

# 味蕾记得中国年

让人舔屏了两季的《舌尖上的中国》拍了“大电影”《舌尖上的新年》。想象一下伴着“舌尖体”的旁白，看着大银幕版的糖瓜、柚子酿、大糍……真是一件“残酷”的事情。而对导演邓洁及其团队来说，他们记录下的，还有另一种丰盛。

■文 | 张晓雯 ■图 | 受访者提供

## 予人惊喜的，往往是日常

《舌尖上的中国》(以下简称《舌尖》)系列之前，邓洁更多做的是历史类题材的纪录片，接下这个任务后，她觉得简直是把把自己一生中最喜欢的两件事情合起来了。翻开当时的拍摄笔记，第一句话写的却是：“我们正在经历的是一个难以找寻的中国新年。”

这当然是针对现代城市人的“年”说的。从电视版《舌尖》开始，那些充满着土壤气息、手工味道，甚至被质疑煽情过度的美食故事，总能让人看见一点对某种本质上的热爱的天真相信。

电影版本有些不同，不是一个地域的范围内一年四季的食材都可以拍，而是限定了一个时间段。拍《舌尖2》的时候，食物的典籍、食物科学方面的书已经有大量的储备了，这次要更多地去了解年是怎么演变的。“比如广东初七的人日，中国人传统认为从年初一到年初八是每一种动物的生日，初一是鸡初二狗，初七正好是人，所以初七人日那天北方也把这一天称为还魂日，他们要吃还魂面，你这家人家今天吃饭的话，家长长辈是要叫名字的，你要应一声，坐到桌上来，你的魂就回来了。”邓洁说。

选定拍摄内容的方法是先请教美食家的推荐，如沈宏非、蔡澜、文娟等，再导到当地的美食家，再找到当地最熟悉情况的向导。当然，最关键的还是找到制作食物的那个人，亲身跟他接触、待一段时间。在拍摄之前，整个制作过程全部都在脑子里了。

这样人的往往不是什么“大家”。比如制作团队本想去广西寻找十八酿这种从中原流传下来的客家美食，意外在一个小餐馆里被一道扣肉击中，转而去找这个连厨师都不是的普通镇民，电话打去时人家还在打牌，再比如同样是广西平乐的松皮扣，将五花肉炸过之后用腐乳酱等调料腌制切片，再用槟榔芋片油炸上蒸笼，用经验与智慧改变猪皮的质感，整个过程要花费6-8个小时，而调光、换镜头等拍摄必定会打扰到制作者的，老农从一开始的不理解到最后给工作人员煮宵夜、学会跑去监视器后看画面，朴实而令人感恩。

35个地点，10000多分钟拍摄素材的辗转，他们在当地人赶回家过年的时候赶去旁观。“如果你真的想知道它的味道，接近它，走到它身边。”因为旁观，才更看到了新年和食物，这原本两个维度里的事物，在中国人的思维里，可以被愉快地连结在一起，成为某种记忆。



Q=生活周刊 A=邓洁

邓洁

## 新年美食，还只是冰山一角

**Q:在大银幕上把食物拍好看，和电视版相比运用了哪些不一样的手法？**

**A:**电影版在最开始策划时就完全按照电影的方式做，从技术层面上全部使用电影设备、电影镜头，比如微距镜头，可能是一般故事片中非常少用的，可能王家卫多一点，那一支镜头就抵得上一套镜头的价钱；另外就是一贯使用的航拍、高速镜头，而且这次做的是4K画质的。以及到后期的效果，今天你在影厅里看到的都是全景声的，所有的音效都是5.1的，是专门为影院做的，所有的镜头都是新拍的，没有以前拍过的东西。

**Q:我们现在看到的内容其实是你们一年前春节时拍的。**

**A:**是的，是2015年春节时拍摄的，前后3个月时间我们一直在全国各地流窜。你可能拍了这一家吃年夜饭，然后他们家可能初七或初十还有一个聚会，你得先到别的地方去拍，拍完再赶回来。这和拍故事片是不一样的。故事片大家集中在一个地方，把场景做好，把这段戏拍完以后再转下一个情节，相对会比较集中。我们得跟着我们的主人公走，他新年的安排是不能受你改变的，而且很多地方是有固定习俗的，不能轻易改变。

**Q:这么多素材剪辑选择的标准是什么？**

**A:**新年的美食太多，我们真的表现的是冰山一角，中国人太会做吃的了。有一些菜更适合视觉呈现，就会被我们选进来，选择人物第一是手艺好，第二是会表达。你看第一个故事里酉阳那对老夫妇，好会表达啊，还“吵架”斗嘴。可能四川人的天性，特别热情，不惧怕镜头。

**Q:这仍然属于纪录片，纪录片进院线有什么困难吗？**

**A:**按理说电影是没有篇幅限制的，导演想做多长就多长，但是作为中国那么大的那么热火的电影市场来讲，纪录片是非常非常少的。我们的龙标(公映许可证)是【纪】字035号(故事片叫【故】字)，2015年我们仅仅是过审的第35部纪录片，真正进入大家视角的可能更少。我们能够最终上大银幕已经是非常幸运的了。发行方面希望我们做短一点，多排几场，蛮可惜的，整整剪掉40分钟内容，剪掉一集时间的量。

## 唤回一种认真、繁复与艰辛

**Q:《舌尖2》的时候有观众质疑煽情部分喧宾夺主，这次怎么把握平衡？**

**A:**第1季是以食物为基准的，它的题目比如“五味的调和”、“自然的馈赠”、“转化的灵感”，都是以食材、食物处理有关的。第2季的题目一开始定好的，就是偏人文方向的，比如“家常”、“脚步”，相对侧重点有所不同。做《新年》时也想，到底应该把它怎样排布，也会想到新年可以拍中关村空了，上海空了，没有人了，阿姨都回家了，可以拍餐桌上被逼婚了，或者没事在那整天发红包，它也是新年。不过后来还是想，要不还是回归食物吧。大家对我们的想象、期待更多的是食物，就把一些感怀的东西、人文的东西往后退一点。

**Q:从拍摄者的角度，你怎么看那些传统食物的保存现状？**

**A:**相对物流发达的地方保存得差一点，物流不发达的地方保存得好一些。这个东西本身就是冲突的，而且春节本来就是从农耕文明过来的。春节最原始的定义是秋收之后的冬闲期间，娱乐、文体活动集合的一段时间。这段时间大家就是整天吃喝玩乐，过了年以后又要干农活去了。所以很多菜都是基于你秋收收到了一些什么，你在春节的习俗当中怎么玩、怎么搭配一些吃的。那么你说现在我们哪有？这种认真、繁复和艰辛都越来越少。

**Q:你自己的年菜记忆？**

**A:**上海人还是觉得没有一道八宝饭年夜饭就没完，小时候外婆还会起一个小煤球炉，做元宝形的蛋饺。我还是觉得中国人对于家庭、宗族都是在节庆的时候，情感浓度达到最高，情感浓度基本上都是用食物来表达的。现在的年轻人可能又不一样了，但我们的父辈们不会跟你说我爱你，拥抱你一下，他甚至新年快乐都不会跟你讲。就像广东的妈妈，她们的说法是“我今天晚上给你煲汤了”，意思就是你早点回来。中国人特别含蓄。我爸说：“今年我做八宝饭了”“今年我做熏鱼了”“今年的春卷是你最喜欢的肉丝韭黄馅儿的”，他会这样来跟你沟通。我就觉得我们接触到的这些故事，也是这样。老农连过年时候的祝酒词都那么贫乏，就是“来”，他们说不出什么，就用食物说。

