



扫码提取  
更多人物故事

【读一个人,读向更深邃的人生】

## 《风味人间2》热播,他为何能引领美食节目的潮流

# 在美味的食物里,寻找生活的真谛

本报记者 汪佳佳

今晚,最新一期《风味人间2》播出,有多少吃货早早准备好了吃食,等着陈晓卿带来的这一场人间烟火、美食盛宴。

“总会想起多年前的那个晚上,站台上,全家人给我送行。我面前是一个大旅行包,还有一个硕大的行囊。我妈站在一旁,又递过来一个书包,装得鼓鼓囊囊的。天气很热,我一面示意他们回去,一面把装满食物的书包递给我妈,说:北京什么吃的都有,用不着这些。”

离家多年后,陈晓卿写下了这篇《十七岁的远行》,回忆着自己与食物的渊源。彼时,他已经全国知名的美食节目制作人,带领着大家在全球各地寻觅着风味美食。

2020年4月,这个从皖北县城走出来的“小镇青年”,再次带着美食纪录片《风味人间2》而来

千层糕在延时镜头里迅速膨胀出层次分明的形状,白糖在显微镜下不规则地结晶,食材下油锅的瞬间炸裂出酥脆的声音……

陈晓卿告诉我,千层糕的画面拍了四五个小时,白糖结晶则耗时一星期,菌群生长的显微镜镜头前后拍了几十次。一个几秒钟的镜头,团队常常需要几个小时甚至好几天去拍摄。

这一季《风味人间》拍摄下来,陈晓卿瘦了16斤,因为忙碌与焦虑。就在接受采访前一天,他还熬夜加班到了3点,“你想把一个片子做好,其实是没有尽头的。”



陈晓卿

中国内地导演、制作人,曾就职于中央电视台。2012年,陈晓卿执导中华美食文化纪录片《舌尖上的中国》第一季。2014年,执导纪录片《舌尖上的中国》第二季。同年,监制美食纪录片《一城一味》。2017年10月,陈晓卿从央视离职,推出《风味人间》系列。

## 最会说故事的纪录片导演 口味变得“界限模糊”

“今天中午,我原本打算给大家做一道豆芽烧排骨的,可惜一直在忙,没来得及。”

电话那头,和我聊天的陈晓卿说自己正端着一杯“德清黄芽”。

让“风味”粉丝羡慕的“大家”,指的是他工作室的同事。陈晓卿的工作室,专门搞了个厨房。忙起来,谁也顾不上做饭,但一有空,陈晓卿就喜欢给大家露一手。

今年4月,《风味人间》第二季在浙江卫视和腾讯视频正式上线,截至目前已经播出了4期,今晚要上线第5期,说的是鸡肉。截至发稿,4期节目在腾讯视频的总播放量已经超过3.2亿次,平均每集播放量超过8000万人次。

这成绩让陈晓卿挺满意的。

“一般来说,大的IP继续拍摄下去,收益一定是呈递减趋势的。但是《风味人间2》的各项数据都挺好,在浙江卫视播出时收视率也超过了上一季。”陈晓卿说。

上一季《风味人间》已将足迹走向了国外,新一季则加大了对国外美食的呈现比重,中国美食和外国美食各占一半。

陈晓卿坦言,在做美食节目之前,他也和大多数人一样,觉得家乡的食物最美味,中国的食物最高级。

陈晓卿出生于安徽省宿州市灵璧县,父母都是学校老师,家里有三个子女,日子并不宽裕。十七岁那年,他考上大学,离开父母,离开故土,离开早已习惯的风味,去了北京,人生重新打开。

陈晓卿考上的是北京广播学院的新闻编采和文艺编辑专业,但因为身高和视力条件比较优越,后来又被调剂到了摄影专业。在进入这个专业之前,陈晓卿连照相机都没有摸过。

然而,命运就这样阴错阳差地为未来埋下了伏笔。

多年后,陈晓卿成为最会说故事的纪录片导演。他的口味也变得“界限模糊”。就是说,他对美食的赏鉴品味变得很包容,永远期待着各种尝试。

他去了很多地方,品尝了很多食物,才发现每个地方都有着与这一方水土和文明同频共振的美食文化,每个民族都有着自己对文明的理解。“所以,对如今的我来说,最美味的食物,永远是我没吃过的。”

## 不仅仅是记录食物 还有世界的文化与自然

整季《风味人间2》的摄制团队有五六十人,核心成员二三十人,拍摄制作需要16到18个月,跨越不止一整个自然年。

“这不仅取决于工作量,也取决于食材的自然生长周期。有很多食物,它只有固定的季节才有,就只能那个时节去拍。”在一年多的时间里,这二三十人走了全球25个国家和地区,拍摄了超过300种美食。

时间和空间的大跨度加重了拍摄的难度。

前期筹备的时候,团队总共拟定了17个选题,最终从中挑选了8个主题进行拍摄。

一个主题里,不同的食物常常翻越了天南海

北。上到200米的悬崖,下到飘渺深海里,食物的踪迹飘忽不定。从苏州河里的鸡头米,到尼泊尔悬崖边的蜂蜜,只用一个字眼就可以概括——甜。

于是,第一期《甜蜜飘渺录》便带着如此武侠意味的名字来了。接着,《螃蟹横行记》《酱料四海谈》《杂碎逆袭史》先后上线。单从名字看,就知道是“有故事的”节目。

陈晓卿说,在他出生时,世界上大概有1000多种谷物,等他儿子出生时,只有200多种了。

“随着信息的便利和交通的发达,人们生活得越来越一样,这是一个无趣的现实。所以我们的片子也是在向农耕文明、向多样的生活致敬。”

记录,是陈晓卿主动扛起的使命。

“随着中国国力的增强,我觉得我们应该有一种意识和责任,去对地球的变化、即将消逝的东西和人类共同的文明做一个记录。就像以前我们修世界史,它一定有欧洲史,有美洲史,那么美食也一样。”

他记录的不仅是美食,还有文化地理、自然地理、生活方式等等。“我们是站在很多历史学家、植物学家、美食家的肩膀上,去做这件事的。”

有一件事令陈晓卿印象很深。有一次,《风味人间》在意大利的一个小镇拍摄。一个小商店里挂着小镇100多年前的照片。从照片看,100多年前的城镇,除了街上往来人们穿着的衣服风格以外,其他的一切都和现在一模一样。

“文明不断进步,技术也越来越先进,大家都在拼命地积累财富,这反而令我对以前的生活更加向往。我们摧毁自己过往生活的能力太强了,但不能因为走得太快就忘了曾经的美好。”

## 来浙江的频率 比回老家还要高

浙江一直是《风味人间》的重头拍摄地,“几乎每一期节目里都会有浙江的内容”。在陈晓卿眼里,浙江的地形地貌和文化遗存很丰富,生活样态十分值得记录。

他坦言,他来浙江的频率,比回老家还要高。而筹备中的《风味人间3》现在就在嘉兴做调研。

说起浙江的美食,他也是如数家珍。在杭州,他有一群同样深谙美食文化的老友。每次他来,大家便相约着一起,四处去走,四处去吃。

陈晓卿还曾经有一个“老男人饭局”。

那时还是博客风行的时代,陈晓卿和张立宪(老六)、王小峰、杨葵、全勇先、王小山、牟森等人因博客而认识,每周至少聚一次。他们最喜欢去那种别具特色的“苍蝇小馆”,大家在深夜里一起品尝着美食,天南海北地闲聊,杯子碰到一起,都是酒逢知己的声音。

那是陈晓卿最怀念的一段时光。

在《十七岁的远行》结尾,陈晓卿说:“回顾这些年吃过的饭、走过的路,《风味人间》里有句旁白很能代表我的感受——人的口味就是这样,有时像岩石一般顽固,有时又像流水一样豁达。”

这个“一统饭圈”的男人,在广袤无垠的空间里挥洒着他对天地无比的热爱与好奇。在一次又一次对人类文明的探索中,寻觅着人间至味,在一蔬一饭中,记录和思考着。