

陈晓卿 纪录片综艺化挡不住



正在腾讯视频全网独播的美食纪录片《风味人间》可以说未播先热，一来这是陈晓卿出走央视加盟腾讯后的首份“答卷”，分数几何受人关注；二则，作为“后‘舌尖1’”时代的美食纪录片，能否超越“舌尖1”也是观众好奇的。目前节目播出两期，豆瓣评分9.4，分数着实不低，但是整体观感却跳脱不出“舌尖1”的影子，没有太大的问题，也没有太大的惊喜。总导演陈晓卿近日接受了北京晨报记者的采访，他表示自己的团队会继续深耕美食纪录片，“打造视觉奇观、讲好故事”仍然是他做纪录片要遵循的两大原则，但他也深谙整个纪录片行业呈现综艺化的趋势，这个也是困扰他的问题。

美食纪录片呈现综艺化

翻看陈晓卿的履历，就会发现，作为从业30年的纪录片人，他此前拍过的纪录片有很多类型，人文的、自然的、人物的、历史的，但一战成名还是归于2012年大热的《舌尖上的中国1》，陈晓卿“吃货”属性也因此从朋友圈被大众熟知。2017年从央视离职加盟腾讯后，陈晓卿再次选择美食纪录片作为体制外生存的首战。陈晓卿也有着自己的考虑：“我们也有其他很多东西想拍，像一些国际题材的纪录片，但我还是想让我们的团队和我们的纪录片首先被更多的观众认可并接受，美食纪录片显然是一个现成的通道。我们有一些制作美食纪录片的经验，但我们希望《风味人间》是一个全新的美食探索节目，能够通过知识分享和体验分享让观众体会到美食以及美食背后的复杂世界。不过，我们的未来不止于此，将来还有比较大型的历史类纪录片，众多的社会类纪录片，还有想做自然类纪录片的尝试。”

自从“舌尖”大火之后，国内的美食纪录片也多了起来，包括《寻味顺德》《人生一串》都颇受好评。陈晓卿也表示，原本一个小众的分支能够通过《舌尖》变得相对“大众”起来是一件好事；除了在主流

大闸蟹背后的文化差异

张平是第一集《山海之间》的导演，这一集拍摄面临的最大困难是要追“时间点”；因为这集里的大部分食材，出现的时间性都是很强的。它不像一年四季都存在于餐厅的菜品，食材采集、牧民转场，或者渔民捕鱼，都是具有时间性的。要追这些时间点，就感觉好像每天都有疯狗在后面追一样。这个时间到就到了，错过了就没有了，而且一错过就是一年，所以这点会让人感觉特别狼狽。”

而令张平印象最深刻的就是去国外寻找大闸蟹的过程。“最开始的时候，通过视频资料了解到国外有大闸蟹，而且是满坑满谷的泛滥成灾。就此询问国外的朋友，对方的回复却是这些视频资料都是很多年前的了。现在因为商业捕捞的出现，大闸蟹卖得很贵，很多地方也不存在大闸蟹了。”

张平带着团队从德国寻找到比利时，但前者因为处于莱茵河流域的上游，后者因为联系不到具体从事捕捞的渔民，两条线索都相继中断。最终才找到荷兰，在一个朋友的帮助下，整个拍摄过程还算顺利。在中国，爱吃大闸蟹的最享受的就是扒皮拆骨剔肉的乐趣，但荷兰人嫌麻烦是不太吃大闸蟹的；中国人最爱吃的是蟹

媒体、传统媒体、互联网，我甚至看到过在餐厅里专门给餐厅定制的纪录片，不仅量大，也非常多样态。”

不过，陈晓卿也提到近年来纪录片呈现综艺化的趋势：“这些年来最大的变化是，创作在‘迁就’观众。所谓‘迁就’就是在方方面面充分满足观众的视听感受。所以，现在看到的稍微有影响力的纪录片，都是偏清新、偏综艺化的。纪录片综艺化是挡不住的，因为只有这样，才会吸引更多观众去看。像《奔跑吧兄弟》《爸爸去哪儿》等，他们是吃了我们纪录片碗里的东西，其实我们完全有能力把它拿过来，和纪录片相结合做得更好一些。”

如果没有明星加持，那么如何靠讲故事去吸引观众？这个问题困扰着陈晓卿这种“传统纪录片人”；靠得是对生活细节的真实捕捉，对生活里戏剧性因素的呈现……在讲故事的过程中，我们不能直接去告诉观众这个是什么，这样会让观众很快产生审美疲劳。要用戏剧化的外观，用科技的手段给观众描绘出一个有意思、有内涵的视觉奇观。每个创作团队都希望通过讲好故事，直抵观众内心，技术不是最重要的，讲故事是核心。”

黄，相比之下荷兰人则更喜欢蟹肉……一个小小的蟹的吃法就反映出了东西方饮食文化的差异。

每年的10月、11月是吃大闸蟹最好的季节，《风味人间》恰逢此时播出也是应景儿。陈晓卿提到在拍摄螃蟹蘸醋汁时用到了“显微摄影”，一种能让细节更加细腻完整地呈现在观众面前的技术；观众能看到当酸性物质接近蟹肉时，蟹肉的肉质纤维会瞬间展开。这时，你就会知道蟹肉为什么突然变得美味了。我们试验了很多小朋友和成年人，看到这里都要打一个冷战。这实际上就是在剖开真相，让你看到最根本的东西是什么，让人感同身受。从用户的角度出发，照顾观众的感受，最大程度地展现美食的美学价值和中国人的细腻情感，也是《风味人间》一以贯之的法则。”

陈晓卿透露，接下来还会继续深耕美食这块；后面我们还会专门拍谷物的故事、啤酒的故事。现在《风味人间》有1/3的内容是国外，明年的时候我们就可能有一半的内容是国外——既有一种食物不同的吃法，也有不同的食物同样的吃法，我们会看到反复的碰撞，每年几乎都会有新的作品出来。”

北京晨报记者 冯遐



灰碱粽



非洲鸡



海南鸡饭粒

观众反馈

《风味人间》每周日21:07播出；“舌尖”1、2原班人马，太好看了！第一集山海之间，一会儿第二集落地生根！

——柴柴 - 行走的力量

·第二集没有第一集好看，又像是回到舌尖三讲故事讲人文，只想看美食。

——2013sy

·落地生根，一个人在外，好像无根的草，看见这些食物又想回家了。

——mx_rex

·原来我也是做节目的，“匠心”一词出现以后，到处都是用匠心做题目的节目。其实呢？这些节目大部分就没什么匠心。我觉得《风味人间》能把河森堡和姬十三请来，实践验证美食，态度起码是OK的。

——我的十年青春

·依然是陈晓卿导演，依然是李立宏旁白，这次是走向世界的舌尖。

——Stacie_Hung

·没有比食物更能表达人在这个世界最顶级的聪明。

——Neo西

·讲大闸蟹那部分，大叔明明说的是湖州方言啊，太湖有一部分是属于湖州的，字幕只写了江苏，有点不严谨哦。

——egalzoe

·这台词写得太美了：“一勺酸楚动人的浆水”，拟人描写简直令人赞叹不已。

——秦挽歌

栏花广告
刊登热线
57491668

栏花广告
刊登热线57491668