



深入 60 余家法院采风调研,采访 200 余名一线法院工作者

《底线》开播,看三代法院人如何接力

晨报记者 曾索狄

“法律有尺度,法官有温度”,昨晚,首部全景展现我国司法改革最新成果的法治题材电视剧《底线》登陆湖南卫视、芒果TV、爱奇艺。该剧以当代人民法官为创作原型,通过三代法官师徒关系展开,讲述了三代法院人发扬法院传帮带的优良传统,在一桩桩纷繁复杂关乎人民群众切身利益的司法案件中,践行初心使命、坚持司法为民的故事。剧集不仅展现了我国基层法官面对不同案件时的调解及审判过程,还在普及法律知识的同时生动刻画了公正司法、司法为民的“法官群像”。

电视剧《底线》由最高人民法院、中共湖南省委宣传部、湖南省广播电视局指导,湖南广播影视集团有限公司(湖南广播电视台)、潇湘电影集团有限公司、人民法院出版社有限公司、湖南当燃影业有限公司等出品。该剧汇聚了实力阵容和班底:刘国彤执导,费慧君、李晓亮编剧,靳东、成毅、蔡文静领衔主演,王秀竹、曾梦雪、张志坚、王劲松、刘敏涛、王梓权、王一楠、赵子琪、王莎莎、吴恙、曹骏等众多优秀演员加盟。

制图/潘文健

从昨天曝光的致敬版预告片看,《底线》在基层法官的刻画上颇费笔墨,不仅展现了基层法官守护法治底线的态度,也展现了其人性的温情一面。他们以凡人之躯捍卫法律的威严,坚决追求公理与真相,力争每一次审判都能推动公平、不负人民,深切传达出“以人民为中心”的法治思想。与此同时,剧集的节奏、情节也相当引人入胜:资深基层法官方远(靳东饰)与周亦安(成毅饰)搭档调解百姓困境,叶芯(蔡文静饰)与周亦安初见即误会,恰逢复杂新案件来临,众人彼此磨合的过程令人好奇。

当然,过硬的质量与主创们的用心也分不开。据悉,在《底线》筹备期间,主创在最高人民法院的指导下深入全国 60 余家各级法院采风调研,采访了 200 余名一线法院工作者,收集了 500 余件代表性案件,沉浸式体验法院日常工作、生活,剧本前后修改 20 稿。而在拍摄期间,400 余位主创奔赴 4656 公里,在长沙 170 多处实地取景,并耗时 1200 小时搭建

3000 平方米、40 个法院内景,该剧服装 10000 套、道具 30000 件,力求将每个细节都做到极致真实。

而在创作立意上,电视剧《底线》采用全景深描,聚焦基层法院,涵盖高院法助、中院刑庭法官、基层法院立案庭法官、律师等群像人物图谱,通过展现不同性格、不同背景、不同层级的法官和律师形象,生动刻画中国法院全景和中国法官风貌。从民事到刑事、从“小案”到“大案”,从“老案”到“新案”,剧集以事实为根据,以法律为准绳,让观众们看到在中国特色社会主义法治道路上,基层法官司法为民、守护底线,全心全意为人民服务的形象,全方位、多维度展现中国司法改革的最新成果。可以说,电视剧《底线》是在中国法治建设

取得辉煌成就的背景下应运而生的作品,一宗宗案件背后所蕴含的人生百态,折射出整个中国司法改革进程。

值得一提的是,《底线》的主要出品单位潇湘电影集团此次也凭借新作引发关注。据悉,潇湘电影集团还将精心创作《中国法官》《三趟车》《大国工匠》《长沙夜生活》《莫道君行早》《援军明日到达》等 20 余个影视项目。

《傲椒的湘菜》第二季,“湖湘味道”又上桌

晨报记者 曾索狄

湘菜,湖南名片中明艳傲娇的一张。辣椒,是湘菜标志性的视觉、味觉符号,湘人鲜活火辣的性格底色。这个 9 月,湘菜文化的视觉盛宴再度徐徐展开,昨晚,由湖南卫视、湖南时代华影文化传媒有限公司联合出品的美食人文纪录片《傲椒的湘菜》第二季在湖南卫视、芒果TV 双平台首播,每周连播四集。

湖南拥有多样化的地理环境,山川、平原、江河、湖泊……不仅构成了一幅幅如诗画卷,更丰富了《傲椒的湘菜》第二季的美食生态,使湘人得以在煎、炒、烹、炸中探寻湘味的各种形态。《傲椒的湘菜》第二季共 12 集,聚焦因时而食、因地制宜的湖湘饮食传统,以及城间乡野的大厨智慧和湖湘千载的饮食习俗……每一集都解锁了湖湘味道的一个基因。

第一集《夏日湘风》中,湖南中部小城的桃江人,用初夏的一坛酸辣藟头撩拨起食欲。简单的田园开胃小菜,是桃江人给悠长夏日的见面礼。而在袁山,入夏的第一顿饭则有一个庄重的仪式——制作一种真正意义上的黑色料理。采集山间十八种植物嫩叶,将其捣碎滤出汁水,白糯米浸泡其中后蒸熟,丰富的色素物质被高温催化,将糯米染成乌色。熏制的腊肉油脂渗透进散发着草本清香的糯米饭里,这就是放眼整个湖南,只有袁山一带才保留下来的夏日食俗——吃乌饭。

而在漫长的三伏天,“伏日吃羊”以热制热,则意外有了一种“反其道而行之”的大智慧。国家农产品地理标志产品浏阳黑山羊,黑山羊羊中极品霸主,浏阳人会用前腿加佐料焖制,以红薯粉皮打底烹出夏日食俗的重头菜。羊皮香脆,粉皮绵糯,即便夏日食欲低迷,胃口也会

被激活,大汗淋漓中忘却身体的燥热。

而在《鲜腐之间》,观众则会看到湖南特色发酵食物的模样:辣蓼草催化制成酒曲,舒适的厌氧发酵环境,酒曲将糯米转化成清冽甘甜的甜酒。在可追溯两千多年历史的浏阳,当地人依然保留手制豆豉传统。米曲霉在黑豆上缓慢生长,发酵转化出的鲜味,一粒小小黑豆的腐败与重生,造就浏阳豆豉的独特馨香。

湘菜好吃,做湘菜的人更有创新的精神。在《主厨艺术》里,湘菜大师父子以同一道名菜“麻仁香酥鸭”承载味蕾记忆;痴迷食雕的厨师二人互为知音,将寻常食材完成一次盛装的使命;从小喝湘江水长大的湘厨忘不了渔村生活,于是任性地在湘江边凭空造梦而出建了一座渔村……

这就是《傲椒的湘菜》,用一幅幅美如画卷的美食美景,诠释了独属于湖湘的人生滋味。

