



卫视王牌汇

山东有线携手 46 家卫视、购物频道 联袂推荐

广东卫视《老广的味道》第三季

美食诱人,观众急求代购

《老广的味道》第三季从2月17日大年初二开始,每天21:10黄金时段在广东卫视播出,六期平均收视率0.202%,市场份额0.768%,其中2月22日第六期《雅俗》获得0.289%的最高收视。六集纪录片在全国省级卫视黄金时段最高收视排名达到第3位,在竞争激烈的春节黄金周跻身收视第一阵营。

撼动味蕾

吃货们点赞狂追

《老广的味道》第三季播出之后,好评如潮,收获了许多观众的支持。

有的观众紧守节目,不错过一分一秒,“初二晚上首播,早早调到广东卫视等着”,“终于等到你!每年过年都要看的。希望能一直做下去!”、“节目播出的每晚都会准时收看”、“今晚一家人坐在电视前看着榴莲各种新菜式和澳门花生糖手信等制作,口水直流”……

外地的食客也被老广的美食迷住,为节目点赞,“辽宁沈阳的东北人表示,这节目简直太好看了”,“山西阳泉,开眼界了”,“身在青岛,最近非常喜欢看老广的味道,看着看着就饿了”,“江苏镇江人,给潮汕牛肉火锅点赞啦”,“我来自宁波,看到欲罢不能”,“安徽安庆的,老



《老广的味道》主创团队

广的味道很有亲和力”……

还有的观众已经迫不及待关注微信、求购美食,“看着电视上的鸭蛋黄冒油的画面,忍着想流出的口水,立即搜索公众号关注了”,“我是真的想吃那个海鸭蛋,求链接”,“鱼生的店在哪里?”,“这一集的叉烧包让我在淘宝找了一晚上的代购”,“如果能够将片中的店家名称、地址共享出来,我会高兴死了”,“商城什么时候上线?我要买买买”……

春节“加菜”
好看得停不下来

南海刺参、北海西施舌、汕头牛肉火锅、番禺榴莲粤菜、佛山叉烧包、惠州海胆、新兴豆豉、北海海鸭蛋……这些地道的美食,尽收录在《老广的味道》第三季。从食物选材到烹饪制作,精致的画面让大家感受到美食背后匠人们的良苦用心。

纵观第三季走过的美食旅程,“山海、东西、主辅、生熟、古

今、雅俗”六大主题,每站都有鲜明的当地特色,摄制组为了把接地气的味道拍得让人食指大动煞费苦心:拍叉烧包蒸熟过程,碎了三块玻璃蒸了六次花了一个下午才拍摄到三秒的快速镜头,豆豉发酵过程更是拍摄了三天三夜才有了一组延时镜头……

节目拍摄从真实的生活情境出发,力求让观众看见美食的同时,也看见老广的日常生活,继而看见文化与乡愁。

掀起热潮
为美食各路出招

《老广的味道》三季以来上山下海,走南闯北,摄制组深入广东的田间地头,挖掘各地特色美食,成功带动当地特色农产品的推广效果。曾经参与拍摄的主人翁向我们分享了农产品推广的成果和感动。

竹鼠养殖户李广升说去年竹鼠卖了12000只,供不应求能卖到断货,每只价格也比原先涨了一百块,今年要在全社区推广竹鼠养殖;潮州大澳极品珠蚌在拍摄过后,收货价一涨再涨,从5元一斤不到涨到15块钱一斤批发价,仍不断被食客追捧;第三季播出了北海的海鸭蛋,掀起了海鸭蛋的狂潮,网友竟然定格镜头快闪下的送货单去找到品牌主人翁;几个马来西亚的客人看了节目,特意搭乘飞机过来吃巧姐的臭屁醋,让巧姐感动不已。《老广的味道》第三季不但引发电视端收视热潮,在网络也受到青年观众追捧。为此,广东卫视响应用户需求,星期二22:10播出一集,每周三集精彩重播,重现精彩绝伦的岭南美食文化。

特别提示:广东卫视《老广的味道》每周三晚21:10播出,敬请关注!

《老广的味道》总导演李伊平:

聪明人想拍美食也要下足笨功夫



李伊平导演

美食节目一直以来都受到广大观众的喜爱,广东卫视《老广的味道》第三季“粤味十足”的美味寻踪和饮食故事再次引发口碑效应。

近日,《老广的味道》总导演李伊平接受记者采访,畅谈了这档节目制作背后的趣闻,还现场透露了把美食拍得好看又好吃的技巧和对节目未来的展望。

谈艺术创新:
拍美食也有小技巧

记者:跟前两季相比,这一季《老广的味道》创新和突破点在哪里?

李伊平:这一季有特别强的时代气息,第三季的食材虽然还是广东接地气的食材,但和食材相关的人物相对前两季年轻化了。在拍摄手法方面,第三季的航拍、海底拍摄、高速镜头的运用都比前两季增多了。

记者:纪录片呈现的更多是视觉的冲击力,美食纪录片怎么能够拍得好看又好吃?您有什么样的心得?

李伊平:把美食拍得人食

指大动,其实有不少小秘诀,除了食物的高度、层次色彩搭配,还有食物的熟度。除了技巧之外最重要的一点就是耐心,总之,要拍好美食,是聪明人下足笨功夫才可能接近预设效果。

记者:如今市面上那么多美食节目,《老广的味道》这档纪录片节目如何考虑差异化、特色化竞争?

李伊平:我们没有刻意追求差异化,我个人认为就是聚焦老广的味道这个主题,实实在在地把手上的事儿做到极致,把味道的各个维度拍好,这个食物为何难得,为何好吃,要拍得让人信服。

谈幕后趣闻:
像农民一样靠天吃饭

记者:大家都比较好奇我们这么多的食物和人物故事你们是怎么挖掘、选择的?

李伊平:我们的选择也是线上线下的搜集信息,我们重点寻找那些真正爱吃,带着热情去觅食的,请他们举荐。

记者:选择食物和人物方面,节目组有什么选择标准?

李伊平:选择标准首先是

味道的地道和纯粹,在这个框架下我们希望找到在这个行业里面懂吃、爱吃,或者为这个行业花心血的人。老广大多比较内敛,有趣的人可遇不可求,节目尽量用一些闲笔把他有趣的一面挖掘出来。

记者:这次拍摄中有没有遇到一些困难或者有没有一些有趣的事情可以分享?

李伊平:我们搞纪录片的有一点像农民一样,靠天吃饭,拍摄当中确实遇到一些困难。编导张楚鸿拍摄澳洲岛龙虾,因为台风刚过,突然一个大浪扑过来,身后的收音师没站稳,直接把张导整个人推了下水,还好林俊导演拍摄南海海钓遭遇地震,灯光摄像连吐三天,一见面就要晕船药,除此之外还有很多惊险有趣的故事。

谈美食IP:
这个题材在中国有刚需

记者:我们留意到,当下很多美食节目大多数都会兼顾三个点:一是注重美食科普,二是人物故事,三是文化情怀。在您看来,这几个要素怎么去平衡?

李伊平:我认为拍美食节

目还是要回到初心,不要老想着讲道理,先有意思再有意义。不要大段大段的去评述,要让观众自己去体味。

记者:节目IP续集往往很难超越前作,但是我们发现《老广的味道》这个IP现在挺成功的,您认为它越播越热的生命力在哪?

李伊平:因为中国吃货多呀,这个题材有一定的刚需。而且认真、用心的节目观众是能感受到这种诚意的。至于热播,就是观众对这份诚意的回馈,我相信这个闭环。

记者:在你心中好的美食纪录片应该具备哪些元素?

李伊平:首先是好奇的视角,一定要找到别人没有深度挖掘或者忽略的角度。

记者:节目未来有什么样的规划?您对美食节目未来的市场前景有什么样的判断?

李伊平:市场永远存在,民以食为天,有发现的眼睛就能保持节目的生命力。节目规划方面《老广的味道》第四季将出国门,把镜头对准海外和美食相关的老广。