

責任編輯：李岐山

2017年2月18日 星期六

無綫電視的飲食節目《阿爺廚房》收視不俗，第一季20集全部播出完畢，觀眾要求拍第二輯的呼聲愈來愈高。取得如此成績當然關乎李家鼎（鼎爺）的廚藝了得，同時也與一班幕後製作人員的努力密不可分，香港文匯報記者便訪問了《阿爺廚房》的節目監製張洪翅和林志榮，聽他們分享電視節目幕後的故事。

文：香港文匯報記者 張岳悅
攝：彭子文



■李家鼎(右)廚藝了得。



資料圖片

■張洪翅(左)和林志榮已入行多年。

《阿爺廚房》監製張洪翅 林志榮 細味幕後故事的苦與樂

據兩位監製介紹，原來《阿爺廚房》節目是為李家鼎度身定做的，“有鼎爺才有這個節目！也是在很早期試拍的時候便確定了譚玉瑛姐姐的位置。我們的目標是找一位會煮飯的主持配合鼎爺，找她也是因為她識煮很多不同種類的菜，是合適的人選，不過更偏向於西餐。而整個節目我們從去年7月開始構思，因為那時兩人手頭上同時也有其他節目在做，便想帶着各自的人手一起做來試下，過程中也可以互相幫忙。一直到9月、10月時陸續籌備、試拍。”現在節目播完，會籌備第二輯嗎？“還未開始準備。”林志榮答道。

定位懷舊粵菜

節目中鼎爺不時露出溫柔的一面，刀功了得，步驟介紹詳盡，還常有幽默金句閃現，“其中一半是鼎爺自由發揮，一半是節目設計。我們會聽鼎爺講解後補充一些問題，我們問的應該也正是觀眾想知道的。”張洪翅說。同時，《阿爺廚房》與之前西餐或平靚正快餐類的飲食節目不同，沒有煮食時間的限制，也更加注重步驟和細節的清晰展現，將其定位為“幾近失傳的懷舊粵菜味道，將兒時的回憶帶給觀眾”，有明火爐、大鐵鍋、砂煲和雞公碗，種種細節切合節目主題，也是幕後工作人員的一番心思，“節目前我們會同鼎爺不斷溝通，他把想要煮的菜的想法列出來，我們再考慮是否適合大眾口味、所需材料是否當季新鮮、是否適合我們在節目

中煮等不同因素，幾經篩選才最終確定下來。雖然幕前只是煮幾道菜，幕後要做的工作還有很多，大家都在鼎爺的指揮之下採購、佈置。”

飲食節目氣氛總是輕鬆愉快，用張洪翅的話說是“煮飯時沒理由黑口黑面，一定要開心，煮出來的東西才好吃”，“節目中最開心的當然是煮好後的試食時刻，他們自己試食完就輪到我們幾十名工作人員，一碟當然不夠分，要比拚速度，煮出來的食物好吃才能說服到觀眾。”他笑說。而回憶起拍攝時印象最深刻的事，則發生在第2集的“‘兩面黃’煲仔飯”中，“拍攝過程中其實我們整爛了幾個煲，可能也關乎現在外面賣的砂煲沒有之前的質量好，便只能不斷嘗試不同的款式。煲買回來，師傅又要浸下水或者煲下粥試驗下才行，如果在節目過程中不小心砂煲穿了底就會很危險。”

其實電視節目監製的日常工作是怎樣的？“主要負責製作節目，從開始構思故事、寫稿創作至拍攝、節目完成、後期製作，或者安排budget、演員等，監製都會參與整個過程。”入行30年、任監製也有5年的林志榮介紹說，關於節目的高收視、好評價，他坦言好成績並不在預料之中，功勞應歸於鼎爺的廚藝和魅力，也表示作為監製永遠都沒有最滿意的節目，每檔節目都有可改善的空間，也時刻都在準備做下一檔更好的。

張洪翅則提到自己每次看一檔節目，都

在考慮是不是可以想得更遠，或者可以加更多元素進去，“沒有人可以一次將全部事情都考慮完美，一定要在做的過程中不斷發現和補充。我們的目標只是做好一檔節目，首要考慮的不是收視，而是如何將節目做得精彩？觀眾又喜歡些什麼？”

而現任製作部經理（非戲劇）的張洪翅入行36年，1992年開始任監製至今已有24年之久，無綫節目《東京攻略》、《男人食堂》等均出自他手，對資深的他來說，不同的節目有不同的製作方式，無論什麼類型的節目做起來都是游刃有餘。早年曾做過記者的他仍保持着工作時間隨身帶筆和簿做記錄的習慣，“度橋不一定要大家死板地坐在一起開會才會想到，而是隨時可能想到。當人的年紀和閱歷一齊增長，可能是和身邊人聊下天、食下飯便突然碰撞出了靈感，可能是多留意下身邊的人和事，靈感也會自然出現。”



■林志榮謂節目是為李家鼎度身訂做。



■張洪翅謂煮飯一定要開心。

■譚玉瑛和李家鼎還在節目中介紹廚房用品。資料圖片



年輕入行需要捱

“我們這行是由助理編導開始做起的，再到初級編導、編導、高級編導、主任，再升到監製、製作主任。”張洪翅認為，年輕人想要入行還需耐心從低做起，“不要想着一步登天，捱下先。現在有的年輕人以為入行兩三年便可以升到比較高的位置，在我們這行不可能，所以真心喜歡這個職業，肯用心去做的人才好入行。”林志榮補充道：“現代科技發達，愈來愈多人都可以拿起攝像機拍片，所以要想在這行做得好，還需要多花點時間和心思，沒有什麼捷徑。”