

采用 4D 特效技术的国产科普新片在沪亮相

# 2012年, 科普大片呼唤中国制造

核心提示

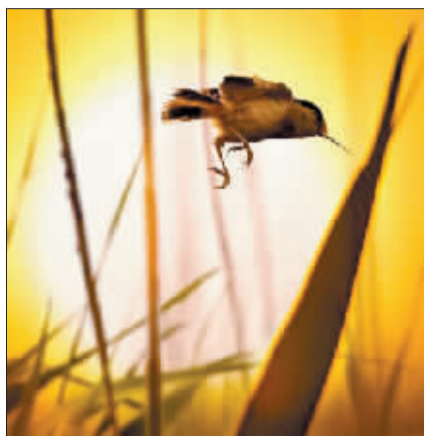
□新华社上海 1 月 5 日电  
(记者 许晓青)

2012 年能否成为中国的“科普大年”? 中国本土制造的科普大片能否崛起? 这是文化界和科技界相当一部分热心人士关注的话题。

2012 年, 蕴含先进技术的国产科普新片《重返二叠纪》、《震旦鸦雀》在上海科技馆和上海广播电视台纪实频道相继亮相, 前者采用了中国现阶段 4D 特效领域的前沿技术, 后者的精美画面不输海外的“探索频道”, 令不少科普爱好者“胃口”大开。



《海洋》在中国上映时曾出现一票难求的景象。图为《海洋》剧照。



国产科普片《震旦鸦雀》画面很精美。(网络图片)

## 中国科普电影原创力量在行动

近年来, 中国科普电影日渐式微已是不争的事实。尽管全国电影年产量已超过 500 部, 但其中相当一部分并未进入商业院线上映, 而电影界倾力打造的科普大片更是屈指可数。

鲜为人知的是, 中国科普片的原创力量仍在其领域内坚守并开拓着一方热土。在中国科协、上海科普教育发展基金会等支持下, 上海 2009 年启动了摄制“中国珍稀物种”纪录片的系统工程。率先问世的《中国大鲵》、

《扬子鳄》两部作品在国内屡获殊荣, 还赢得了西方自然科学界及科普影像专业人士的肯定。刚刚过去的 2011 年, 上海广播电视台真实传媒工作团队与华东师范大学的鸟类科学团队合作, 又将摄像机镜头对准了中国濒危物种、有“鸟中熊猫”、“东方之雀”美誉的震旦鸦雀。此外,《岩羊》《文昌鱼》等也在摄制中。

据鸟类研究专家王天厚教授介绍, 由于生存环境局限于芦苇, 震旦鸦雀在全国范围内仅存数千只, 主要分布于长江下游的沿海芦苇带中。这种身长仅 18 厘米左右的小鸟, 极难被发现和观察, 在过去一个多世纪里, 国内外的相关研究几乎是一片空白。因此, 纪录片《震旦鸦雀》的拍摄堪称一大突破。

## 科普大片极少有本土制作, 原因何在?

《震旦鸦雀》导演、长期从事科教电影制作的项先尧说, 揭开濒危物种神秘面纱的摄像师, 必须克服高温、严寒等恶劣的自然条件, 还要挑战泥沼、水下等千奇百怪的环境, 摄制的首要原则是在不破坏动物原生状态的情况下尽可能接近它们, 留下珍贵的影像素材。通过对大鲵、震旦鸦雀、岩羊等珍稀物种的拍摄, 可以直观地体会到目前中国科普类摄像器材的专业改装技术仍远落后于欧美国家。

“中国科普呼唤本土大片的诞生。”真实传媒公司总经理应启明说, 中国不乏勇于献身科普事业的摄像师、制作人, 但在关键的资金投入、技术条件、表现手法及信心和耐心方面, 都还欠火候。

上海科技馆馆长王小明分析, 目前, 包括上海在内的全国各大科技馆播放的科普大片极少有本土制作。不仅原来的科教电影制片厂沉寂多年, 已知的一些科普制片方, 包括 3D 和 4D 特效厂商, 仍停留在成本较低、质量不高的生产循环中, 其产品更是无缘商业化大银幕。

## 市场极具潜力, 观众盼望本土科普大片问世

近年来致力于国内大众科普的社会团体“科学松鼠会”, 自 2008 年 10 月起推出一系列看片活动, 并形成品牌, 迄今已举办了 20 多期, 平均每场约 300 人参与。他们是科学爱好者, 同时也是科普片的影迷。

“科学松鼠会”有关负责人告诉记者, 看片会的内容绝大部分是国外进口的科普片、自然类纪录片等, 这本身也显现出国产科普片在创作数量上的短板。这个负责人坦言, 现阶段, 中国国产科普片要立刻触及宇宙探秘等领域还有相当多的困难, 先涉足自然类纪录片可能是较好的切入点。

2011 年, 雅克·贝汉执导的自然类纪录片《海洋》在中国上映时曾出现一票难求的景象。相关预测分析认为, 科普电影的中国市场极具潜力, “观众不仅有兴趣, 而且有品位”。随着时间的推移, 中国观众对本土科普大片的渴求将越发强烈。

# 简单味美年夜菜

过年是和团聚紧密相连的, 团聚又和吃是紧密相连的。虽然很少听到鞭炮的声音, 但元旦节后, 年的味道还是越来越浓了。爱家爱生活的人们也开始

准备过年了。

要筹备一桌丰盛的“年夜饭”, 肯定是大酒店里的大厨最拿手了。笔者从众多大酒店的年夜饭

菜单上精选了数十款简单味美的年夜菜, 现在将其原料、制作方法及口感等一一展示, 以供读者学习使用。

## 旺角烧鹅仔之安格斯牛肉

配料: 安格斯牛肉、生菜、黑椒汁、红酒、春卷皮。  
制作方法: 将配料备齐后, 用小火煎制。

口味: 酒香微辣。

营养特色: 安格斯牛肉的肉质非常鲜嫩, 蛋白质含量高, 脂肪含量远远低于普通牛肉, 营养价值高, 是当今国际上公认的顶级优质牛肉品种, 有“肉中之王”的美称。安格斯牛肉的独特之处就在于它的单纯、浓郁、柔软且多汁, 食用很享受。这美味的牛肉同样也提供了美食主义者食用时的安心及信赖。

推荐者: 旺角烧鹅仔

地址: 王城大道与九都路交叉口 电话: 63331666



## 金色阳光大酒店之小米饼炒土鸡蛋

主料: 土鸡蛋 5 个、小米饼半斤。  
辅料: 香菜、蒜苗、黄豆尖。

调料: 干辣椒、盐、鸡精、冬菇。

制作方法:

1. 取出一个鸡蛋, 在碗内搅拌均匀。



2. 将小米饼切片后拌入打好的鸡蛋里。

3. 将拌入鸡蛋的小米饼上锅炒热后捞出。

4. 再取出 4 个鸡蛋在碗内搅拌均匀。

5. 将锅内倒入油, 待七成热时, 将鸡蛋放入

锅内炒至金黄色, 捞出备用。

6. 把香菜、蒜苗、黄豆尖倒入锅内, 煸出香味

时, 把小米饼和土鸡蛋倒入锅内。

7. 放入调料干辣椒、盐、鸡精、冬菇、酱油若

干, 翻炒均匀入味即可。

推荐酒店: 金色阳光大酒店

地址: 周山西路 6 号 电话: 64319333

## 一尊皇牛之养生菌汤锅

锅底配料: 杏鲍菇、金针菇、香菇。

制作方法: 由猪骨、鸡、鸭及 30 多种名贵菌类精心熬制而成。

口味: 营养丰富, 口感鲜美。

推荐者: 一尊皇牛

西工店地址: 纱厂南路与凯旋路交叉口

电话: 63915555

涧西店地址: 九都西路与南昌路交叉口

电话: 64322111



## 冬季如何食补养生

专业人士表示, 人们在冬季进食时只要注意以下几个方面, 就能起到养生的作用。

多吃主食, 适当吃点牛肉、羊肉、鹌鹑和海参。蛋白质、脂肪和碳水化合物被称为产热营养素。狗肉、羊肉、牛肉、鸡蛋、鹿肉、虾、鸽、鹌鹑、海参等食物中富含蛋白质及脂肪, 产热量多, 中医认为有益肾壮阳、温中暖下、补气生血的功能, 御寒效果很好。

多吃含碘丰富的食物。海带、紫菜可促进甲状腺素分泌, 产生热量。人体的甲状腺分泌物中有一种叫甲状腺素, 它能加速体内很多组织细胞的氧化, 增加身体的产热能力,

使基础代谢增强, 皮肤血液循环加快, 抗冷御寒, 而含碘的食物可以促进甲状腺素分泌。含碘丰富的食物包括海带、紫菜、发菜、海蜇、菠菜、大白菜、玉米等。(李明)

美食·广告  
杨飞 15978623881