

宁波导演拍《相逢》

分集导演讲述烹制《舌尖2》的幕后故事

调研

20多天 独自焦虑

李勇告诉记者，与实际拍摄时条件的艰苦不同，前期调研工作时，更多的是心灵的折磨。“调研是个煎熬的过程，那种情绪是很难说的，不知道什么时候是头。”

在实际拍摄前，分集导演要走入基层进行大量的走访、调研，找到最合适的拍摄对象。选择人物、家庭，需要他有故事，更需要他镜头感好，也需要考虑整体片子中人物不能同质化。这个选择的过程，在李勇看来是煎熬的，“我们去调研一个山东煎饼，在山东临沂走了很多村子，但是都不行。煎饼的定位，是一种传统的食物。我们希望找到一个非常传统的地方，接近自然的那种村庄。但

是现在山东发展得非常好，这种传统的村子特别少。”

李勇说：“经常是我找到一家，不是特别满意，但是又觉得太累了，就想完成任务完事儿，向总导演汇报。但这个时候非常矛盾，即希望导演通过，结束调研工作，又希望他别通过，因为我对这个人并不是特别满意。”

这种内心的焦虑，以至于李勇在西藏寻找野蜂采集人的时候，要靠背诵《春江花月夜》来排解，“我一个人在那里呆了20多天，也没有太多人可以帮忙。西藏又特别大，所以很难找。那时候晚上睡不着觉，起来背《春江花月夜》，越背越睡不着觉。”

态度

多位院士 指导护航

“我们会在每集中呈现大约8种食物。”陈硕介绍，45分钟一集，平均分配，每种食物也才不到6分钟。“所以我们拍三四个小时的素材，剪出来大家能看到30秒都算不错了。”

“我们很多的专家都是院士级的。”总导演陈晓卿说。在《舌尖2》的拍摄过程中，十分重视和科学家的合作。

《秘境》的导演刘硕说：“这集涉及科学、自然、地理，我们这一集专门聘请了李荣春教授。有个奇特的生

物，这是一种非常菌类，只能在白蚁窝上生长，所以需要我们聘请对这个非常了解的专家，李荣春教授帮我们分析，需要受到天气、地理、温度各种条件的限制才能够找到它，他帮我们找到白蚁，让我们更成功地拍摄。”

陈晓卿说：“想拍摄白蚁，前提必须对白蚁有完全的掌握，李教授恰恰就是这方面的专家，拍得非常非常成功，他们把白蚁窝拍得像宫殿一样。”

据《北京晨报》

今年《舌尖2》的团队清一色是80后，5月23日开播的第6集《相逢》讲的是生生不息的中国人用食物记录每一次聚散离合。它的导演陈硕就是宁波人。

究竟在《舌尖2》的拍摄过程中他们遇到了怎样的艰辛呢？17日《舌尖2》分集导演丁正（《三餐》导演）和陈磊（《心传》导演）分别接受了记者的采访，讲述了他们烹制《舌尖2》这道大餐的重重幕后故事。



陈硕

40米高空 命悬一线

《时节》是《舌尖2》的第一集，昨晚和观众见面。这一集讲述的是“路”菜，导演李勇称，意在把家乡的味道带到他乡去。本集中西藏野蜂采集者白马，仅靠一根藤条，徒手爬上了40米高的树采集蜂蜜。这对于摄制组来说并非易事。这一集的导演李勇同时兼任摄像的职务，为了拍摄白马爬树的过程，他决定用威亚把自己吊起来。但是由于条件的限制，他们只能采用单绳威亚。而吊到40米的高度是非常危险的。

谈到在40米高空的感受，李勇说：“当你上到几十米高的时候，就觉得死亡离得很近，命悬一线，就是整个希望全在那根绳上，确实很恐惧的。”当李勇将这个片子拿给陈晓卿看的时候，“导演的脸铁青，而且越看脸越青，后来我才知道，导演是觉得太危险了。”李勇很感激当地的藏民，因为“他对我们帮助非常大”，“我不会爬树，是白马的哥哥爬上去给我安装一个滑轮，几个人把我拽上去，试了很多遍才成功的一条。”

两个昼夜 与狗相伴

在这一集中还讲述了一对养蜂夫妇的故事。这对养蜂夫妇饲养的是意大利蜂，这种蜜蜂比中华蜂体格大，飞得远，采集蜂蜜的能力也强，但就是要求一个大规模的蜜源。所以养蜂人要追着花期，奔走在全国各地。拍摄养蜂人的迁徙过程是镜头

中必不可少。

李勇说：“我一共跟着他们拍了3次迁徙。他们的不确定性非常大，因为要根据天气、花期，有时候到一个地方，条件不行，很快就要走，有的时候，说要走，但是又不走了。”因为每次运输蜜蜂都是用卡车，李勇就只能坐在卡车的斗儿里，“最长的一次是两天两夜，躺在蜂箱上，还有他家的一只狗，就我们两个。”李勇告诉记者，拍这个故事时，被蜜蜂蜇是常事儿，“经常是一只眼睛被蜇得看不见了，只能用另外一只眼睛拍。”

片中讲述的一段小故事非常有意思，这对养蜂人夫妇结婚前，丈夫对妻子说，“我将带你从事一项甜蜜的事业。”但是结婚后，妻子发现这项事业远没有她想像的浪漫，“风餐露宿，很辛苦的。”

八旬老人猝逝 被迫停拍

拍摄除条件的艰苦，和被拍摄对象搞好关系也非常重要。“我们去拍那对养蜂夫妇的时候，就有一个他们的顾客，说我们是骗子。那个人开着车，感觉阅历非常丰富。提醒这对夫妇，‘看他们穿得也不太体面，也没有统一的制服，肯定是骗子，要提防他们’。但是这对夫妇真的很善良，他们就说觉得我们骗不了什么东西，还是让我们拍了。前一阵，那个顾客还跟那对夫妇要我的电话，跟我道歉呢。”

拍摄浙江渔民的故事时，在开渔节当天晚上摄制组和渔民出海打了一次鱼，第二天早上他们刚架起机器，渔民家里80多岁的老妈妈突然晕倒去世，我们拍摄只能中止。”“他们反而觉得过意不去，一直说‘家里出了这种事儿，没照顾好你们’。”二十几天之后，李勇再次来到这家，顺利完成拍摄，而这位渔夫向大家展示了一种钓跳跳鱼的绝活儿。

拍摄

《舌尖2》会有哪些宁波美食

宁波水磨年糕、嘉兴粽子、绍兴醉鸡、金华火腿等浙江美食都上了《舌尖1》，今年又会有哪些美食呢？

根据媒体的曝光，江苏扬州的狮子头、三套鸭、三鲜脱骨鱼，苏州汤面，南京七家湾锅贴，宿迁猪头肉等都会有镜头，另外浙江的美食也有很多入选，分散在每一集中，比如西湖醋鱼、开化青蛳、千岛湖有机鱼等会一一在《舌尖2》中出现，咱们宁波的汤圆也会亮相。还有《舌尖2》公布的剧照中有一道菜看起来像极了宁波的红膏呛蟹。据记者打听，这次拍摄团队也去了象山石浦，拍摄内容跟当地和台湾的食物变迁有关，主题可能是“家乡的味道”之类的。

陈晓卿

主打除菌烘干 松下阿尔法引领健康洗衣生活



随着居民消费能力的提高以及消费观念的改变，高端洗衣机市场的消费潜力逐渐显现，且人们对洗衣机的需求已经不仅仅停留在简单的基本功能上，而是向更环保、更健康、更智能方面增长。以松下为代表的高端滚筒品牌，在立足高效除菌、高洗净比与节能环保的同时，更将健康理念融入产品之中。其中，松下斜式滚筒洗衣干衣机阿尔法系列凭借三重除菌、智能烘干等高端功能，成为消费者的理想之选。

三重除菌 为健康保驾护航

众所周知，松下洗衣机长期致力于技术创新，在打造高效除菌的同时，还密切关注用户健康。据了解，松下阿尔法采用业内领先的光动银除菌技术，可在漂洗过程中注入含有银离子水流，被衣物吸附后形成严密的防护层。在筒内蓝光照射下，银离子和水发生反应，产生羟基自由基，进一步加强了银离子的除菌效果，可以有效去除大肠杆菌、金黄色葡萄球菌等有害细菌。

在此基础上，松下阿尔法还兼具高温除菌的功能，在洗涤过程中水温可加热到90℃，有效去除衣物细菌，这对于需要保持高度清洁且耐高温的婴幼儿衣物、寝具等尤为适用。此外，依托筒干燥和筒洗净技术，松下阿尔法实现了自我清洁，杜绝二次污染，真正做到洁净衣物不留死角。

智取生活 引领生活新体验

当前消费者对洗衣质量的需求不断提高，要求滚筒洗衣机在实现高洗净比、除菌的功能外，还要实现烘干等高端功能。

针对此点，松下阿尔法搭载了更为便捷、实用的智能烘干功能，能够通过循环系统从顶部吸入新鲜空气，经松下智能PTC电辅发热装置加热后，形成大面积暖风，带走湿衣服中的水分。随后，通过冷凝系统冷却成水，由排水管排出，从而实现“即洗即干”、“即干即穿”的便利境界。此外，松下阿尔法的智能送风程序还能通过轻柔送风，为衣物减皱去皱，免除了衣物熨烫的麻烦。

松下阿尔法凭借着业内领先的高洗净比、除菌技术和人性化的智能烘干功能，为用户营造了洁净、健康、舒适的洗衣新体验，势必成为洗衣机消费者的上选。