

董磊 以影像记录四山三江万千生灵

镜头里是山河盛景
镜头外是半生奔赴

今年年初,由西南山地团队制作、董磊担任核心导演与主摄影的生态纪录片《四山三江的生命奇迹》,在“未至之境”2025中国野生生物影像年赛中斩获视频单元“评委会最佳短片奖”。

镜头中,高黎贡山的雪峰连绵起伏,怒江峡谷的江流奔涌不息。雄性白尾梢虹雉开一身如染丹霞的虹羽羽衣,在雪线岩间展翅滑翔;隐匿在原始密林深处的怒江金丝猴群,在林间穿梭嬉戏;高黎贡羚牛踏过高山草甸,独龙江特有的珍稀两栖爬行动物在溪涧隐匿身影,百年珍稀兰草在幽谷中悄然绽放。四山环抱、三江奔流的横断山脉腹地,万千生灵的隐秘日常,被完整、细腻、真实地铺展在公众眼前。

影片公映,载誉归来。业内赞誉不断,大众惊叹于中国西南秘境鲜为人知的生物多样性奇观,但很少有人深入,这部耗时两年、横跨滇西北无人秘境、集齐数十种濒危珍稀物种原生影像的作品,其背后究竟走过了多少无人踏足的险途,熬过了多少深山孤守的日夜,隐藏着多少镜头之外不为人知的生态守护细节。

镜头里是山河盛景,镜头外是半生奔赴。董磊,二十余年扎根中国西部山野,穿梭于青藏高原、川西秘境的无人保护区。他不追逐流量热度,不拍摄炫技风光,只为拨开荒野迷雾,守护濒危生灵。

大众看见的,永远只是转瞬即逝的绝美画面;而他行走于山野,为生态保护疾呼、为濒危物种留存影像、为科研填补空白的所有付出,大多隐藏在群山风雪、密林浓雾的深处。

如果不是他的纪录片《华西“雨林”的传奇——马边大风顶》,我都不知道在四川盆地西南缘,有一片常年被雨雾浸润的秘境,叫作马边大风顶国家级自然保护区。董磊特别善谈,讲起野外故事时滔滔不绝,作为观鸟人,他甚至贴心地为我讲起相机如何设置“自定义”,才能在密林里迅速切换拍“呆版”和“飞版”的鸟类。

在生态保护圈子里,他被尊称为“巨师”。当我问起这个名字的来源,他笑笑说:“与云南的一种鸟音同字不同,谐音梗被大家叫多了,就有了这个绰号。”我知道,这是他的自谦。他用脚步丈量山河,用快门定格生命,用纪录片搭建荒野与人间的纽带。他一次又一次奔赴高黎贡山,更像是扎根山野、躬身守护的荒野影像守山人。



董磊

自然摄影师、自然纪录片导演。担任西南交通大学设计艺术学院副教授、万物影像保护副理事长,西南山地自然影像库艺术总监,缤纷自然纪录片合伙人。

深山跋涉 绝境蹲守

大众对生态纪录片的印象,大多来自精致唯美、色彩绚烂的自然画面。人们会惊叹飞鸟羽翼的光泽、兽类灵动的姿态、山川旷野的壮阔,却鲜少知晓,每一帧无干扰的原生素材,都需要创作者以身涉险,在极端环境里漫长蹲守,在无人绝境中与荒野为伴,甚至以自身安全为代价,换取生灵最本真的模样。

董磊的野外拍摄,从舒适区,更无捷径可走。《四山三江的生命奇迹》获奖背后,是整个团队两年间数十次深入滇西北无人区,走过担当力卡山、高黎贡山、碧罗雪山、云岭四座横断山脉,踏遍独龙江、怒江、澜沧江三江流域,在海拔跨度超4000米的立体气候带里,穿越热带河谷、温带密林、高山草甸、永久雪线的极致环境。高海拔缺氧,山壁陡峭湿滑,常年阴雨雾雪,毒虫潜伏,偶尔通讯中断等,是野外拍摄的日常。而这些常人难以想象的艰难,只是他二十余年野外生涯的冰山一角。

高黎贡山,是董磊奔赴多次的地方。那里是中国生物多样性的黄金秘境,也是野外环境最严酷的区域之一。影片核心主角白尾梢虹雉,与大熊猫同属国家一级保护动物,雄鸟羽色集七彩于一身,被当地傈僳族称为“雪鹤”,常年栖息在海拔3800米至4000米的高山雪线岩壁,生性极度机警,稍有动静便隐匿深山。此前,科研界关于其野外行为、繁殖习性、飞行轨迹的资料几乎是一片空白。

为了记录这只“雪山彩鸟”,董磊开启了漫长

的奔赴。每年5月,白尾梢虹雉进入繁殖求偶季,也是野外唯一相对容易观测的窗口期。山下已是春和景明,雪线之上依旧寒风刺骨,昼夜温差超30℃,清晨霜雪覆盖岩壁,正午紫外线灼烧皮肤,山间常年云雾翻涌,能见度极低,山路湿滑,碎石横生。

没有豪华营地,没有专业后勤,保护区内一栋简易的小木屋,便是他蹲守的据点。为了最大程度不惊扰野生鸟类,不破坏其自然行为,他严格遵守隐蔽拍摄准则:全程隐藏在遮蔽帐内,不随意走动、不大大声发声、不近距离靠近,甚至连呼吸都刻意放轻,只为捕捉物种最自然、最真实的生存状态。常常是凌晨摸黑上山,在寒风与浓雾中静坐蹲守一整天。干粮只有冰冷的压缩饼干,饮用水靠山间融雪,看不见鸟兽踪迹是常态。

经历无数次风雪中彻夜等待,无数次空手而归之后,他终于清晰拍到了野生白尾梢虹雉的全貌。随后,他持续追踪,完整记录下雄鸟求偶炫耀、展翅开屏、林间觅食、雪山滑翔的画面,用镜头完整记录下该物种罕见的长距离高空飞行影像。拍摄期间,高原缺氧引发的头痛、胸闷是家常便饭,长时间静坐蹲守腰酸腿疼,山间碎石划破衣物、划伤皮肤更是常有的事。他不愿意对外言说任何苦楚,在他看来,只要热爱野生动物,这些都不是问题。

当被问及拍摄怒江金丝猴的经历时,董磊愈发滔滔不绝。作为中国特有的极危灵长类动物,怒江金丝猴种群数量稀少,隐匿于高黎贡山深处的原始密林,活动范围广,行踪飘忽不定,野外追踪难度堪称顶级。当团队原定的拍摄周期耗尽,收拾装备准备下山时,他突然接到护林员的紧急消息——深山密林中疑似出现了金丝猴的活动踪迹。

那时已是深夜两点。山间暴雨滂沱,山路泥泞,密林漆黑无光。没有丝毫犹豫,董磊带着团队即刻出发,徒步翻越险峻山岭。雨水浸透全身,雨衣、背包、摄影器材被雨打湿,山路陡峭处近乎垂直攀爬,每一步都有滑倒、磕碰的风险。等到登顶山林,天已破晓,众人在密林间反复搜寻,却始终不见金丝猴的踪迹。连日的疲惫加上彻夜奔波,所有人身心俱疲,认定此次拍摄无果,只能遗憾放弃。

众人在林间空地生火烘烤湿冷衣物,简单休整,准备下山。就在半小时后即将启程的瞬间,对面的护林员忽然低声轻唤。董磊转头的刹那,一只成年雄性怒江金丝猴正静蹲在树枝上,隔着林间薄雾,安静地望向镜头。那一刻,深山寂静,万籁无声,所有奔波、疲惫、遗憾,尽数化作生命相逢的震撼。他屏住呼吸,稳稳举起相机,在生灵警觉离去前,定格下这组珍贵的影像。他说,倘若当时团队多一丝懈怠,半小时下山,这场跨越深夜险途的奔赴便会彻底落空。

多年来,这样的绝境相逢、绝境抓拍在他的野外经历中反复上演。2007年,他在四川唐家河国家级自然保护区重新发现消失已久的珍稀鸟类灰冠雀,用影像填补物种记录空白;2018年,他深入西藏日喀则市吉隆县吉隆沟,拍摄到亚洲胡狼;从贡嘎山到峨山秘境,从青藏高原到滇黔

峡谷,从珍稀鸟类到隐秘两栖爬行动物、高山珍稀植物,他走遍中国西部上百个自然保护区,深入无数无人涉足的原始荒野,跨越上万公里,拍摄记录野生鸟类超一千种,集齐三种虹雉完整野外影像。荒野一直没有辜负他的执着。

宁可不拍 绝不惊扰

董磊有一个信念:镜头不只是记录,影像也可以保护。他从不单纯拍摄唯美的画面,所有拍摄选题、物种追踪、影像留存,全部紧密贴合科研需求、保护缺口,以纪录片与摄影影像为野外科研、物种保护、保护区规划提供真实、直观、不可替代的一手视觉资料。公众看不见的,是他以影像为科研搭桥,用无数独家原生素材,默默推动一个个濒危物种获得关注、纳入保护、展开系统研究。

白尾梢虹雉的保护历程,就是一个鲜活的例证。在董磊开展野外拍摄之前,这一物种仅存在少量零散文字记载,更没有清晰的野外影像,没有完整的行为记录,没有繁殖、栖息、种群数量的系统资料。科研界对其野外生存现状、栖息地需求、生存威胁的认知极度有限,保护工作难以精准落地。

董磊连续多年追踪拍摄,留存下一批高清原生素材,完整记录了该物种野外觅食、筑巢、繁殖、求偶、迁徙、栖息环境等全周期行为画面。他把这些影像资料无偿分享给国内鸟类科研团队,科研人员据此重启白尾梢虹雉专项野外研究,搭建长期野外监测站点,划定核心保护区域,规避人类活动干扰,填补了该物种全球研究的空白。后续鸟类专项科考、栖息地保护规划、濒危等级评估、国家重点保护物种精细化管理,全部以他的影像素材作为重要的参考依据。

他主导并参与“生物多样性影像调查”,带领团队深入各大保护区,开展全域物种影像普查。从大型兽类、珍稀鸟类,到小型两栖爬行动物、昆虫、高山珍稀植物,从宏观山地生态系统,到微观物种生存细节,逐一拍摄、建档,搭建了完整的中国西部山地野生生物影像数据库。

他担任了一系列纪录片的制片人:《岷山秘境——王朗》记录了岷山原始林区的生态系统,为四川王朗国家级自然保护区生态管护、大熊猫伴生物种保护、林区生态修复提供了完整的视觉依据;《蜀山之王——贡嘎山》以全景视角记录了贡嘎雪山山地生态,斩获国家广电总局优秀国产纪录片奖项,影像用于高原山地生态脆弱区保护研究;《寻找中国最后的穿山甲》全程追踪中华穿山甲野外生存现状,真实还原其野外栖息习性,为穿山甲专项保护、野外救助、栖息地修复提供了纪实参考;《天行者——保护最后的中国猴》聚焦长臂猿生存危机,意在唤醒大众对长臂猿栖息地保护的重视。

他给自己与团队定下近乎苛刻的野外拍摄准则——远距离隐蔽拍摄,零人为干预、零栖息地破坏、零食物引诱、零噪音惊扰,非必要不进入核心栖息地,拍摄全程无痕山野。这一系列准则坚持了二十余年。

在深入高黎贡山、怒江密林、川西无人区的

行程中,他的团队全程遵循无痕山野原则:所有随身垃圾全部打包带走,绝不遗留任何塑料、食品残渣;绝不随意踩踏高山草甸、珍稀植物生长区,不触碰岩壁苔藓、溪涧微小生物栖息地;绝不因为拍摄需求而砍伐草木、搭建破坏环境的临时设施,仅用便携折叠帐篷远距离隐蔽;绝不使用强光设备在夜间直射野生动物,绝不投喂食物引诱动物靠近镜头,绝不追赶围堵、惊扰兽类与鸟类,所有画面全部等待生灵自然出现、自由活动,绝不强行干预其自然行为轨迹。

高海拔雪线区域生态极度脆弱,高山植被被生长周期漫长,踩踏一次便可能造成数十年无法修复的植被破坏。所以,他与团队徒步时,都严格沿着护林员的老旧巡山路径行走,绝不开辟新路线,绝不随意偏离山道踏入无人植被区。冬季雪山路面结冰湿滑,为了避让山间小型兽类巢穴、岩间鸟类筑巢点,他们会主动绕行更远的险途,放弃更近的拍摄点位。

曾有一次,他们在高黎贡山拍摄,偶遇白尾梢虹雉离巢幼鸟,距离极近,光线完美,是千载难逢的特写拍摄机会。但他们却严格保持了安全距离。“我们是荒野的访客,不是主人。镜头是记录的工具,不是掠夺的武器。”这是他时常对团队新人说的话。宁可不拍,绝不惊扰。观众看到的每一帧纯净原生的画面,背后都写满了他无数次主动后退、极致克制、隐忍等待的付出。

唤醒大众 善待自然

除了野外拍摄的原生守护,董磊还常年参与保护区巡护、社区生态保护、原生态环境保护宣传等公益活动。大学讲课之余,他常去西南山区村寨,给当地原住民做生态环保科普,讲解珍稀物种保护的意義,化解山林周边村民与野生动物的生存矛盾,普及野生动物防护、栖息地保护知识,引导原住民参与荒野守护,搭建他们与自然共生的桥梁。

原住民曾对深山珍稀鸟兽认知模糊,甚至存在捕猎、破坏其栖息地的行为。他结合自己拍摄的真实影像,把山林里的生灵故事带到村寨,让大家明白身边山野的珍贵,懂得守护山林便是守护家园的道理。

作为高校教师,董磊在西南交通大学主讲工业设计,也会给学生讲授摄影课程。不单是教授摄影技法,纪录片拍摄技巧,更教会年轻人敬畏自然、尊重生命,明白摄影创作的边界。

早年国内自然影像行业大多照搬国外题材与拍摄模式,缺少扎根本土山野、记录本土物种、讲述中国生态故事的原创作品,野生生物摄影师稀缺,行业规范缺失。2008年,董磊参与创办了“西南山地自然影像平台”,汇聚国内外摄影师、纪录片创作者、科研工作,建立本土物种影像标准,规范野外拍摄生态准则,培养新一代荒野影像创作者。同时,他也搭建起一座国内外自然影像交流的桥梁,让中国西南山地的生命故事、中国本土生物多样性保护成果被世界看见,传递深山无人知晓的生命呐喊。

对他而言,各种荣誉、称谓只是附加,唤醒大众心底对自然界的善意,才是所有奔赴的最终意义。他的终极使命,就是想用镜头打通荒野与人的壁垒,把深山秘境的生态故事带到大众眼前,以影像科普唤醒全民生态共情,让小小众野保护变成大众共同的自觉。(图片由董磊提供)

讲述

自定义“千菜计划”复刻《天津菜谱》 尝一尝1977年的味道

口述 李宝通 采写 郭晓莹

1997年,15岁的李宝通走进红旗饭庄,学成一身绝活,并在天津菜烹饪技术比赛中摘得两块金牌。如今,他开了一家小小的私房菜馆,也开设了自媒体账号“宝通大厨”。

红旗饭庄手艺 津菜比赛摘金牌

1997年暑假,有个同学问我想不想学点手艺,“我家里给我找我去红旗饭庄学面点,你陪我做个伴儿吧!”我毫不犹豫地答应了。时隔两天,那位同学和经理沟通后,带我一起去红旗饭庄当了学徒。

走进红旗饭庄,感觉像推开了一扇新世界的大门。开餐营业时,厨房内香气扑鼻,一道道菜品造型精巧,色香味俱全,闻着都是一种享受。尤其是“造型菜品”深深吸引了我,真没想到,菜还能做得这么好!

我是付费学手艺,每月要交500元学费。因为我比较勤奋,脏活儿累活儿抢着干,饭店经理和师傅们看在眼里,想培养我,所以从第三个月起,免除了我的学费。这份信任我一直记在心里。

师父炒菜时,让我站在旁边观摩,叮嘱我注意每一步操作——放什么调味、调味的比例、出餐的标准,他大声喊出的那句“仔细看啊”至今还常在我耳边响起。

很快,我开始做员工餐,练抖勺,熟悉火力,熟悉调味。半年后有一天,师父说:“炒个菜试试!”我信心十足地炒了个“全爆”。结果严重翻车,滑油时油温过高,食材粘连抱成团了,内部不熟,外部过火焦黄,汁芥太大,黏黏糊糊。师父非但没生气,反而乐呵呵地问我:“简单吗?”我说:“这道菜就是蒜末、盐味,看着挺简单,怎么一炒就不行呢?”师父说:“控油、控火、控汁、控茨,这是基本功,需要积累经验,时间长了,你和它们熟了,自然它们就听你使唤喽!多练、多动脑子,不怕做坏,下次再做比这次强就行。”

2001年,红旗饭庄推荐我参加天津菜烹饪技术比赛。我选了两道菜品:一道是由传统菜“蟹黄鱼肚”稍改良成的造型菜“扒蟹黄鱼肚”;另一道是“牡丹大虾”,加入了造型美观的

寿桃鱼腐装饰,提升感官效果。我和师父及师兄们研究了半个月。最终,我没有辜负大家的期望,拿到了两块金牌。大赛后,按奖励政策,我从一名尚未登记资格证的厨师直接跳到二级厨师。两年后,我又考取了特级厨师证。

2005年,我23岁,心态变得膨胀、急躁,觉得自己技术好,想赚大钱。我从红旗饭庄辞职,跟师傅商量,以11万元的价格卖掉家里唯一的一套住房,投入8万元,在赵沽里开了一家饭店,店面300多平方米,上下两层。我没有任何经验,选址、货源、服务都没考虑,以为把菜做好就能挣钱,结果只干了一年,就倒闭了。

老菜谱记录的每个步骤 和我师父教的一模一样

这次失败,让我对自己的能力产生怀疑,失去了自信。浑浑噩噩过了五六年,直到我爱人出现,不断地鼓励我,让我重新振作起来。婚后我刷卡做本金,在河西区开了一家

“大铜锅烧烤”,一干就是十一年,赚到了人生第一桶金。

因为烧烤业务,夜里来的顾客多,我们每天凌晨才能回家。常年保持这个状态,导致我得了心梗。大病初愈,心也踏实了,我意识到应该回归原点——开了一家私房菜馆,想把津菜做得更地道。

这几年短视频很火,我也拍了津菜教学视频,坚持了两年。有一天,我在家里偶然翻出自己学徒时买的1977版《天津菜谱》。这套菜谱共三册,由天津市饮食服务学校与饮食服务公司联合编撰,收录了1117道菜品。其最大特点在于严谨求实,所有用料均经厨师过秤,刀工以尺比量,力求口味“清、鲜、香”,而非旧式的“油、大、色、茨、大”,是研究津派饮食文化与时代风物的珍贵文献。

我想起师父对我说的一句话:“等你技术到达一定程度,菜谱就是你的眼睛。”这些年我也有一个感悟:有些菜谱做着做着就没了,不是不好吃,是失传了。我开始按照老菜谱里面的内容复刻津菜,拍下视频,分享给老前辈厨师的智慧和匠心。夸张点儿说,我称其为“千菜计划”。

做“余丸子”这道菜时,我发现老菜谱里藏着的不单是配方,更是逻辑。先说那个“上水两次”。现在很多人做丸子怕散,不敢加水,结果丸子又硬又柴。按菜谱上的方法:先加淀粉,再分两次打入二两清水,还要“一顺”搅拌上劲儿。我试了一下,肉馅真的像海绵一样,把水吸进去了。煮出来的丸子嫩、弹、不散。这是几十年前厨师对“保水”的理解,放到今天看,依然是科学的方法。

再说火候。老菜谱上写着:“水开,端下火,挤丸子下勺,再上旺火顶开。”我的理解是:先关火再挤,丸子

受热均匀,不会冲散;挤完了再开大火顶一下,定型锁鲜。现在很多教程都直接开大火,丸子出来不是“开花”就是“有蜂窝”。老厨师用经验告诉我们:火候不是一要大,而是该大的时候大,该小的时候小。

这两个细节,让我感觉自己不是在做菜,而是在与老前辈们对话。他们没学过食品化学,但懂肉、懂水、懂火。

再来说说“红烧鲤鱼”这道菜,最让我感慨的是,它几乎没变过。打开老菜谱,看那配料:板油丁、蒜丁、大料瓣、花椒油,还有那十字花刀的规矩——正面前四个十字,背面切三个十字,鱼头剞一刀,肚囊剞两刀。把鱼炸至两面金黄,用大油炆勺,烹料酒、醋、酱油,打高汤,加白糖,小火煨十几分钟,淋花椒油收汁。每个步骤都跟我师父当年教的一模一样!为什么没变?不是懒得改,是不用改。这道菜的枣红色、咸甜口,已经刻进了几代天津人的味觉记忆。老菜谱的魅力就在这儿——它用最质朴的语言记录了一条鱼最体面的做法。板油丁增香、蒜丁去腥、高汤提鲜、花椒油点睛,样样都是真功夫。这盘“红烧鲤鱼”我还会继续这么做,让它永远保持这个味儿。

老菜无需创新 只要稳稳传承

老菜谱上“八宝鸡”这道菜,最让我佩服的是其精细与完整。辅料写了八样:江米、小枣、青梅、瓜条、元肉、樱桃、百合、莲子,一样也不能少。先把这些料切成小丁,配上糖、桂花、大油和蒸熟的江米拌匀,塞进处理好的鸡腹中,上笼屉蒸到酥烂。光是调馅这一关,就能看出老厨师对层次的讲究——甜的果脯、糯的米、脆的莲子,在鸡肚子里“各司其职”。

蒸完之后有一道淋油的工序。菜谱上写着:“连策篱下勺,用七八成热的油,一勺一勺往鸡身上浇,直到鸡体腔发挺,色匀、呈浅金黄色。”这个过程直接炸更费工,但出来的成品外皮金黄,不破不焦。最后撒上白糖和擀碎的麻仁,整道菜才算圆满。鸡烂香,甜咸口,八样辅料各有各的味。

在老菜谱中,“砂锅豆腐”这道菜的辅料也有一长串:熟白肉、玉兰片、木耳、虾仁、香菇、鱼骨、鱼肚、油菜心。豆腐先蒸后煮的环节尤为重要,要把豆腐蒸出蜂窝,便于炖煮入味。将主辅料一起用开水冒一下,再下砂锅,加高汤、牛奶,开锅即成。步骤简单,但都有它的道理:虾仁提鲜,鱼骨增醇,牛奶让汤色白润。

鱼骨、鱼肚在当年都是干货海味,金华火腿也是高级食材,普通家庭轻易吃不到,能上一锅这样的“砂锅豆腐”,不是逢年过节,就是请客摆席。菜谱末了有一句“冬令下饭最宜”,现在读来,觉得那时候的“下饭”,真是珍贵。而今天的“砂锅豆腐”成了烧烤摊的配角——几块豆腐,几片白菜,一勺清汤。食材降级了,工序省掉了,那股子讲究劲儿也丢了。

我做这道菜时,特意按老方子备齐了辅料。端上桌,客人尝了一口说:“怎么跟别处做的不一样?”就这一句话,我觉得值了。我说:“这是1977年的味道。”我想让人知道,咱们老天津连一锅豆腐都能吃得这么不一样。

我觉得,老菜不需要创新,能把这份“不变”稳稳地传下去,就是对食材、对食客最大的诚意。当然,有些菜品可以结合当下食客的口味做些升级,融入一些我个人的理念,食客品尝后给出反馈,我再做调整。至今已复刻了十五道老菜。想到当初师傅们一次次实验、思考,我真的肃然起敬。我想也许有一天,我能再出版一册《天津菜谱》,以便于津菜的传播。