

没有宁波汤圆没有红膏炆蟹 那有什么宁波美食？

宁波小伙导演《舌尖2》第六集

当下最热门的字眼，非“舌尖2”莫属。

《舌尖上的中国》第二季前两集播出之后，该节目的收视率已飙升至同时段第一。网上的各种传言也越来越神，比如在本周五播出的第三集《时节》中将有宁波汤圆、杭州小笼包、西湖醋鱼……等美食露面。“恐怕大家要失望了，《舌尖2》肯定是没有宁波汤圆的。”

宁波小伙陈硕，八零后，语速极快，发型和笑容都很像韩寒，也都是追求完美的天秤座。从四川大学哲学系毕业后飞去法国学电影。回国后在上海做导演，拍纪录片，或者微电影。现在他身上最耀眼的标签是：《舌尖2》分集《相逢》的导演。

5月16日晚上9点，《相逢》将在央视一套首播，其中一个很重要的故事，来自陈硕的老家象山。

记者 林旻 文
记者 崔引 摄



【对话陈硕】

记者：对你来说，什么才是最美的相逢？

陈硕：经过岁月沉淀之后，久别重逢就是最美的相逢。食物也是一样，经过时间沉淀的东西才显得美好。

记者：在拍摄过程中，有没有遇到什么食材，对它的认识完全与以往的认知不同？

陈硕：哈萨克斯坦的羊肉很好吃，也许南方人本来会觉得羊肉很膻，我以前也这么想。但当地的羊肉不一样，有一种鲜甜的口感。

记者：为《相逢》写的解说词中，你最满意的一句是什么？

陈硕：历史对于旁观者是一段故事，对于亲历者是切身的喜悦和感伤。



忍痛舍弃象山小吃意外遇见历史命题

“很遗憾最后因为篇幅的问题，不能都剪到节目中去，也做了很多不得已的舍弃。”陈硕说。最终呈现在《相逢》中的，将有象山、重庆、杭州、开封、深圳、张家口、自贡等地的美食或食材。

陈硕最不舍弃的是香港部分，因为几乎所有的导演都在第一时间想到了这个汇聚了中西方美食的口福之地。同样被舍弃的还有汕头，“汕头我拍了很多，但只用了很小一部分。汕头有一种牛肉火锅非常好吃。全世界对牛的处理都有一套固定的程序，唯有汕头的方法是自成一套的。”而《舌尖2》宣传图片里的那张红膏炆蟹同样出自汕头的某家餐厅，“当时剪片子的时候同事觉得画面诱人就放进去了。其实是在汕头拍的，觉得很亲切，因为宁波也有这道菜。”为何没有宁波汤圆？陈硕说，汤圆有比较强的地域性，受众群体过于狭窄了，“有机会的话还是愿意来拍宁波汤圆的，在《舌尖2》中，我们不得已做了舍弃。”

《心传》导演陈磊是上海人，第二集中呈现了众多上海本帮菜。那么生长于象山的陈硕会偏爱哪些象山美食？

“我最初到象山是想拍石浦的小吃麦饼筒，已经都联系好了，从北京出发来宁波的前一天出现了变故。”陈硕之前选定了象山鹤浦镇上的户人家，条件非常理想，不想开拍前一天那户人家

家里的爷爷突然中风，为了不打扰对方，只好放弃了这个方案，改由第一集《脚步》的导演李勇在台州拍摄食饼筒，“你知道石浦的老渔民会讲闽南话吗？因为过去石浦和福建的海外贸易往来频繁。”陈硕坦言宁波美食对他的影响主要是尊重原味，“就像海鲜的做法，更注重食材本身。我在拍摄羊肉的时候也想到了这个问题，坚持食物的原味就好。”

“相逢必须是有时间沉淀的。”在层出不穷的意外之后，陈硕强迫自己重新回到“相逢”的命题。巧合的是，在一次回乡途中，他听象山当地的宣传干事讲了一个关于石浦镇和台湾小石浦镇的故事。“我之前并不知道这个故事。去年夏天我在石浦找到一个老爷爷，他八十多岁了身体特别好，见面那天很热，他敞着衬衣，带我去阳台聊天，一下子就跃上阳台。对着大海跟我讲过去他们打鱼的故事。那种爽朗的个性大概是老渔民独有的，特别吸引我。”1955年国民党军带走渔山岛上的渔民，全家只留下他一个人。这次他又打算去台湾探亲，亲手准备那些家乡特产。这一拍，陈硕跟着他从石浦到了台湾。不能错过的自然还有台湾美食。

人物和故事都有了，既然是舌尖，究竟拍了象山本地的何种美食？陈硕还是坚持保密路线：“我那集播出时间还早，先忍一忍，剧透太多就没意思了。”

从食材的相逢到人情的相逢

和第一季不同的是，“舌尖2班”的年轻导演们借鉴了电影类型片的创作手法，有些像家庭伦理片，有些是公路片，有些甚至有武侠片的影子。例如《心传》中关于上海本帮菜泰斗李伯容及其师承的特写，最后的配乐、镜头切换和氛围，充满了《一代宗师》的即视感。如果说《心传》是一部武侠片，陈硕称自己的《相逢》更像一部历史剧。

《舌尖2》在深夜播出，折磨着全国观众的胃口。播出前，编导们也要备受煎熬。从拍摄到剪辑，通宵达旦的工作几乎占据了他们的全部生活。有时候半夜给片子配音的场面更是活色生香。

在电视上看起来极其诱人的画面，拍摄起来常常混乱不堪。原以为拍纪录片出身的陈硕可以冷静地控制住绝大多数的拍摄，但面对重庆汉子的热泪还是慌了阵脚，“开始拍得都特别顺利，当我们回到老板的创业过程的时候，这个四十多岁的汉子突然就泪流满面了，应该是想起了当年的艰辛，整个拍摄过程

中他哭了三次。”火锅被陈硕看作是食材相逢的最大化，“火锅这种形式和团圆有关，它要大家一起坐下来，将烹饪和吃的过程融为一体。从食材的相逢到人情的相逢。”从火锅使用的辣椒、花椒拍到下火锅的食材，“当地人处理下水（一般指动物内脏）的过程我是第一次看到，鲜毛肚被当地人奉为火锅之王，一定要保证新鲜程度。老板联系了武汉的一个屠宰场定点供应食材，最厉害的工人一天要撕1000条黄喉。”

在内蒙古草原拍摄时，陈硕被惊呆了：“在内蒙古和张家口交接地区的草场上，长着一种口蘑，我去之前别人跟我描述草场上的情况，其实有点难以想象。直到时机成熟亲眼看见，我被惊呆了！具体你只能等播出的时候看了。”草场上的蘑菇和南方的笋片同炒，这道被叫做“烩南北”的菜是陈硕整个“相逢”命题的起点，“很多原本扯不上关系的食材，会因为人类活动或者历史的原因联系在一起。”

【关于导演】

“再不放假老婆都要跑了”

这两天，陈硕带着太太从上海回宁波探亲，在宁波市区和同学、兄妹小聚之后，又去了象山老家看望长辈。“拍《舌尖2》一年半了，几乎没有好好休息过。再不放假老婆都要跑了。”虽然是玩笑话，但拍摄的艰辛是实实在在的。从2012年底被选中拍摄《舌尖2》至今，陈硕没有停下过脚步，可是要想彻底放个假，估计得等到全部播出后一周。

陈硕从小在象山长大，在象山中学毕业之后考入四川大学哲学系。现在依然能在象山话和普通话之间切换自如。“2004年从川大哲学系毕业之后，我发现自己对电影很感兴趣，想从专业开始学习，就去了法国，学了两年电影。”2006年至2008年，陈硕在法国自由电影学院导演系深造，回国后为了离父母更近一些，他放弃了有更多机遇的北京回到上海，加入了上海一家影视公司成为一名编导。两年之后，就和搭档一起成立了上海自在映像文化传播有限公司，拍纪录片，做微电影，有空的时候也会和电视台合作。

拍摄《舌尖2》，陈硕遇到了怎样的机缘？“《舌尖2》拍摄之前，制片人朱乐贤老师去了上海电视台，找到一个纪录片前辈，让他推荐几个年轻导演。正好那个老师看过我的纪录片作品，就把我推荐了过去。”同时被推荐的还有《心传》的导演陈磊和《三餐》的导演丁正，《家常》的导演邓洁是陈磊的太太，两口子都供职于上海电视台。

【为何选择《相逢》？】

“我觉得这是一个宏大的命题”

作品送到总导演陈晓卿手里之后，很快就确定了人选。2013年初，陈硕去北京参加《舌尖2》的第一次工作会议，这就算正式进了组，“剧组在央视旁边租了两个三室一厅，楼上楼下，我们每人一间。之后所有的会议和剪辑工作全部在那里进行。一住就是一年多。”

第二次全体大会就是领选题。《脚步》、《心传》、《时节》、《家常》、《秘境》、《相逢》、《三餐》等七个选题是总导演陈晓卿和总顾问沈宏非、蔡澜一起定下的，分集导演要做的就是接受命题作文，“真的特别有缘，我们8个分集导演根本没重复，不用掐架，正好七组导演一组一个领走，我喜欢‘相逢’这个词，因为我觉得这是一个宏大的命题。”

从前期准备到拍摄、剪辑、解说词，全部由分集导演一手包办，最后会由总导演陈晓卿和总顾问沈宏非进行适度润色。

主题确定了，要做的准备工作实在有点多。在总导演陈晓卿看来，要拍出好的美食纪录片，必定要先修炼成一个美食家。

陈晓卿给8个年轻导演开了一张巨大的书单，“什么书都有，从讲述食材历史的专业书，到一百元吃遍上海这种口水书。看专业书是为了保证基础知识不出错。”除了看书，美食家沈宏非给大家安排了美食讲座，也提供了很多专业的建议。

陪同采访的陈太太忍不住揭发，“他最喜欢买书了。家里本来就有上万本书。我们的孩子就像睡在书堆里一样。确定加入《舌尖2》拍摄团队之后，就开始变本加厉地买。我每天帮他收快递。”

拍摄前，陈硕进行了为期三个月的调研工作。把自己当作一个陌生的食客，有针对性地去尝试各地美食。“调研期间我去请教了很多美食方面的专家，比如杭州的一个老教授，他说很多东西都承载着相逢的使命，不单是食物，就看你怎么去呈现了。”

《舌尖2》今天上映第三集《时节》 应观众要求紧急增加美食内容

在连续两周被观众抱怨“人文太多美食太少”后，今日央视将继续放送的《舌尖上的中国2》第三集《时节》，根据观众的要求节目在播出前进行了紧急调整，增加了不少美食的内容。总导演陈晓卿表示，导演组一直很留意观众的反响，“既然观众觉得人的故事不好玩儿，那这集我们就多加一些美食。”第三集分集导演胡博介绍，修改是从第一集播出后开始的，时间十分仓促。《时节》反映食物与自然、时间的关系，按照四季轮回拍摄而成，是第二季中拍摄时间最长、使用设备最复杂的一集。