

来形容各自饰演的角色，会选哪一道？

江疏影毫不犹豫地为张嘉怡选择了电影里出现过的“酱爆猪肝”。“看似只有一道菜，但其实味蕾体验很丰富。张嘉怡看似内敛柔弱，内心其实是稍微有点叛逆、反抗的东西在里面的，有她的坚韧。酱爆猪肝也是这种感觉，看着好像很简单，其实味蕾体验很不一样的。”她笑着说，“还补铁，补血呢。”

而王传君觉得陆拾谷就像一碗简简单单的“葱油拌面”：“长期主义的，可以一直吃，也填得饱肚子，方便简单，没什么负担。”

不过，电影里的美食戏拍起来却没那么享受。江疏影说，片中解锁了很多上海美食，拍的时候吃了很多遍，是“甜蜜的负担”。尤其是葱油拌面，为了拍不同景别的镜头，近景里的面早就冷掉、坨在一起了，生生把上海葱油拌面吃成了“上海葱油冷面”。为了让画面好看，王传君只能在碗里兑点醋，把坨掉的面硬生生拌开，还得对着镜头演出吃得很香的样子。

走出戏外，两位演员其实也都是不折不扣的“吃货”，对美食有着各自深刻的记忆。王传君觉得陆拾谷最像自己的地方，就是他们都会做饭，而

且做得还不错。他的母亲是厨师，虽然如今已经不在了，但母亲的手艺他一直记在心里。他能一比一复刻出妈妈当年拿手的萧山萝卜干烧毛豆子、红烧肉、油焖笋、红烧落苏(茄子)，还有腌笃鲜。“腌笃鲜表面上看着很平淡，但是里面其实有很多的食材，内容很丰富，回味久久。”王传君感叹。电影里，陆拾谷的父亲也不在了，他爱吃父亲做的丸子汤；现实中，王传君通过复刻母亲的菜肴来寄托思念。

作为一个自称“吃不胖”的人，江疏影会为了一家小馆子，坐40多分钟的车专门跑去吃。她兴致勃勃地安利普陀

下图：江疏影饰演图书编辑张嘉怡，也是一个美食爱好者。



区一家很火的东北麻辣烫，还不忘传授秘诀：“要少放一点麻酱，虽然东北麻辣烫要多放麻酱，但麻酱放了很多糖，有点腻。”她还心心念念横店旁边新昌的“老好吃”的大肠包饼，里面包着肉、土豆丝、火腿肠，甚至还有臭豆腐和肥肠。去横店拍戏的时候，她常去光顾——我查了一下，横店距离新昌还有90公里路，“吃货”实锤了。

聊起童年，江疏影的记忆也全是被食物填满的：“小时候拿着5块钱零用钱，放学后就去买路边摊的臭豆腐，因为那家的辣酱是自己做的，特别好吃！我一辈子都在找那种味道的臭豆腐！小时候爸爸每天回来看到我，嘴边都沾着吃臭豆腐、烤串留下的酱料，一看就知道我又偷吃了。某一段回忆有时候会忘了，但是那道美食会让你记起来，那段时间的人生体验感也会随之而来——美食其实跟人生的体验是挂钩的。”

好好吃，好好爱

《拼桌》从头到尾都在传递一个朴素的理念——“好好吃，好好爱”，这也是整部影片的slogan。编剧和导演吴靖谈