



# 悦读周刊



找记者 上壹点

A08-10

齐鲁晚报

2022年12月4日  
星期日

卓  
然  
于  
心  
悦  
享  
娱  
乐

□美编：颜莉  
□编辑：向平

记者 刘雨涵

## 一粒米里看世界

由陈晓卿、陈磊担任总导演的美食纪录片《风味人间4》于11月24日在腾讯视频迎来首播。本季节目在聚焦全球谷物的主题脉络下,从麦、稻、黍粟、豆类、薯芋和各类谷物的不同角度,讲述谷物家族的故事。在第一期《麦浪涌万年》中,阿拉伯翡翠麦、澳门竹升面和蜜汁叉烧、富阳油面筋、广州澄面、日本天妇罗、江西藕丝糖、西藏青稞酒、内蒙古羊排饺子等一一登场。节目在精致考究的画面中传递饮食之美,并最终完成了对麦与人类关系的宏大命题探索,这正是映衬了古语所云,“一粒米里看世界,半边锅中煮乾坤”。

之所以选择将“谷物星球”作为《风味人间4》的主题,总导演陈晓卿表示,一是因为对中国人来说,谷物是一个非常重要的安全感标志;再者就是,通过先期经验他们发现,节目中只要有主食的时间段,点击率都特别高,中国人对主食有着真挚的热爱。

总导演陈磊介绍说,《风味人间4》的策划开始于4年前,从一开始,他们就决定要把节目做得“硬核”一点。为此,他们找来了专门拍摄植物的团队,并在上海崇明岛租了农田,花费3年的时间,边种地边研究拍摄。团队中有学植物学的专业人士,但是真正操作起来,很多事情还是要向当地农民请教。

在《风味人间4》的存档预告里,有一个谷物炸裂迸发的镜头引得不少观众啧啧称叹,制片人邓洁将之称为“谷物肖像”,这样的摄影“黑科技”,是主创团队的又一次新尝试。陈磊解读了幕后详情:这粒谷物种子先由微观团队将其在显微镜下进行360度全方位拍摄,之后再由后期CG团队通过真实照片建模,变成可以从任意角度来凝视的形态,从而达到视觉上的全新感受。

因为出行受限,《风味人间4》此次的海外拍摄部分找到了外国团队帮忙,先拟好方案和拍摄想法,再进行充分的线上交流,海外团队按照他们的想法来拍摄内容,再每天把拍摄素材反馈回来。靠着这样一点点的沟通和推进,才保证了《风味人间4》每集都能有全球性内容的展示。

一曰“风味”,一曰“人间”,《风味人间4》延续了人文主义的创作风格,借由美食,呈现普通人的日常生活,用细腻的镜头语言记录谷物所带给人们的情感抚慰,将人与人之间的温度释放出来。邓洁说,节目中的每个故事都是他们的“心头肉”,其中莜麦片段的主人公杏花,就是他们采风时,无意间在古长城脚下村落中碰到的。“那个村子很偏远,去的人也特别少,我们作为一个外来的摄制组,一开始他们不太信任我们。但我们花了很多时间跟他们相处之后,觉得他们非常可爱。而且我们拍完回去以后,杏花阿姨还会想我们,会把我们看作她的子女一样,把照片和视频发过来。”这正契合了他们团队的共识——美食是善意,同时这也是美食纪录片能够俘获大众的底层逻辑。

## 追求“价值感”而非“变现感”

10年前,陈晓卿执导的美食纪录片强势破圈,节目在荧屏上为“吃货”进行了正名,同时让食物具有了美学意味和思想高度,还拓展



# 风味纪录

《风味人间4·谷物星球》(以下简称《风味人间4》)于近日上线,同样有着垂涎欲滴的美食,令人啧啧称叹的镜头,还有充满人文情怀的故事被娓娓道来。近期,《风味人间4》的主创人员接受了齐鲁晚报记者的采访,他们表达了团队的共识,即美食纪录片能够俘获大众的底层逻辑——美食是善意。

近十年以来,各类美食纪录片创意不断、花样翻新,不断诱惑着人们的味蕾。对于很多观众来说,美食纪录片已经成为他们的“刚需”,观看不仅是为了满足眼福口欲,也是为了慰藉心灵。对于纪录片创作者来说,在越来越“卷”的环境中,越来越挤的赛道上,他们仍相信,广阔空间,有所作为。

出了社会学意义。陈晓卿在国内第一次使用高清设备拍摄大型美食类纪录片,这让电视节目具有了电影般的质感。微距摄影、大特写等专业画面的运用,能够让一整片松茸奢侈地占满整个屏幕,给观众留下了强烈的视觉感染力。这就是拍摄团队所强调的,“把微观的东西拍壮观了,就拿到了细节。”同时,纪录片将食物与人文故事有机结合的创作理念,也引领风气之先。陈晓卿曾对所有编导提出了两个要求:第一是只拍50元钱以下的食物,第二是要求分集导演与拍摄对象“谈恋爱”,真正融入寻常百姓家,拍出活色生香、接地气的画面。

2018年,陈晓卿创立了稻来传媒,他携《风味人间》在腾讯视频归来,首期节目上线不到3小时就播放量破亿。《风味人间》由陈晓卿担任总导演,朱乐贤担任制片人,李立宏担任解说。第一季的执行总导演陈磊,在第四季成为总导演,邓洁成为第四季的制片人——两人是跟随陈晓卿工作了十年的夫妻档。陈晓卿创立的稻来传媒被视为中国最好的美食纪录片公司。《风味人间》美食顾问闫涛评价说,“中国美食纪录片的从业者都以陈晓卿为骄傲,认为他是这个时代同业的范本。”而陈晓卿表示,“谁拍都能火,只能说我运气好。”

陈晓卿和他的团队在创作方面有着一种强迫症式的较劲。在策划《风味人间》系列中关于螃蟹的内容时,陈晓卿团队阅读了上百万字的资料,查阅了中国800多种螃蟹品种。他们团队的必读书单,不仅包括《饮食与中国文化》《中国饮食文化史》等专业书籍,还有贾雷德·戴蒙德的《枪炮,病菌与钢铁》,了解人类文明的演化,还要去拓展植物学、生物学、化学等方面的知识。最终将他们吸收和消化的知识再回馈到影像,只呈现出冰山一角。

因为在业内的口碑和声望,陈晓卿的团队接到过许多直接开价的拍摄邀约,但是他并不追求这样的“变现感”,他所追求的是“价值感”。“纪录片的价值感肯定不在这儿。”他说,“你可能根本感觉不到它的存在,但是它深入到骨髓,无时无刻不在决定着你对这个世界的看法。”

## 饕餮时代寻找新路

美食纪录片开启饕餮时代,《风味人间》属于当之无愧的头部节目,但这满桌珍馐,自然需要其他众多节目来呼应。如今的美食纪录片题材不断细分,选题继续下沉,既有《早餐中国》《人生一串》《小吃中国》《沸腾吧火锅》《小城夜食记》《荣叔拾味》等小切口,也有《寻味顺德》《老广的味道》《傲娇的湘菜》《川菜の品格》等窄视角,形成了包罗万象的美食纪录片宇宙。仅在最近一个月,就有多部美食纪录片上线开播。《一饌千年》以探索古代美饌为切口,融入中华优秀传统文化;《江湖菜馆3》前往湘西、成都、延边等地,以辣味美食为线索聚焦街头巷尾风味;《早餐中国4》继续走街串巷,探寻云南、河北、陕西、贵州的早餐味道。

美食纪录片已经持续井喷式发展了10年,在越来越“卷”的环境中,越来越挤的赛道上,内容创作者该如何自处自立?陈晓卿的回答是“很难”,“中国是美食大国,在中国拍

美食就像在巴西做足球教练。”

11月,腾讯视频公布了“至味人间”的纪录片片单。《风味人间4》监制、腾讯在线视频节目内容制作部黑曜石工作室负责人朱乐贤表示,美食纪录片不是面向窄众,它追求的是“最大公约数”的大众审美。“其他纪录片品类男女观众的比例是7:3,但美食基本上五五开。这就是一个男女老少通吃的方向。”

但大众审美往往意味着“众口难调”。在《风味人间3》创作时,为了节目做得更加轻盈,无压力,于是将每期篇幅压缩至30分钟左右,可却招来了观众“太短促、不够看”的呼声。于是到了第四季,他们又恢复到了50分钟的时长,重新回到前两季端庄恢弘的风格。陈晓卿表示,“从一个总体操盘手的角度来说,我会把一些观众的意见用特别敬畏、特别谦卑的态度吸纳起来。”每一季节目播出时,他们团队都会盯着弹幕看,如果在第二集时发现观众不太喜欢的地方,到了第五集他们就会赶紧改掉,不再提。

节目的制作编制也在不断扩容。在10年前,20人左右的摄制团队在当时已经算是不小的配置了。而现在,《风味人间》每一季的片尾署名常常会突破上百人。朱乐贤表示,“以前都是一个导演带着团队拍摄,自己写稿剪辑成片,今天已经在改变,专业化分工越来越细。”

美食题材在不断的深挖下沉之后,创作者很容易陷入瓶颈。《早餐中国》的总导演王圣志在完成100集的拍摄目标之后,曾一度感到心态疲惫,激发不出创作热情。时隔两年,他才重新回归,在第四季“早安人间”的主题词中,找到了对于生活和社会的美好祈愿。朱乐贤深知这种持续性创作的不易,“你只能战战兢兢,如履薄冰地把更多的精力投入到下一季的制作中去,延续有时候并不比开创容易。”

在朱乐贤看来,《风味人间》和《早餐中国》都是腾讯视频美食纪录片的标杆性作品,前者更宏观、更全面,后者更市井、更烟火气,“就像阳光、水和空气一样,一个也不能少。”他们对于《风味人间》有着IP的延伸开发计划:以《风味人间》为头阵,再布局《风味原产地》《风味实验室》《风味团圆饭》等矩阵,后续还会有将于明年春节上线的“风味”IP特别节目。目前,《风味人间5》已经进入前期筹备阶段,更让朱乐贤期待的是,明年腾讯视频还将推出以陈晓卿为主人公制作的新节目《我的美食向导》,“我们希望能把它做成新的IP,成为一个能走在前面的新的美食样态。”此外,他们还继续在细分领域着手,打算在明年上线新节目《向着宵夜的方向》,还有面向垂直领域的《小山村》等。令朱乐贤感到兴奋的还有,他们邀请了在社会现实类纪录片领域获得过很多大奖的导演李军虎来拍摄美食题材,“这个片子可能有新的气质出现。”

朱乐贤相信陈晓卿所说的那句话——美食其实“吃”的是“人”。“通过美食的通道,看这个时代的人,看我们的生活,看我们的社会。人的故事或者人的世界,这些是千姿百态、千变万化、无穷无尽的宝藏。我觉得美食还是有非常广阔的空间的,虽然很‘卷’,但只要你在这个领域进行深入拓展或者不断创新,它应该还是有很广阔的路可以走的。”

