

深读·封面故事



姚师傅的建水烤豆腐远近闻名，指甲盖儿大小的豆腐经过发酵和晾晒，摇身一变成了妙不可言的滋味。

在舌尖上寻找共鸣

(上接B01版)

对片子的制作技术、思想立意陈晓卿都自信满满。吃只是起点,而非终点,他觉得自己准确地扣住了大众的命门。

在陈晓卿看来,“吃”恰恰是最具“中国特色”的一点,就像中国人善于吃苦,苦瓜、陈皮都能被加以食用,食物体现了这个东方民族独特的生存哲学。

“你可以不是‘白富美’,也可以不是‘高富帅’,但肯定能做一个普普通通的吃货。”有人用时髦的语言重新定义了“吃”对国人经久不衰的号召力。

朱磊在美国做一年期的博士交流,他在社交网站上转发了“舌尖体”的段子:“入冬了,缅因州人民吃了一次麦当劳1号餐,远在千里之外的南国佛罗里达人民更喜欢2号餐,而远离大城市的田纳西山区中的山民吃了个3号餐,同样处于海边的加州人民却更喜欢4号餐。”

在太平洋东岸呆了半年,他感慨西餐真是“弱爆了”,他喜欢这种揶揄,“与西餐的简单粗浅相比,或许复杂的中国菜能很好地帮助我们克服文化上的自卑感。”这位分析哲学在读博士研究生不忘借此凭吊一下国内许多学术研究领域的没落。

朱磊喜欢亲自动手,这也是迫不得已。为了解一下对鱼香茄子的馋,他只能托有车的朋友去中国超市搜集材料。他发现,身边几乎所有的中国留学生在国外生活一段时间后,都能锻炼出一手好厨艺,一顿中餐是最容易把大家聚拢在一起的办法。

“舌尖体”可以运用在活生生的现实中。从踏进湖南郴州的高速公路工地上起,白菜汤面就成为周新勇和工友生活中密不可分的一部分,早饭、午饭、晚饭,一顿不落。

从一所普通大学毕业后,“80后”的周新勇随工程队四处“打游击”,妻子在另一个城市打拼,小两口生活的艰辛让他时不时犹豫是否要回老家。他怀念小时候在鄂西山地放牛时,爷爷用桐树叶包着焖出来的“口水鸡”。

食物在激发着每个人内心的欲望,味觉的固执像是一种维系,有人称之为比永久还久,著名网友

五岳散人在看了《舌尖上的中国》后,一语点破:“(它)成功的地方并非展示了中国的美食文化,更多的是一种浓浓的乡愁。”

主角并非食物,而是人

“人如其食,食物总是与人联系在一起。纪录片里那些生动鲜活、令人垂涎的影像背后,反映了人们生活环境和生活态度的亲身经历。”

《舌尖上的中国》成了一个文化现象,但陈晓卿并不认同外界对片子的“过度”阐释,“这就是一部介绍吃的片子,别拔太高了。”

在前后一年多的制作历程中,30多人的拍摄团队辗转70多个地点取景,足迹延伸到包括港澳在内的全国多个地区。为了顺应食材生长制作的时节,他们的拍摄计划也得根据自然规律按部就班。

不过,每一集的主角并非食物,而是人,这表现了陈晓卿派纪录片一贯的坚持。

就像拍汶川大地震,他就坚持拍受灾群众,拍那些真正被灾害折磨的人的故事,而这在当时的语境下并非主流。

“人如其食,食物总是与人联系在一起。纪录片里那些生动鲜活、令人垂涎的影像背后,反映了人们生活环境和生活态度的亲身经历。”陈晓卿的思路还是没变。通过人,他说他想展示的其实是东方人的生活价值观,

那些由食物给国人的生活带来的仪式、伦理、趣味等方面的文化特质。

传递出饮食以外的价值,陈晓卿目的很明确,以至于在每集的结尾,又自顾自地运用旁白去拔高主题,画蛇添足之嫌遭人诟病。

“看这个片子流口水,是第一个层面的观众;而第二个层面是普通人的情感,是导演要表达的价值观。”除此之外,执行总导演任长箴以为还有一个更深的灵魂层面。

她认同《三联生活周刊》副主编李鸿谷说的:“你把它视为对现代文明的一种反抗以及漠

视,也是准确的。伟大的农耕文明,才创造出中国人的味觉享受,并可上溯到家国情怀。”

“总说鲍鱼燕窝,就没意思了。”任长箴要的是普通人的生活,有些甚至普通到远离了现代。

而陈晓卿的美食经验具有更切实际的指导意义,他一向认为“美食不是技术,绝对来自民间”,就像自己在北京吃过的一些路边摊。这并非玩世不恭,他一再强调自己是带着感情和敬畏在拍。

有个编导特别喜欢香格里拉,于是就去拍了卓玛母女俩采摘松茸的情景,采完后,她们埋好菌坑让松茸继续繁殖……

陈晓卿的团队刻意捕捉这样的细节,他说:“食材无上下之分,《舌尖上的中国》要讴歌劳动者,敬畏自然,感恩生活。”

这部纪录片在传达着一种对待食物的原始态度。

查干湖捕鱼时,人们进行了古老的祭祀,祈求神灵的赐予,村里最负盛名的鱼把头70多岁了,他亲自督战,而渔网的网眼都在六寸以上,保证小鱼可以轻松漏网,继续生长。

湖北淡水湖里的挖藕人则等着一年一度的水涨水落,用辛勤的劳动来获取大自然的馈赠。在诺邓,村民用传承几百年的古法熬制井盐,火腿要腌制三年之久才能面世。在香港,和兴腊味家为保证品质,腊肠全部用手工制作,仅仅是肠衣就要存放一年以上才能使用。

对自然法则的遵守正在被工业化倒逼到了社会边缘。近海的渔业资源被捕捞殆尽,广西东

兴市江平镇只剩下了最后五位会传统高跷捕鱼的人。

“好像越高度工业化,食物就越粗陋,越是农业比重高的地方,食物种类就繁多。”朱磊腻味了快餐,觉得自己是被拖入了工业化社会,他怀念妈妈以前用手推磨磨出来的醇香豆浆,但即便在偏远的农村,手推磨也早已被豆腐机、豆浆机替代,那种儿时的味觉只能留在记忆里。

纪录片与现实,哪个

更真实

“在这个世界上,掌握话语权的人不是县城里的人,更不是山上挖笋的人。那些做豆腐的、挖藕的、采松茸的,根本就不知微博是什么。真实的世界没那么喧嚣,而是默默存在着,你只有走近才能看见。”

工业化并非美食的敌人,在陈晓卿看来,“不是所有传统的東西都是健康的,其中有很多不可避免地要被淘汰。”

但他还是尽量避开了工业流水线,尽管他的团队去拍过粽子厂的繁忙景象。

“我们曾经想拍摄几个品牌的水饺生产线,但几乎是刚联系妥一家,马上就发生了食品安全事故。连续找了两三家,都是如此,最后只好放弃了。”他说。

然而这部关于美食生活的纪录片难以摆脱当下食品安全的阴影,它越是光鲜明亮,越让人感觉到与食品现状的强烈反差。

在这部纪录片开播时,复旦大

学硕士生吴恒创办了一年多的食品安全网站“掷出窗外”也迎来了一波访问高潮,吴恒不得不更换濒临瘫痪的服务器。在收集了2004年至2011年各类关于食品安全问题的新闻报道后,他悲观地得出了中国人“易粪相食”的结论。

对身边存在的有毒食品,陈晓卿不可能不关注到。人们以为《舌尖上的中国》太美了,美得不太真实,陈晓卿应该拍另一版本:第一集《化工行业的礼物》,第二集《漂白剂与三聚氰胺的故事》,第三集《吃遍元素周期表》,第四集《明胶的秘密》,第五集《地沟油提纯与精炼》,第六集《“无毒”的农药》,第七集《我与白菜有个约会》,第八集《我们不怕不怕了》。

推特网友@cnms都写好了开场白:“冬天来了,当我国东南的××人民用蓝矾为韭菜保鲜时,华北平原上××的人民正忙着把旧皮鞋做成胶囊。不远的××,人们用苏丹红加工出红心鸭蛋。××省的人民喜欢在白菜中加甲醛,××省的人民则喜欢在豆芽里加一些亚硝酸钠。而全国范围内,美味的地沟油正风靡神州大地。”

“那时(纪录片立项时),食品安全问题还没有现在这样严峻,我无法预知今年的情况。”面对如此尖锐和复杂的问题,陈晓卿也无法给出解答。

任长箴称,她只是想找到社会中最温暖的东西。“到底什么是真实的?”她觉得,或许那个充满负面新闻和批判性的社会,才是真正的真实。

这只在一念之间。陈晓卿说:“在这个世界上,掌握话语权的人不是县城里的人,更不是山上挖笋的人。那些做豆腐的、挖藕的、采松茸的,根本就不知微博是什么。真实的世界没那么喧嚣,而是默默存在着,你只有走近才能看见。”

或许这都不是真实的中国,北京市民张贵春则直接越过了这些讨论。在纪录片的最后,他把自己的梦想种在了都市的屋顶上,那里,他耕耘着一片菜地,像个自在的农夫。

有人却没有如此自给的能力,他们继续执着地分析,觉得在这小小舌尖上,有饕餮的中国,有化学的中国,还有……



摄制组人员在张贵春的屋顶菜园里合影。