

又走了三四个小时。气温特别高，基本上每个人的衣服都湿透了。

“第二季的拍摄不知道为啥，我们拍到哪儿，基本上就是全国最热的地市。”张利笑着说。午后云端会议室的光线从背后，为他渡了一层黝黑强壮的滤镜，夏天扛着摄像机大汗淋漓的身影依稀从他的讲述中显现出来。

张利是陕南人，他说陕南陕北的热不一样。在陕南感觉热了，找个阴凉处就能好一点。陕北就不同了，找不到阴凉处，无处可躲。在甘泉县拍豆腐宴的时候，他们先去拍农户做豆腐，一个原始的石磨，原始的窑洞，就在山坡上。头顶着太阳，扛着摄像机，记录着大灶旺火烧豆浆的场景，那种酷热难耐的感觉，印象太深了。“但是拍完回看这些素材的时候，觉得还是值得的。”

回想2022年这个夏天，崔晓明想起科比的那句话：你见过凌晨4点的洛杉矶吗？对于《千年陕菜》整个剧组来说，就是你见过凌晨4点的陕西吗？那几个月他们天天都在见。有时候三四点钟起来，爬到山顶上，就为了拍到那里的袅袅炊烟。

第二季错过了商洛，整个剧组都感觉挺愧疚的。从前采到后期一直跟商洛保持沟通，包括要拍哪些东西，要提前准备什么，对方都提前准备好了。结果到最后，安康拍摄快结束的时候，商洛的疫情爆发更严重了。当地为摄制组考虑，放弃了这次拍摄计划。

“少一块对于我们来说可能就是少拍两个菜，可以换成其他的菜，但是对于当地来说，那个意义就不一样。”崔晓明不无遗憾地说。

拍摄渭南白水的“三转席”，张利被那种仪式感深深震撼了。

“三转席”一般的次序是先入茶席，等客之时，品茗聊天。吃完茶席，稍息片刻，又转入另一桌，是为酒席。凉菜荤素搭配，在觥筹交错中尽情而饮。酒席之后，吃席的人再次离开桌子，透透气，醒醒酒，移到另一张桌子上继续吃席，是为饭席。热菜顺序而上，在吃菜喝汤中品尝美味佳肴。最后是一道面食面点。

让张利感觉到震撼的那种说不清道不明的远古流传下来的礼仪和饮食风范，正是陕菜背后的文化基因。

据陕菜文化学者朱立挺介绍，白水“三转席”出自于宫廷，延续于民间。渭北地区在古时曾有分封的皇室小国，国虽小，礼仪却在，王室的习俗影响了当地的民间风俗。而且，中华汉字之祖仓颉生于此，葬于此，后世乡里为缅怀圣贤功德而在食俗上纪念他，也是“三转席”的成因之一。“三转席作为千年陕菜的一个重要组成部分，可以说是白水饮食文化的活化石，也是陕菜的鲜活见证。一顿宴席，可以看到中国饮食文化力量的强大，可以看到陕菜的生命力。”朱立挺说。

经历两季《千年陕菜》的成长和历练，崔晓明重新拾回西影纪录片的信心。纪录片曾经代表西影厂的辉煌，陕西第一个新闻联播《一号新闻简报》以及后来的近百个《新闻简报》都是西影厂拍的。无论是余润德还是崔晓明，他们通过《千年陕菜》这个项目实现了一种传承，也找到了属于自己这一代的使命担当。

“西影现在专门成立了纪录片中心，来大力推动这个事情。这是陕菜系列给我们的一个启发和鼓励。”崔晓明说。

幕后的幕后

刘晓钟，大唐博相府总经理、陕菜网CEO，《千年陕菜》顾问

朱立挺，陕西师范大学文学院陕菜文化学者，世界中餐业联合会饮食专家工作委员会委员，《千年陕菜》策划人兼撰稿人

田龙过，陕西科技大学设计与艺术学院教授、博士生导师，陕菜网智库专家，《千年陕菜》撰稿人

《千年陕菜》幕后的幕后，还有一群挖掘、推广、宣传陕菜的本土学者、一线餐饮工作者以及媒体人。他们以各种方式参与到了《千年陕菜》纪录片从策划到立项到实施的全过程，提供