



三套鸭

前晚,《舌尖上的中国2》第二集《心传》与观众见面。这一集让江苏观众尤其兴奋,一开头大家就看到了南京的锅贴,之后又出现了枣泥拉糕、小方糕等众多来自苏州、扬州的美食。昨天,该集导演陈磊接受了记者的专访。谈到江苏美食,陈磊谦虚地笑道:“拍《心传》之前,我对美食知之甚少,更别提研究江苏美食了。我父亲是从事厨师行业的,但我不会做菜,只会吃我父亲做的菜。这次拍摄有一个初衷,就是希望将《心传》献给父亲。”

现代快报记者 沈梅



南京锅贴

南京锅贴是这样上“舌尖”的

《舌尖2》第二集导演陈磊接受现代快报专访,透露各路美食出境始末

江苏美食

导演陈磊:南京的锅贴非常香



《心传》导演陈磊

《舌尖上的中国2》的第二集《心传》中展示了不少江苏美食,让江苏观众特别有自豪感。昨天,《心传》的导演陈磊接受现代快报记者采访时透露,在扬州和苏州他和摄制组各呆了一个星期左右,保证能拍摄出最好的画面。陈磊特别跟记者分享了很多在江苏各地拍摄《舌尖2》的幕后故事。

摄像是南京人,锅贴是他推荐的

《心传》一开头就出现了南京锅贴的镜头,这让咱们南京的观众特别兴奋。陈磊告诉记者,南京的锅贴是他的摄影师推荐的:“我这一集的第一个故事的主题是‘祖先的传承’,因此这一段的大故事是讲菜籽油,这种通过手工方式获取植物油的方法,完全是祖先传承下来的。为了展示菜籽油是怎样变成美味的,我找了一些相关美食,比如说红油、糍粑、臭豆腐。而南京锅贴是

我们组的来自南京的摄像赵礼威推荐的,他经常吃牛肉锅贴,他告诉我锅贴就是菜籽油做的。然后我们就到南京拍了锅贴。”

陈磊大赞南京锅贴:“我也尝了一下这家的锅贴,的确非常香。”陈磊表示自己也知道一些南京的美食:“南京人吃鸭特别讲究。”但是,因为时间紧迫,他们要赶着去扬州,所以在南京呆了一两天就走了,没机会好好品尝南京的其他美味。

评话大师“跑码头”练就厨艺

在《心传》的扬州美食部分,占据“篇幅”最大的是评话大师杨明坤。他的出现让观众议论纷纷:“为什么导演要重点拍一个说书先生,而不是厨师呢?”陈磊说:“我希望我的这一集里会有一个人物,他不是厨师,却做一手好菜;他热爱美食,会品会做。因此我选择了杨老师。”陈磊表示,在拍摄之前他对杨明坤很好奇:“我很好奇他的厨艺都是从哪里来的,他说在外面说书‘跑码头’的时候跟各地的厨师朋友学的。他年轻的时候一个人背着行囊,

一个城市一个城市跑,非常孤单,因此会自己给自己做饭,为了做出更好吃的东西就到处打听,久而久之就练成了一手好厨艺。”

片中不仅展示了杨明坤的美食,也展示了他对传统文化的传授。陈磊觉得,最可贵的是他的“中国式传授”:“每年,杨老师都会请徒弟到自己家吃饭。这次拍摄,他也把徒弟请了过来,在席间他告诉徒弟,做菜就跟说书一样必须认真。这样的细节就是中国式的传授,不是那么严密刻板,而是口传心授、潜移默化。”

白案师傅个性粗犷,一下子就选中他

陈磊表示,在调研阶段,摄制组就确定了苏州是一个拍摄地:“苏州这座城市非常古朴,在这里能找到传统的味道,所以我们将苏州定为拍摄地点之一。然后,一位美食的专家向我推荐了苏州美食的白案(面点),于是我们便寻找了当地很多白案师傅。”

在这么多人中,陈磊一下子就选中了吕杰民:“他非常有个性,他黑黑的,很粗犷,不像白案师傅却

是白案师傅;他说话嗓门特别大,不像苏州人却就是地道的苏州人。”而少女阿苗的选择则完全是因为她好学。陈磊告诉记者:“吕杰民带了20个徒弟。我在跟吕师傅聊的时候,我发现阿苗一直在旁边瞪大眼睛,认真听着,我觉得她特别好学就给她拍了一张照片。后来,摄制组看了照片之后,大家都觉得这个姑娘很有灵气,她的眼睛里面透着好奇和天真,所以就选了她。”

拍摄幕后

想给“挂面老人”伙食费,被拒绝了

陈磊拍摄的这一集《心传》在观众之间反响极好。陈磊独特的叙事方式,以及突出的武侠风格,让观众给出了“这一集展示了舌尖上的一代宗师”这样的好评。

厨师李伯荣曾给宋美龄做过菜



扣三丝

《心传》中,手工压榨菜籽油时工人群像的展现,以及上海本帮菜部分中厨师世家的镜头都让观众着迷,称赞其风格迥异:“有韩国黑帮片酷酷的感觉”“潇洒得像武侠片”。陈磊承认,这样的拍摄风格的确早有设计:“为了拍摄,我们做了大量调研,确定比较早的是李伯荣一家的故事。李伯荣本人非常传奇,他在上世纪40年代进入厨界,以前给蒋介石、宋美龄、杜月笙做过菜。解放后他进入国营饭店,教出很多出色的徒弟。传奇的李伯荣,加上其中上海浦东三林塘‘铲刀帮’容易让人产生老上海滩帮派的感觉,所以总导演就跟我讲:‘能不能拍出一些黑帮片的感觉。’之后,拍其他故事的时候,我就会做

一些视觉上的设计,会考虑黑帮片、武侠片的感觉。”

在上海本帮菜中,极其考验刀工的“扣三丝”让网友大为惊叹:“竟然能切这么薄!”之前网上有:为了拍“扣三丝”,导演等了27个小时的说法。陈磊表示:“这家饭馆非常忙,他们正常营业时我们不想打扰,就在厨房和大堂拍了一些厨师忙碌、食客欢乐的场面。直到他们下班,我们才把器材架起来细细拍摄各种菜式。为了展示方寸之间的功夫,把每一个镜头都拍得美轮美奂,每一道菜,每一个动作都要从好几个角度拍摄。厨师很辛苦,忙了一整天又跟我们通宵拍摄,详细展示每一道菜的制作过程。我们在店里呆了二十几个小时。”

被陕西“挂面老人”感动到流泪

在众多观众的观后感中,记者发现陕西吴堡68岁张世新制作挂面的情节让很多人感动,甚至有人表示:“看到老人悄悄睡着腿,我都忍不住哭了。”

提到这位老人,陈磊说:“他也让我很感动。老人特别勤劳,做挂面非常辛苦,为了做好挂面,他们一晚上起了两次,几乎忙了个通宵。而且,老年人非常淳朴。我们去老百姓家里拍摄的时候,通常会给一些食材的补贴,因为拍摄一道菜可能需要他们做好几遍,食材会耗费很多。加上,那里没有饭店,我们都是在他家吃的饭。所以,临走的时候我们想给一些伙食费,但老人一分钱都不要。”

此外,陈磊表示,这位老人的故事十分难得:“他的故事我找了好久。从去年2月一直找到9月底才找到了他。我先在南方找,后来又去西北找,找了几十家都没有找到我满意的故事。张世新一家是我在拍摄的时候看到的,当时天都快黑了,刚到他们家,我一看老人的形象就特别满意,非常有黄土高原的感觉,让我想起了油画《父亲》,我甚至联想到了摩根·弗里曼。老人的身体不太好,行走不方便。我当时想过,他没法完成制作挂面的整道工序,是不是不合适?但后来一想,手艺传承给子孙才是我的主题。等到10月,到了制作挂面的时候,我就带着大家去老人家里拍摄了。”

网友声音

《心传》堪比武侠片 大厨刀工惊呆网友

前晚,《舌尖上的中国2》第二集《心传》在央视播出后,不仅各种美食馋得网友直流口水,大厨们精湛的刀工更是让“小伙伴们都惊呆了”。不少网友在微博上留言称:这哪是美食纪录片,厨房里的刀光剑影,极致刀工,分明就是一部“舌尖上”的武侠片。

在影像风格上,《心传》这一集不少桥段颇有武侠片的韵味。厨界如江湖,刀光剑影。兰花刀法、蓑衣刀功,整鱼脱骨,切中肯綮。极致刀工,如同武术。刀起刀落,让人不由惊叹:这中国的大厨们,个个都似武林高手。有网友评价道:“《心传》的音乐和镜头表现都透着一股武侠味,慢镜头展现力量,快镜头展现技艺,特写展现神奇。推拉摇移中,创造与传承的故事,已经缓缓地流淌进心中,没有感动,只有感叹静默如雷。”

高嘉阳

“醒面”还是“饧面”? 观众给《舌尖2》挑刺

虽然《心传》一集整体制作精良,不过,还是有细心观众给节目“挑刺”。在这一集节目中讲到挂面的发酵过程,字幕标注:“午夜时分,醒面时间已经足够。”不少网友在微博上质疑道:“应该不是醒面,而是饧面。”

一位网友指出,“饧”有塘块、面剂子等变软的意思。如:糖饧了;等面饧了再揉馒头。再查“醒”字:(1)从酒醉、麻醉、昏迷状态中恢复正常知觉。(2)睡后醒来。(3)清醒。(4)觉悟。如:提醒。(5)明显;清楚。该网友认为,“饧面”更为准确。

高嘉阳



大厨的刀工让网友惊叹