象最深的是第六集《酥·奉上一桌点心盛宴》，特别是里面介绍北方面点的部分。

我们中国人是很善于用食物传达情谊的。点心，是中国人饮食生活中最为温情的部分。北方的小麦，南方的水稻，不同的食材构成了精巧别致的中国点心。它们与历史相连，与民俗相通。酥酥软软的点心里寄托着中国人独特的心思。东崂少村的面点高手郭秀青阿姨，做了三十多年的馒头。她做的面点栩栩如生，看得我口水都要流下了。我还知道了小麦原产于西亚，在大约400-000年前才进入

的中国北方地区，但是在唐代以前人们很少吃。最初对小麦的做法是整粒蒸，整粒煮，但是不好吃。后石磨的出现才把小麦带入了中国人生命的时光。经过碾磨之后的小麦摇身一变，终于浓墨重彩登上了中国人的餐桌。它已经不仅仅是一种食物，更是人生重要阶段的见证者。满月、定亲、祝寿，都会用红布包裹着用面塑造的心意，有了童年的味道、爱的味道、团圆的味道。这使我想起了以前回妈妈的老家胶东，都会吃到的大馒头，跟这个几乎是一样的呢。

唐宋时期，以小麦为食材的各种面点开始大量出现，最极致的是宫廷点心，如贵妃饼，萨其马。还有用面粉做成的各种水果——面果儿，造型逼真，吃起跟真的水果是一个味儿的。这个是面点大师王志强研究十几年做出的，太了不起了。有人形容，面点就是拿着面粉作画。好的面点师，做出的不只是简单的食物，而是挥洒自如间傲然挺立的一艺术品。这些艺术品，凝聚了面点师们的智慧与付出，几十年如一日的付出、研究、实践，才有了这些如此生动逼真的美食作品。我热爱美食，更热爱富有创造力的伟大的中华民族。

《舌尖上的中国》观后感5

《舌尖上的中国》被誉为是中国深夜发吃节目的开山之作。跟新中国很多事

物一样，这片可谓是起步晚起点高，一出手立马把《深夜食堂》这样的海外发吃片给比了下去。正当都市小清新们为东京酱油炒拉面感慨不已的时候，蓦然发现天朝才是神一般的存在，小日本那些玩意简直就是渣渣，这片真给咱中国发吃党长脸。

《舌尖上的中国》为什么美？简单来说就是接地气。工业化让人也变的越来越工业，离生存的本质越来越远。为什么那些廉价工业化高热量垃圾食品可以卖那么贵？因为它的顾客并不把它当作真正的食物，而只是一种商品，一个商品只需要具有和它的价格相当的包装，就一定会有人买。《舌尖上的中国》与以往美食节目的不同，在与它不是一个关于商品的故事，而是一个真正关于食物的故事。它的镜头没有对准各大所谓美食城市的商业街，而是对准了我们经常忽视的人和物。包括黑龙江上的老鱼把头，香格里拉菜松茸的单珍卓玛，浙江菜东笋的包师傅，这些勤劳的人运用经验和智慧，提供了我们所吃的一切，也决定了我们要吃什么，怎么吃。包括做山西花馍的大婶们，宁波做米糕的顾阿公顾阿婆，兰州拉面的马师傅，他们的技巧决定了各地的风味甚至习俗。也包括你早已忘却的家乡菜，妈妈做的闷面，春节的团圆饭，无论承认与否，它们都决定了你一生的口味喜好。这些都是我们熟悉的关于食物的记忆，其实也是我们整个文明的记忆，

甚至是我们自我认知的根源。古人通过“茹毛饮血”区分自己和蛮族，后来“南稻北麦”的分野，仔细一想竟然都是关于食物的。

我在加入深夜发吃党以后学到了什么？这个问题我想了许久，发现的回答就

是：活的更明白了。为什么呢？要做饭自然就要买食材，就要辨别食材，就要懂

油盐酱醋茶的用度，知道入口的五味口感是怎么回事。人活着就要吃饭，把吃饭

这事整的更明白，可谓是活的更明白了。这有许多好处，活的不明白的人就往往

容易被表象和虚假所迷惑。我们有些同胞拿着国外几块钱一大盒的哈根达斯当奢

侈品，沉醉于日本饭团子（学名寿司，起源与日本古代长途干粮）的简单与纯粹，

着迷于波尔多红酒的古典高雅，倾心于西式快餐店的工业气息，并拿出够外婆腌

一年酸菜的钱买以上种种，充分说明现在没活明白的人何其之多。

《舌尖上的中国》观后感6

星期六晚上，我收看了cctv第二频道的纪录片《舌尖上的中国第1集》----

自然的馈赠，其中“凿冰捕鱼”的纪实情景给我留下了深刻的印象，现在回想起

来仿佛历历在目。

“凿冰捕鱼”主要介绍了鱼把头石大爷率领渔民在东北查干湖获得“自然的

馈赠”的经过。所谓“凿冰捕鱼”就是在冰上打个洞，将绞盘固定在冰面上，通过牲口的拉力，将长达2千米的渔网放下去。至于放在什么地方，全凭鱼把头的丰富经验做出准确判断。定位不准，就捕不到鱼群。鱼把头石大爷从15岁起到现在77岁，一直“没离水，没离鱼”，积累了丰富的经验，在渔民中有很高的威信。

这次“凿冰捕鱼”，天气极冷，寒风嗖嗖，石大爷穿上了羊皮袄，戴上了狗皮帽。这样的低温，鱼群会在冰下聚集不动，如定位不准，就捕不到鱼群，一无所获。五匹马儿在不断地围绕着一个绞盘奔跑，渔网缓缓地放入冰下水中，渔民们各自干着活，不讲话，焦虑和紧张弥漫在冰面上。网在冰下走了8个小时，终于到了收网的时候，令人感慨的一幕发生了，一条条肥大的鲢子鱼在渔网里拼命地跳动着、挣扎着，渔民们的脸上洋溢着欢乐的笑容。值得注意的细节是，捕上来的鱼每条重量都在2公斤以上，没有一条小鱼，这个秘密只有鱼把头知道，这是查干湖渔民心口相传的严格规定，冬季的渔网是6寸的网眼，未成年的小鱼被人为地漏掉，所谓“猎杀不绝”讲的就是这个道理。被上天厚爱的人群，又一次获得了馈赠。

观看了这个纪实片段，我深有感触。在什么地方凿冰放网，是能不能补到鱼

群的关键，这完全取决于鱼把头石大爷丰富的实践经验。那么，石大爷的经验是哪里来的呢？60多年的辛勤劳动不断总结来的，这是他作出准确定位的保证，否则，就不可能延续自然的馈赠。我们学习同样如此，平时多读书、多练习、多积累，才不会“书到用时方恨少”。“聪明在于学习，知识在于积累”，我要牢记并践行这个真理。

《舌尖上的中国》观后感7

经过漫长的等待，继《舌尖上的中国》热播之后，续集《舌尖上的中国2》

也终于播出了。作为它忠实的观众，我和爸爸每周都会收看。

顾名思义，《舌尖上的中国》描述的是食物，并且，是中国的食物。

所有人都知道，中华文明悠悠5000年的历史博大精深，然而，从人类存在

的那一天起，便都需要食物来维持生命，所以，有一句话叫“民以食为天”。

从人气火热的重庆麻辣火锅，到金灿灿的菜籽油和香甜可口蜂蜜，没有哪一

种美味，是可以简简单单地获得的。

当人们热火朝天地吃着火锅，享受着团圆的喜悦与火锅的温暖，火锅店的老

板耗费一个通宵与无数晶粒翻炒三大锅辣椒，作为火锅店五天的底料。

当村民们从油坊买取菜籽油，炒出香气扑鼻的菜，菜籽油经过了道道工序，

正由人用尽全身的力气，进行着一次又一次的压榨。

当我们闲来无事，泡一杯蜂蜜，独坐一隅，享受这清香甘甜的滋味时，千里

外的一名青年正爬上相当于10层楼高的大树，取得最自然、最甜美的蜜。

食物，是大自然的馈赠，也需要人们去发觉，去寻找，去加工。“一份耕耘，

一分收获。”只有付出了努力，才会获得汇报，每一次小小的成功，都需要汗水

的浇灌。

用自己的双手，自己的努力，去获取自己的食物，维持自己的生命，这种坚

毅的精神，不正是我们中华土地上的人们一直所坚信的，一直在发扬的吗？

《舌尖上的中国》讲的不仅仅是食物，更多的，是食物中体现的中国，食物

中体现的中华民族坚毅的品格。这也是我们这一代人需要传承的文化，需要锻炼

的品质。

《舌尖上的中国》观后感8

美味的豆腐，鲜香的鱼肉，风干的火腿，清凉的竹笋……摆在我的面前，口

水早已垂涎三尺……

古往今来，没人不被美食所诱惑。仿佛一看到它，心中就会有一种满足感。

无论有多劳累，那都是值得的。

春节，无人不知，无人不晓。春节时，家家户户都会包饺子，有菜馅的，也

有肉馅的。无论是哪种，我都爱吃。元宵，元宵可好了，虽然很小，可这也正好：

因为满足不了我们的肚子，所以就得多吃。端午，端午的粽子更是诱人。尤其是

红枣馅的，别提有多美味了。传说为了纪念古代诗人屈原，人们就都在端午节这

天，把美味的粽子扔进河里。哈哈！屈原有福了！中秋，提到中秋，我都觉得我

三生有幸，因为我刚好是月圆之夜降临人世的。这天，可以欣赏美丽的圆月，还

可以吃到香甜可口的月饼，真是妙极了。

除夕，除夕最棒。因为这天，可以品尝到许多美食：无论是蔬菜还是鱼肉，

我都不会拒绝。只要吃到我妈妈亲手做的酸辣土豆丝、美味透心的豆腐、香喷喷

的鸡腿、诱人的鱼肉、清甜可口的磨菇汤……哪怕让我连干三天家务都行。现在

一想到，心里早已飞回家去了。糟了，还是别想了，口水都流出来了。

无论是在古代，还是现代。我国的食品那都是有名的。如：四川的辣子鸡丁，

若是你吃了，准回味无穷。我现在都还记着那辣子鸡丁的味道，虽然辣，但却吸

引人。还有广东的铁板鸭，别提有多美味了。那鸭肉与众不同，香香的，脆脆的，

而且那肉汁，有些辣味，品尝起来感觉独一无二，细细的品尝，像是到了天堂。

心中再无其他杂念。我可不是吹哦！

现在，眼前摆着美味的豆腐，鲜香的鱼肉，风干的火腿，清凉的竹笋……我

再也控制不住自己了，立马全吃了。啊！好美味！

《舌尖上的中国》观后感9

关于《舌尖上的中国》，昨天晚上实在没时间，仅仅看了一集半，就断网了，

今天早上迫不及待地把七集都看了。

首先，最让我熟悉的美食是徽菜。那种毛豆腐，我吃过，在数分老师家吃的。

他是地道的徽州本地人，很有幸吃到他做的徽菜，还有臭鲑鱼和火腿汤我都有吃

到诶，就是纪录片里讲的那些美味。

浙江金华的维度和徽州一样，所以它的火腿也是一样出名啊。杭州唯一有印

象的是纪录片里说的"杭州人家家家户户都会做的酱鸭"，大一那年到杭州玩，回来

给高中班主任带了这种当地特产，也不知道老师觉得口味怎样

不知道大家有没有注意到，每集片尾都有鸣谢单位，虽然仅仅只有几个单位

上榜，但是我每集都看到"江西电视台"，我还以为江西的某个美食也有介绍，甚

至会有万年的贡米的，但是七集看下来都没有看到关于江西的美食上场。陕西、

山西的面食，东北的泡菜，浙江的火腿，竹笋，云南的松茸，四川，湖南，重庆的辣食...最让我感到惊奇的就是云南的某些地方竟然以糯米为主食，我理解不了啊，那么黏，吃多了容易胀气的，他们怎么会以这个为主食啊!我们只有打麻糍的时候或打年糕的时候会用糯米的。

这个纪录片确实很赞!尤其是那宣传片的首页，如果没有看到镜头最近的筷子，远看还以为是红色的写意山水画，实则是腊肉的红色纹理，那么富有文化底蕴...

我知道，我所品尝到的仅仅只限于川菜和徽菜，但是，这一记录片带我领略了中国的各地富有文化底蕴的美食，留在脑海的不仅仅是那热腾腾的氤氲的美食热气，还有中华文化的底蕴悠长，以及味蕾中对大自然最为无私馈赠的感激...

《舌尖上的中国》观后感10

国产美食文化纪录片，一部让人欣慰的片子，是一个很好地开始，可惜太短了。

这部片子珍贵在其严肃纪实的手法，朴素地展示了手工艺人的价值，向观众呈现了全国各地特色文化。

我国的美食文化名镇四海，源远流长，赞美致辞难以言表。即使在工业革命的袭击下，国人仍旧保持逛集市，对食材的追求精益求精，延承创新了我们的国宝文化。

正如我所说赞美致辞难以言表，我所等待的纪录片不是歌功颂德的贡品。这部片子真正展现了全国各地的手工艺人，他们平常，踏实，延续着祖辈们的手法，耕耘，制作。这是有力度，有内涵纪录。

每一集，都有让我惊叹的新发现，或是从来没见过的美食，食材，或是从来不能想象到的制作方式。

如有不足之处，是篇幅比例上的混乱。每集45分钟居然囊括那么多的内容，相比片子表达中肯的前提下，相对草率，遗憾。比如，每集在一个宏大标题地下，或南或北的采访了很多不同手工艺人，厨师等，略显次序上的混乱。如第三集“转换的灵感”表述了：豆腐，奶酪，酒，酱油。每一种（除奶酪外）都是中国美食的代表作，用一集篇幅囊括，可惜。

本篇从头到尾几乎只有旁白，有时旁白过多歌功颂德，45分钟很珍贵，在纪实，或赞美中，我选择纪实。

时不时我很乐意听到手工艺人和旁白的对白，这样延续朴实的纪录手法，更

生活化，也更有说服力。

我期待一个如此高质量的纪录片，每周都有播出，将本片作为一个开始，我

们还有几千几万个无数的篇章描述美食文化。

《舌尖上的中国》观后感¹¹

这几天，央视的“舌尖上的中国”凭借着高清的摄影技术，令人眼花缭乱，

垂涎欲滴的美食，以及对热爱美食的中国人的描写，都令它狠狠地火了一把。作

为一个小小的美食爱好者，看完了“舌尖上的中国”我不禁一阵感慨呀。在这里，

我就和大家谈谈我的心得。

食物，对中国人来说，一直是最重要的，所以大家都说：“民以食为天。”

而美食，更是广大中国人民所追求的，中国人对食物尤其是美食的热爱恐怕可以

居于世界之最。正因如此，无数的美食随着地域，时间，空间的变化也不断变化

和改进。中国人所创造的食物之多，是不可数的。无论是湘菜，川菜，粤菜，闽

菜，浙菜，徽菜，京菜都各有所长，都各有特色，有的以清新的口感，爽口的味

道著称，有的则以香辣的味道，火辣的感觉备受好评。每个人对食物的爱好是不

同的，有人喜欢的咸的，有的喜欢辣的，有的喜欢甜的，有的喜欢苦的，更有甚

者喜欢闻起来臭，吃起来香的。每个人都对各地的菜系有不同的看法，像我，一个湖南人，就只吃得惯湘菜那香辣，浓重的味道，我到了青岛，北海那一带味道较为清单的海鲜，就很吃不惯。我认为湘菜，川菜，京菜都挺不错的，浙菜就不太对我的胃口了。但是，我同学就有很多喜欢浙菜和粤菜的。

食物，真可说是一方水土养一方人，就连性格都可以随着食物变化，像川湘一带的人，性格都如同川湘菜一样火热，开朗。食物，已经深深地烙印在了中国人的基因里，用舌尖品尝中国的饮食文化，食物也是一种文化，更是一种不可磨灭的记忆。

《舌尖上的中国》观后感¹²

这是一部不同寻常的纪录片，从饮食的角度启迪人生。大学毕业前就听说这部纪录片风靡网络，但真正驱使我观看的动力是听朋友说“片中几乎一半内容都与云南有关”，身在异乡的我忍不住便决定一饱眼福。

看了第一集《自然的馈赠》后，我只想到了一句话：常怀感恩之心。

感恩家乡。作为云南人，我有幸从小在美丽的自然风光环绕下长大，在丰富的美食滋养中长大，自从高中毕业离家去上海读大学，每年仅有两次回家机会，如今工作了，离家更远，很可能一年才得回家一次。在许许多多人眼中，云南是

一个偏远、落后的少数民族聚居地，那里有美丽的自然风光，也有恐怖的毒泉。

我曾因自己来自云南而自卑，曾嫌弃家乡经济落后。随着我思想逐渐成熟，我为

自己对家乡的偏见感到惭愧。我懂得：云南，我的家乡，不应和其他经济发达的

省市拼GDP，受限于地理环境和国家宏观部署，它永远不可能成为经济强省。也

正因为这样，它才能较好地保存其美丽的自然环境和淳朴的民风，而这是当代社

会最稀缺的！看到片中找松茸的卓玛，我想到了终生在农村耕作的爷爷奶奶，没

有他们的辛勤付出就没有我的今天。无论我走到何处，最开心的是看到别人知道

我是云南人时诧异的表情，“怎么可能，你普通话说说得那么好；你的英语说得那

么好；你居然跑到那么远的地方来……”没错，我是云南人，我离开家乡不是嫌

弃它落后，而是那里的生活过于安逸，年轻的我要追求挑战与超越，我要让云南

人的名字传遍中国，传到海外。总有一天，“彩云子弟”会回家……

感恩祖国，感恩人民。无论是采摘松茸的卓玛、出海打渔的林红旗、年迈的

鱼把头，还是挖藕的兄弟俩，亦或是种笋的老包、阿亮，研制火腿的诺邓父子……

他们都是平凡的人，为了生活干着平凡的事业。但正是这些生活简朴的中国人的

辛勤劳动让我们能够享受到一道道人间美味。

感恩自然。人与自然的关系可以用“皮之不存，毛将焉附”来形容，是大自然赐予了我们生命，自然是我们人类真正的母亲。

《舌尖上的中国》观后感13

央视一部纪录片《舌尖上的中国》，引发了全社会的追捧和赞誉，总是没能静下心来仔细观赏这部传奇纪录片。偶然一天，看见了一本同名的书籍，极大地引起了我的兴趣。细细品来，还蛮有滋味。

一直对食物有一种执着，执着地相信食物传递给味蕾的信息会被大脑封存，味道是有记忆能力的。世界上的国家借着其独特的味道在历史中轮回。每个地区都有与众不同的味觉倾向和饮食习惯。而各自将这些精妙的技艺发展为一种文化和习俗，这便使得我们流连于世界的每个角落。

而中国，坐落于东方的拥有悠久历史的文明国度，这里有稀奇的山珍，这里有令人回肠的美食，这里有包含生活五味杂陈的味道。

不知你有没有察觉过，其实就在我们的生活中，我们嘴里常常提到的关于某种记忆，其实大都来自我们的味觉。食物是带有很深的记忆的。食物于我的记忆，可以说是的儿时记忆，是家的记忆，是亲人的记忆。

总记得，小时候奶奶会在过年时在饺子里包上各种各样的东西。看着大锅里

的饺子煮的咕嘟咕嘟的，由衷地欢喜。妈妈会教我包饺子，现在长大了，就学着

给父母包饺子。在儿时的心里，已经埋下了一颗种子。这样，无论我走到哪儿，

都会想起父母家人，都会想起那盘热气腾腾的饺子，永远忘不了那个味儿。

中国人的传统观念代代相承，他们传承给下一代的东西，下一代也会继续传

承下去。就像饺子，就是中国人代代相传的一种记忆，一种食物的记忆。

当今的中国，每座城看上去似乎都很相似，可以用来区分的似乎只有饮食和

那弥漫在城市上空的味道了。每个城市，每个种食材，每个味道，其背后都隐藏

着无数的故事，这许多故事构成了一个友情有味的中国。

这本书给我带来的不是食物本身，而是一种思考，一种脱离食物作为充饥果

腹以外的意味。中国有句古话：民以食为天。从古代文人雅士吟诵的美食诗句到

现代每每被人们提到的“食文化”，中国人对于食物的文字积淀构成了一场永不

散席的文化盛宴。

《舌尖上的中国》观后感14

随着纪录片《舌尖上的中国》的流行，追食的浪潮已经席卷到房地产界。近

日，万科之家首日乘坐“舌尖”快车，表示将以“舌尖南沙”为名举办海鲜美食

节。其实广州人总是很好吃的。即使有著名的美食，也能吸引很多美食家。所以，

以食为饵，确实可以让一些潜在客户愿意专程去房地产。

美食、购物、旅游景点等。已经被许多开发者采用。比如中铁建设荔湾国际

城，专门制作了一份生活赏析手册，里面罗列了项目周边的交通、美食、旅游、

购物场所，有图文并茂的图片，有明确的指引。在美食板块，不仅列出了周边

5~20分钟车程内的特色餐厅，还详细标注了推荐的菜品、电话号码和地址，让

人食指一动，马上就会对楼盘产生亲切的感觉。同样，位于萝岗区的万科城，

也在项目附近列出了广州植树园、国际网球中心、皇冠假日翡翠酒店以及各种餐

厅，甚至制作了乐活的卡通地图，让客户可以直观的了解楼盘周边的吃喝玩乐以

及教育、医疗、文化等配套设施。

记者认为，这种丰富生活的促销方式，比标榜自己在楼书的位置有多好，在

哪个新城核心，未来前景有多光明，更能打动买家。对于刚刚需要的客户来说，

买房其实是为了有更好的居住环境和更好的生活体验。如果他能在脑海中描绘出

未来的生活场景，也会让客户离交易更近一步。也有业内人士认为，热门话题的

推广方式不一定适合每一个项目。这种搭便车营销更像是快餐文化。它看起来五

颜六色，芳香扑鼻。能在短时间内吸引很多市民到现场，但不一定能让人长久记

住。在房地产的推广中，仍然要注意突出自己的个性，并将这种特质延伸到每一项活动中。这样项目才能在众多楼盘中脱颖而出，培养出真正属于项目的客户群。

《舌尖上的中国》观后感¹⁵

哲学家费尔巴哈有句名言，人就是他所吃的东西。从一开始，《舌尖上的中国》就不只是一部关于吃纪录片。“看着笋挖出来，火腿吊起来，渔网里闪闪发光，揭开蒸笼白花花，冒着蒸汽的馒头，拉面摔打在案板上的脆响……，都让人激动的落泪，多可爱的中国”。

从舌尖上的中国，到味蕾中的故乡，影片所展示的厚重感，体现了该片的独特性——“通过美食这个窗口更多的看到中国人、人和食物的关系、人和社会的关系。”

看这部充满温情的纪录片，有人想起了小时候“妈妈的味道”，有人体会到了“粒粒皆辛苦”的不易，也有人升华到了“爱国主义”的境界，还有人上升到了“文化输出”高度……一部作品为何能在不经意间获得超越话题的巨大影响？

“不是空洞地宣扬饮食文化的博大精深，而是从美食背后的制作工艺和生产过程入手，配合平常百姓的生活，在情感上引起共鸣。”《舌尖上的中国》告诉

我们，即使是“爱国主义”的宏大主题，也可以充满细节与温情;即便是对外传播中国形象，也可以展示普通中国人的喜怒哀乐;即便是纯粹的商业类节目，也可以实现艺术与经济的双赢。

“带着对食物的敬意和感情做这个纪录片”，导演陈晓卿这句话令人印象深刻。真诚是艺术的第一要义，感动自己才能感动别人，自己相信才能说服别人，这是该片走红的“秘诀”，也是每个文化创作者应该深思的问题。

《舌尖上的中国》与其说事在介绍中国美食，不如更准确地说是在介绍中国文化，把文化通过味蕾传给大脑。舌尖上舞动的不仅仅是那些或珍贵或平常，或鲜美或回味的食材，更是那令所有中国人为之自豪的文化。

更多 实用文体 请访问 https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/93_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发