

“从荒漠到平原,从山地到海洋,人们因循自然,从食物中获取能量,竭尽才智,用美味慰藉家人……”熟悉的文案,熟悉的《舌尖上的中国》风格。沉寂四年后,纪录片导演陈晓卿带着《风味人间》在万众期待中展开美食画卷。播出3小时播放量1.7亿,评分9.3分,这部“高级感十足”的美食片又让观众兴奋。纪录片陡增的当下,美食纪录片仍能触动观众,这背后究竟有怎样的原因?

有口水有泪水,舌尖快意也能让人欲罢不能

美食纪录片的玄机你看懂了吗



秃黄油拌饭

本报记者 师文静

更国际化的纪录片视角

食物未曾见,史诗级自然风光大片率先登场。从阿勒泰群山之巅的羊群,到呼伦贝尔大草原上的冬雪,从河洛平原金灿灿的麦田,到太湖浮萍中的一叶扁舟,再到瓦屋山袅袅升起的山间薄雾……自然的极致之美承载了人对食物的精神信仰。瓦屋山冷笋鸡汤、凉拌碾转、洋芋搅团、秃黄油拌饭、柱候鸡、枕头馍、灰碱粽……每集节目50分钟,平均20多道美食轮番轰炸观众的视觉和听觉。羊肉可以这样肥美,吃饭可以如此性感,舌尖快意也能让人醉生梦死。它们既是食物,又是远方、童年和情怀。

《舌尖上的中国》开启国产美食纪录片新纪元后,跟风出现了《人生一串》《江南味道》等同类作品。年轻人的追捧,让纪录片走到时代前沿,也推动着纪录片的发展,但却没有哪一部片子像《舌尖》一样引发全网关注。这其实得益于《舌尖》第一季开辟的成功的内容创作模式和商业模式。即便投身互联网平台,陈晓卿团队仍是继续在美食、故事、情怀元素的基石上进行拓展,让美食纪录片更具国际视野和国际化水准。

《风味人间》中,观众饶有趣味地看到甘肃洋芋搅团与法国瀑布土豆泥的异曲同工之妙,看到太湖大闸蟹与荷兰艾瑟尔湖大闸蟹的相同命运,看到安徽南屏村猪火腿与西班牙伊比利亚火腿的

反差“萌”……食物背后的人文景观、历史风物和各自文化的浸染也在镜头中流转。陈晓卿说,当我们放眼全球时,会发现全世界有很多极其相似的东西,才有了这种碰撞,把中国放在整个世界的框架下来观察,发现中国从来不是美食孤岛。这种美食+人文的创作模式,已成国产美食纪录片标配。只不过《风味人间》舍得投资,将拍摄机器架得更远。

对食物的科学揭秘,也让观众充满新鲜感,是向世界先进纪录片看齐的一种方式。《风味人间》运用了大量的超微观拍摄,用影像生动展示了马肉在极端严寒条件下的冻结保鲜,水分子汇集成霜花,画面美轮美奂。该片投资上的“壕气”,让《人生一串》等片在制作上不能望其项背。

越有情怀 就越有商业价值

通常来说,纪录片的内容创作越纯粹、人文精神越突出、文化呈现越精彩,才越有商业价值。这两年大火《如果国宝会说话》《我在故宫修文物》《生门》《二十二》无不是人文色彩浓厚,以纯粹性取胜。此前的《味道中国》《一城一味》《寻味顺德》《人生一串》等美食类纪录片,也无不在讲述食物背后的文化脉络,不管是地域饮食文化时

尚,还是植根于时代的饮食变迁,还是某一类人对某一种食物的情结,讲的都是市井,都是人间,都是人文景观。

“滋味+情怀”是陈晓卿作品的强项。他作品中最好吃的永远是人,是游荡在片中的乡愁。《风味人间》大多数美食就来自民间。如与草原牧民紧密勾连在一起的羯羊肉,让人梦回童年的碾转、石子馍等。陈晓卿说,片中食物绝大多数是鲜活的“在地饮食”,是有根的,搬不走。“很多‘草根’食物其实没什么秘密,选材、加工、烹饪都谈不上复杂。但就像小面离不开重庆,肠旺离不开贵阳一样,它们是离不开产地和故乡的。”所以,纪录片要带着观众回到民间,回到原生态最能勾发乡愁的地方。陈晓卿还说,地球逐渐成为村庄,有些饮食方式、生活方式正在被无情地荡平,需要留下最后一帧照片。

所以,《风味人间》中,观众仍能看到人因食物、农耕而生的喜悦与落寞,能看到台东“90后”鏖鱼人“少年与海”的斗争和坚毅以及背后的工业化冲击,能看到艰辛生活中老农张太保夫妻的日常温馨……熟悉的味道与熟悉的人情中,总能带给观众慰藉和温暖,还悄悄地让人鼻子发酸。美食不只是食物,它承载着中国人的家庭观念、生活方式甚至精神信念。

《风味人间》总导演陈晓卿：国内类型纪录片与世界差距还很大

本报记者 师文静

关系?

采访中,陈晓卿导演除了解读《风味人间》的创作,还谈了美食纪录片一些外延的内容。他说,从类型化的纪录片传播水准上来看,中国和世界仍有非常大的差异。

齐鲁晚报:投身互联网制作平台,心态有何变化?

陈晓卿:

对我个人来讲其实没有太大变化,我们的团队依然在专心于内容的制作,并没有因为平台的改变而影响初衷或创作的方式。节目的市场传播、商业运营等都有专业团队在完成。如果纪录片可以分成院线、电视、互联网纪录片,我们努力做的是“好的”那种。我们拍纪录片的原则是,只把最好看、最有趣、最少说教的东西呈现在前端,这是点击率和收视率的保证。

齐鲁晚报:《风味人间》“带货”能力很强,据说秃黄油都涨价了。选择食物时,会规避有品牌的食物吗?

陈晓卿:我们会尽量规避品牌。我们拍美食,“带货”是有可能发生的播出效应,但肯定不是我们的目的。现在在全片没有任何植入,否则纪录片的目的就不单纯了,也会影响节目的内容和品质。

齐鲁晚报:第一集《山海之间》波澜壮阔,美食诱人,第二集《落地生根》开始讲故事,有观众认为水平下滑。怎样平衡观众口味?

陈晓卿:每一集负担的责任是不一样的,每一集都有自己的道理,也有自己的主要食物,更重要的,有不同食物针对的目标人群。第一集的食物大多很朴素,大家比较熟知,所以带来更多共鸣。第二集除了介绍食物,还要讲食物的迁徙,所担负的责任不同,理解起来可能相对会有一些门槛,这是从主题的设计上决定的。

齐鲁晚报:片中一些镜头像是在把玩美食,像是一种刻意的拍摄,美轮美奂,但与真实生活有距离。纪录片影像真实与现实真实,是一种怎样的

有浪花的部分,否则很难吸引观众。如果说它不真实,我也同意,但真正的真实



又是什么样的呢?另一个话题是关于对食物的“把玩”,我觉得这个问题问得非常好。它反映了两个事实:第一个,中国人的生活水准真的提高了,不再满足于简单的“吃饱”,更多的人希望关注如何“吃好”。当然,关于什么是吃好,有非常多的理解、很多种解读,我们恰好选择了一个反向的解读。我不认为是“把玩”,这是对食物的凝视,透过食物看到劳作的艰辛,获取的不易以及祖先智慧的留存。

齐鲁晚报:有人说片子是拍给中产阶级看的,太注重格调。

陈晓卿:如果说中国真的有中产阶级,那么我希望这个片子恰好是提醒大家,要善待那些平凡的食物。

齐鲁晚报:你心里是不是在与BBC、探索频道等国际先进纪录片较劲,要在作品品质上超越其同类主题片子?

陈晓卿:从这种类型化的纪录片传播水准上来看,中国和世界还有非常大的差异。我们还在努力地学,谈不上超越。不过我们的努力也被国际同行们不断认可。

齐鲁晚报:纪录片的春天来了吗?

陈晓卿:作为一个小小的纪录片制作公司,我们能感受到国家对纪录片扶持的政策,但纪录片的春天是不是来了这么宏观的问题,我们也要听专家学者的指导。我们更多做的是纪录片实践。