

这部舟山美食视频为什么能刷屏

——对话中国国家地理视频《舟山海鲜帝国》创作者陈默田、王天翔

□记者 陈静

对话



王天翔



陈默田

人物名片

陈默田,视频《舟山海鲜帝国》导演,中国国家地理全媒体平台地道风物视频部编导。曾获中国农业电影电视中心节目创作年度二等奖,参与撰写过国家级课题《综艺节目生产机制》。

王天翔,视频《舟山海鲜帝国》摄像,中国国家地理地道风物视频部摄像。

不久前,由中国国家地理旗下全媒体平台地道风物视频部摄制的视频《舟山海鲜帝国是怎样炼成的》(以下简称《舟山海鲜帝国》),受到众多网友好评。

从大海到餐桌,这部视频全方位展现舟山海鲜是如何来到餐桌的。视频中的真实画面,让人们看到舟山海鲜令人震撼的力量,网友大赞:视频拍出了舟山海鲜的精髓!也有不少舟山人在视频中留言,以自己是舟山人而自豪。

近日,记者联系这一视频的创作者陈默田和王天翔,探寻视频创作背后的故事。

照片由受访者提供



视频中展现的舟山海鲜加工场景

■ 海鲜是吸引摄制组到舟山拍摄的最大诱惑

对话舟山:陈导和王老师以前来过舟山吗?对舟山的印象如何?

陈默田:我是陕西榆林人,之前去过中国的很多地方拍片子。但我确实是第一次来舟山。对我来说,这趟拍摄是一次陌生而新鲜的体验,特别棒。

王天翔:我是北京人,这应该是我第四次来舟山了。第一次是10年前来舟山旅游,与之相比,如今的舟山变化太大了,道路绿化一点也不输大城市,交通也越来越便利。我们这次来还去了一家藏在滨港路跟荷里路交叉口小巷子的阿宝海鲜面店——那是我第二次来舟山拍摄时,因为避雨找到的一家店。店面不大,但是那海鲜面的味道真的绝了,尤其红虾跟黑鱼,现在回想起来还馋。于是,今年到了舟山后,我带着陈导直奔那家店。感觉那真是多年未变的小店、多年未变的味道。舟山海鲜面,汤鲜味美,各种海鲜可以随意添加,我有时候在家也想像做这样的海鲜面,但少了店里的高汤,差点意思。

对话舟山:这么说,应该是海鲜吸引你们来舟山的吧?

陈默田:确实如此,舟山的海鲜在全国都有很高的知名度。而另一方面,我们中国国家地理地道风物视频部和舟山结缘已久。

对话舟山:这种缘分是从什么时候开端的?有怎样的故事?

陈默田:地道风物是中国国家地理旗下的内容创新平台,是集地理、美食物产和生活方式于一体的头部媒体平台。这个平台聚焦中国的小地方、好味道,赋能中国2800个县市。地道风物从自然地理、历史文化、生活方式、物产美食四个维度构建核心内容体系,采用独创的内容逻辑和结构化系统,通过“小地方大中国”“产业地图”“原产地风味”等细分领域来构建深度内容。

这些年我们持续关注舟山,每年的东海开渔季,就是地道风物关注的时令热点。中国国家地理地道风物的内容团队一年前就曾到舟山调研,拍摄过一些视频。经过这次深入调研,我们发现舟山是一个具有完备产业链体系的海鲜水产大市。这个体系是如何建立的?又是如何运转?舟山的海鲜水产有什么样的独特品质?这些都是值得深入挖掘的内容,也是很好的选题,非常符合我们地道风物的内容调性。于是,我们团队在今年开渔前夕来到舟山,实施《舟山海鲜帝国》的拍摄。

■ 看到了“海鲜帝国”的强大驱动力

对话舟山:你们在舟山的时间有限,要在较短的时间内完成一个深度选题,应该是一件有挑战的事情。

陈默田:确实如此。拍摄之前我特意查阅了相关志书作为参考资料,看完我才知道仅是舟山的渔具就能分出很多种类。为了不在视频中说出外行话,实地拍摄期间我和摄像老师专程去舟山的博物馆、图书馆寻找地方志、渔业习俗等相关的本地资料。因为就算

临行前做再多的准备工作,拍摄中仍然需要不断更新知识点。我想这就是地道风物深入在地做内容的价值,一手的地道原创信息是非常珍贵的。

对话舟山:《舟山海鲜帝国》视频播出后,在不少舟山人朋友圈刷屏,很多网友都夸赞视频的拍摄思路和角度非常不错。我想问,当初这个创意是如何来的?

陈默田:先说“海鲜帝国”这个称呼吧。2021年8月地道风物公众号曾刊载过一篇关于舟山的文章《谁,才是包邮区的“海鲜帝国”》,受到网友关注。于是,我们想通过拍摄视频,更加深入展现舟山海鲜的内核,带领观众探究“海鲜帝国”何以塑造。

其实,此前我们也看过不少新媒体制作的关于舟山的视频,其呈现手法大多是一笔带过,没有把舟山这个地方以科普的视角,如层层剥笋般讲明白。而地道风物栏目一直对于内容创作有要求,视频不仅要真正挖掘出舟山的地理特色和物产特色,还要把内容的差异化认知真正做到极致,使其具有强大的传播效果,让真正的中国地道风物让更多用户看到。

对话舟山:这期视频的章节划分有什么讲究吗?

陈默田:说起这个章节的划分,其实经历了一个非常艰难的过程。因为舟山海鲜产业链极大且丰富,经过初步调研和实地采访拍摄后,我重新架构和梳理原本策划中的一些认知疏漏,经历了无数次推翻重组。

首先“帝国”这个字眼,给人的感觉是深幽的,但同时一定是充满秩序感的。它要维持自己的运转,一定要向外探索,于是有了接下来的章节“海鲜帝国的战场”和“海鲜帝国的猎物”;它同时是向内的,要有一个发达的动力源,去吸纳和发出,而舟山的国际水产城就是完成这个庞大交易量的核心,所以我把它设为其中一章,即“海鲜帝国的心脏”。从“心脏”去理解整个舟山海鲜运作的流程,就会发现其实出海捕捞的渔场就是一个充满惊险的“战场”,而东海孕育出的肥美海鲜正是这些渔民征战大海的原始动力;至于接下来的章节“海鲜帝国根基”,我认为支撑这一切的根本,是人,也就是我们勤劳的渔民兄弟。我们希望通过这期视频让那些没到过舟山的人对舟山的整个海鲜产业体系有更深入的了解。而这种了解的终点,我们希望是充满人文关怀的一种敬畏心——原来抵达餐桌的舟山海鲜有这么不容易,对于咱们从事海鲜产业工作的渔民兄弟有更深的理解,我觉得这应该是这期视频最想表达的主旨。

■ 因为实地拍摄而对渔民兄弟肃然起敬

对话舟山:这次来舟山实地拍摄采访过程中,有什么样的画面或者故事让你们印象深刻?

王天翔:我至今还记得,开渔节当天早上,沈家门渔港拍到了感人一幕。那天清晨6时,码头上到处都是扛着大包小包补给品准备登船出发的渔民,一个6岁的孩子人在人堆里寻找自己的父亲。这个时候,孩子的妈妈一遍遍地拽他走,而孩子一次次地回到码头眺望。反复几次,那妈妈显然失去了耐心,强拉着孩子离开码头,一路都能听到孩子的哭泣声。这样的一幕不免让人觉得心酸,感叹渔民兄弟真的不容易。出海,除

了即将丰收的喜悦,也有不可预知的风险以及和家人分离的无奈。

陈默田:采访退休船老大那天是印象最深刻的。他让我们对渔民肃然起敬。这位船老大告诉我们,打铁、磨豆腐、捕鱼,这三种人最苦了。他说,如果将来还有投胎的机会,绝对不想再做渔民了。这也使我担心,如果渔民后继无人,渔业将面临怎样的窘境?限于篇幅,我无法在视频中把他所有的讲述都记录下来,但是,他的讲述让我对正在拍摄的这群渔民有了新的理解和敬意。我还记得《舌尖上的中国》导演任长箴老师跟我们说过:“无法感知普通老百姓行为之美、语言之美的人,做不好纪录片。”我想,我做的片子虽然未必称得上纪录片,但通过镜头让更多人知道,这些靠海吃海的人经历的生死和艰难。

摄像老师后来拍摄到了一段珍贵的采访,你永远无法想象人类的意志究竟有多强。那是一位渔民的儿子,就是片尾的年轻人。他说既然选择了这碗饭,就要继续把这条路走下去。这背后所传递的,你可以理解为生存的无奈,但换个角度,也是人类面对困难时呈现出不屈服的韧劲。我不得想到了开渔节时因为和父亲分别而哭泣的那个小男孩,他们都是渔民的儿子,他们都经历着从不理解到理解的过程,他们终将成长。而成长意味着责任,这也让我看到了另一种生机勃勃的可能性。也就回到了我片子的结尾和升华的方向——无名之辈。

■ 略有遗憾,期待和舟山的再次相遇

对话舟山:这次拍摄工作,应该说是圆满完成了,对于此行,两位有没有什么感想?

陈默田:最遗憾的应该还是没有跟拍整个出海过程吧。因为之前去山东威海拍牡蛎有过出海经历,吐得不省人事。本想再在舟山拍摄时再尝试一次出海,但被告知要出海就不止一两天,单位也考虑到我们的人身安全,最后只能选择在开渔节前拍了一段船员做准备工作的珍贵画面。这对我们来说还是蛮遗憾的,如果能出海实际跟拍整个捕捞过程,一定会有更精彩画面。

王天翔:说到出海十分惭愧,去年包船出海拍摄时,发现自己有晕船的毛病,刚出港口就晕得不行了。但是我们很庆幸,在舟山半个月,基本上把本岛跑遍了,看到了各种不同角度、不同面貌的舟山。说心里话,这是一座非常美丽的海岛,能频频带给你各种不同的惊喜。另外,我们也去了岱山东沙古镇,爬了朱家尖的大青山……

对话舟山:这一期视频播放之后,很多网友都期待《舟山海鲜帝国》的续集。还会有后续吗?

陈默田:地道风物会持续关注舟山。这次很多网友评论,海鲜只说了梭子蟹没有看过鳃,舟山还有带鱼、大小黄鱼等。如果将来有机会、有缘分再去,可能会考虑从别的角度切入。我们常年奔走全国各地,探究物产背后的故事。除了“海鲜帝国”这样的角度,我们也有超级工厂系列、风味小镇系列等;我们的选题也不拘泥于物产,我们视频部希望今后能跟舟山有更多、更深入的合作。

