

《舌尖上的中国》前天深夜在央视综合频道收官后，
昨起又在纪录频道重播——

一部美食纪录片为何吊起众人胃口？



本报记者 曹刚

“这是盐的味道，山的味道，风的味道，阳光的味道，也是时间的味道，人情的味道。这些味道，已在漫长的时光中和故土、乡亲、念旧、勤俭、坚忍等情感和信念混合在一起，才下舌尖，又上心间，让我们几乎分不清哪一个是滋味，哪一种情怀。”

伴着如此温润的台词，美食纪录片《舌尖上的中国》红遍大江南北，前天深夜刚在中央电视台综合频道收官，昨起又在纪录频道重播。“舌尖上”的话题持续高温，在微博、论坛和口口相传间不断发酵。一部非黄金时段播出的纪录片，为何吸引了那么多的观众？

带着对食物的敬意和感情

“就是一部美食纪录片，希望大家看着开心，感动就好。”昨天中午，《舌尖上的中国》总导演陈晓卿在新浪微博接受访谈时坦言，很多评论有点过度诠释，他不喜欢被别人拔高，从简单的片子里拔出很多高深思想。

简单背后，透出别致思考。将镜头对准普通人，关注美食背后的故事，便平添了人情味。“故事很短，但是很生活。”网民“东巴”说。

因为有着远离家乡、在淤泥里行走的挖藕人，才有莲藕排骨汤的温暖；因为有着阿公阿婆浸米、磨粉、蒸粉、舂捣的辛苦，才有全家团聚吃年糕的温馨；因为有着将虾和盐搅碎后放在竹筛上晒太阳的简单，才有老夫妇共赏日落的相濡以沫……

舌尖上的故事娓娓道来，没有空洞宣讲饮食文化，而是直面百姓生活，展现制作工艺和生产流程，将吃回归家庭。

一颗颗黄豆，经石磨碾压，雪白汁液汩汩而出，再通过发酵等一系列时间的转化，才能成为附着菌丝的毛豆腐……看似简单的过程，带我们寻找食物源头，思考传统美食从何而来。

陈晓卿希望，观众不只欣赏到美食，还能以美食为窗口，看到中国人和食物的关系，和社会的关系。“片中充满了人物故事，故事有趣，人有意思。”陈晓卿说，“以往美食节目，更多介绍烹饪技术和吃的礼仪、文化。而这一次，更多带着对食物的敬意和感情。希望观众能从对美食的热爱中，品读到对生活的热爱。”

带着对食物的敬意和感情，正是陈晓卿对《舌尖上的中国》最初也是最终的定位。

首次用高清设备拍摄美食

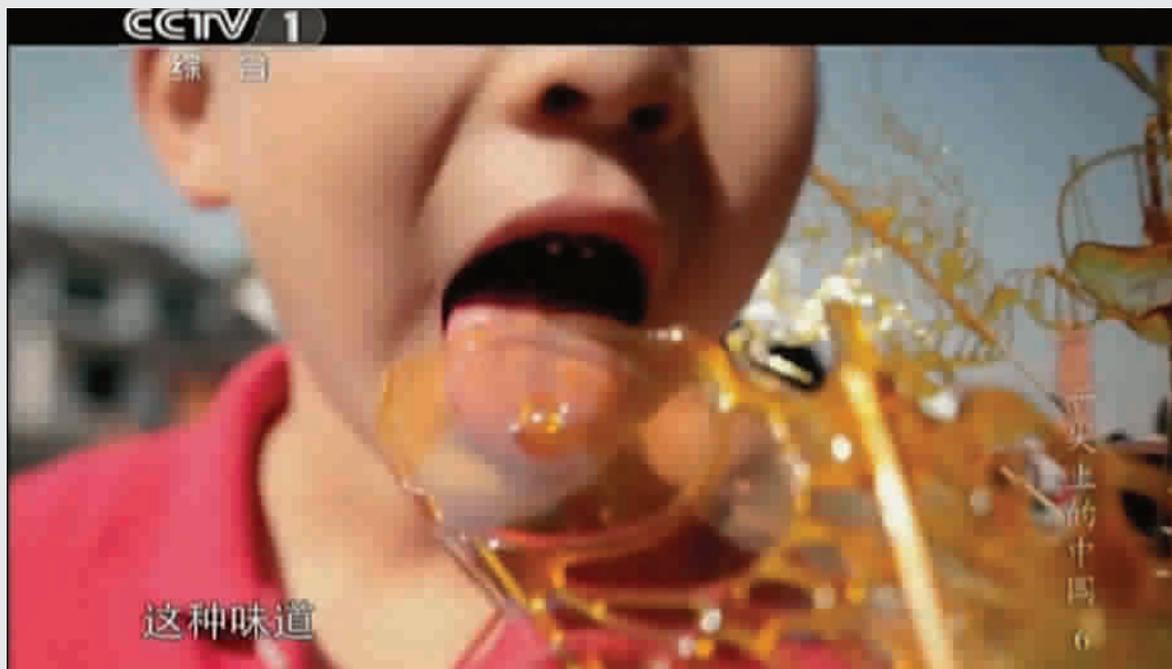
在以前的电视荧屏里，中国美食常由“烹饪大师”或“美食名家”展示，或以“比赛”来诠释。而《舌尖上的中国》，则借助轻松紧凑的叙述节奏和精巧细腻的画面，展示中国人在饮食中积累的丰富经验、千差万别的饮食习惯和独特的味觉审美。

宣传片的一幅画面更是独具匠心。初看，是远山近水与一叶扁舟；近观，原来是筷子与肉。美食，及其背后的人与事，无不散发着浓郁的中国韵味。

这是国内首次使用高清设备拍摄美食纪录片。高清技术将制作过程还原到极致——翻炒，拍打，擀面，出锅……厨房里司空见惯的细节动作，都被清晰、真实地拍摄下来。

醉蟹、酱排骨、水煮鱼、兰州拉面、米皮螺蛳粉、卤汁肉夹馍……五花八门的美食，在高清镜头下纷纷披上完美色泽。唯美的画面，让人垂涎三尺之余，顿生亲自下厨的冲动。

“摄制组把整个片子的制作水准提得比较高。”陈晓卿介绍，主要体现在两方面。一是叙事节奏上，要符合国际销售市场，“不能像以前



■《舌尖上的中国》开播后，众多观众每天晚上十时三十分准时守在电视机前享受「夜宴」，许多几乎从不看电视节目的「文艺青年」也被拉回到荧屏前。这部纪录片的热播，也引发了一股全民纪录片热潮。截屏图

【焦点链接】

拍纪录片需要耐心

些惊人的画面，一年不行，就等两年三年。”

《微观世界》前后拍了15年，启用重达一吨的摄影机，聚焦微小而丰富的昆虫世界；拍摄《鸟的迁徙》历时4年，改制动

力伞、小型飞机、内藏摄像机的航模等工具，只为抓拍与鸟一起飞翔的角度；拍摄《海洋》历时5年，多种新设备齐上阵。当巨型鲸鱼跃出水面，微型电动遥控直升机悄无声息地靠近。一架半潜水半陆地摄影机，可同时在水面上下捕捉到海豹、海狮、水獭的仰泳镜头。

年过七旬的法国纪录片大师雅克·贝汉，曾推出《微观世界》《喜马拉雅》《迁徙的鸟》《海洋》等多部经典纪录片，在全世界赢得万千粉丝。他以特殊拍摄视角、高端技术装备、长时间耐心等待，来捕捉大自然瑰丽奇景。他曾说：“你要花很多时间和动物慢慢相处……我们有耐心等待那

一样，念一首唐诗，再开始说一段故事。基本上都特别短促，信息量密集。”更重要的是，摄影团队非常出色。“策划时强调，要拍出那种垂涎欲滴的视觉效果，结果我基本能给80分以上。”

陈晓卿说，制作之初的目标就是做得专业。“引起这么多反响，和整个摄制团队的辛勤劳动密不可分，大家在策划、拍摄、剪辑中都付出了很多智慧和劳动，我只是团队中的普通一员，为此感到荣幸。”

跋山涉水拍美食却没口福

拍摄前，陈晓卿曾与美食家蔡澜、沈宏非深入探讨，达成共识——所谓美食，其实就是热爱生活的一种方式，不一定非要高居庙堂。他们决定以此为拍摄基调。

13个月内，20多人的摄制组走访国内60多个地方，从繁华的东南沿海到偏远的大山深处，寻找乡间的草根美食达人，呈现原生态美食制作。“草根达人不迟钝、不保守，嗅觉往往比一些烹饪专家敏感。”

说起摄制过程，甘苦自知。陈晓卿回忆，在滇南竹林取景时，四周毒蚊飞舞，他们灵机一动，想到在竹笋尖上点蚊香。在宁波象山，原来想在祠堂拍摄年糕制作，结果不巧，赶上有人大摆三天流水席婚宴。“虽然常常不顺利，但是工作过程依然是美好的。”

拍遍五湖四海美食，却难得亲口尝鲜。陈晓卿坦言，拍片和当厨师一样，都很辛苦。“做菜不是为了自己吃；拍片是为了让观众高兴，所以拍摄中变质是不可能的。”他解释说，中国人特别讲究趁热吃。等拍完再吃，肯定凉了。“更多热乎劲，留给观众。”陈晓卿还透露了拍美食的一个小诀窍——如果想在视觉上表现新鲜欲滴，最好趁没熟的时候拍。

拍摄期间，主创人员的家属是否也能分享口福？陈晓卿回应说，摄制组常从各地带回特色美食：肉骨头、黄馍馍、米酒、青稞、乳扇、莲蓬……但家属感受更多的，是相思之苦。曾有一位妻子诉苦说：“拍松茸，孩他爹去云南一周，我独自在家带娃；去湖北一周，我还独自在家带娃；陕北、广西、西藏……一周又一周，我仍然独自在家带娃。”

加大号城市代步 领先领跑

景逸LV | 景逸S3

2012款/5大升级/29项品质提升/激越上市!

购车即享

3000+送3000

性能升级 工信部油耗低至6.2L/100km，满足最新节能惠民补贴政策

安全升级 标配制动助力辅助系统(BA)紫色刹车制动时制车距离减少，让安全更有保障

性能升级 标配起步系统，电动助力转向系统(EPS)，提升整车操控性，同时更节能环保

配置升级 新增科技三辐方向盘，全系数字仪表盘等，更时尚与品质

舒适升级 整车总成设计升级优化，让舒适性加倍提升

上海东仪汶水路店	021-56039968	上海弘迅真北路店	021-62500779
上海东仪中春路店	021-54888803	上海弘邦华夏西路店	021-50180568
上海东仪川沙路店	021-58382110	上海弘品莲仙路店	021-36506795
上海东仪沪南路店	021-68040220	上海源福联友路店	021-34319288
上海东仪龙吴路店	021-54363673	上海源坤松路店	021-57750016
上海东仪曹安路店	021-39529983		

东风汽车公司 DONGFENG MOTOR CORPORATION

敬请登陆: <http://www.fxauto.com.cn> 服务热线: 4008877668 0772-3281111