董洁新剧《您好！母亲大人》好看不火，制片人和编剧：

口碑爆 比流量爆更难

羊城晚报记者 胡广欣

董洁与尹昉饰演母子

由董洁、尹昉主演的剧集《您好！母亲大人》悄然开播又悄然结尾。虽然热度始终不高，评价却颇高——在豆瓣上，《您好！母亲大人》收获8.3分的高分，有这样一条热门短评：“这里有相伴一生的点滴，也写尽了围绕着亲情的所有美好与缺憾。它未有奇迹般的变数，也不曾炮制排山倒海般的撕裂……**它发出的声音如此珍贵，也如此温暖**。”

《您好！母亲大人》采用多线平行叙事的形式，分别讲述了母亲丁碧云（董洁饰）、儿子丁小军（尹昉饰）各自的人生，以及这对母子当下的遭遇。这部剧里没有“妈宝”“扶弟魔”和“吸血父母”，只是安安静静地讲述这对母子横跨三十余年的人生故事。剧集制作方主动放弃了那些足以激发网络大辩论的情节和话题，牺牲了热度，但收获了口碑。近日，该剧制片人张阿瞳和编剧巩雪接受了《羊城晚报》等媒体的采访，张阿瞳坦言在制作家庭情感剧时，他心里有自己的一杆秤：“**不煽动大众的焦虑情绪，不制造社会性话题对立，不迎合偏颇的网络情绪**。反向操作的话，是非常容易‘商业成功’或者‘流量成功’的，但是作为文艺作品的生产者，我还是坚持传递正向价值观。”

不撒狗血，保留原作的散文诗气质

《您好！母亲大人》改编自不良生的散文集《云上：与母亲的99件小事》。2018年，张阿瞳在朋友圈看到这本书，买来一读就爱不释手：“我和作者都是江苏人，书中的很多细节跟我的生活经历实在太相似了，我当时毫不犹豫地找了朋友引荐原作者，买下了影视改编权。”除了情感的驱动之外，张阿瞳也看重了亲情题材的市场潜力：“首先，它没有观众门槛；其次，它的情感表达可以激起广大共鸣；最后，原著写得非常动人和真实。”

但是，把一本散文集影视化的难度极大。原作的情感非常浓郁，却没有连贯的故事线；书中出现大量时间、地点、事件，需要改编者仔细梳理；贯穿全作的人物几乎只有母亲丁碧云和儿子丁小军两人，其他人物都是突然出现又消失的。“我们在改编的时候，需要重新梳理和设计出一个符合电视剧观看习惯的故事，这一点非常非常难。可以说，做这个剧的剧本是一次自我折磨。”张阿瞳说。

最终，《您好！母亲大人》突破性地采用了三线并行叙事的方式进行。这部剧实际上同时讲了三个故事：“50后”丁碧云的前半生处在恢复高考、改革开放、国企改革等时代浪潮之下，历经离婚、进厂、下岗、摆摊等磨练；“80后”丁小军尽管身在单亲家庭，却能在母亲丁碧云的庇护下平凡而幸福地成长；迈入21世纪的第二个十年，丁碧云不幸患上癌症，丁小军辞去上海的工作，陪伴母亲回到家乡度过余生。

编剧巩雪说：“原著的遣词造句很朴素，背后却能读到作者藏着的深情。这也给了我们一种启发，就是我们要克制煽情的部分，保留原著的味道。”她形容《您好！母亲大人》像是一首温暖的但后劲很大的诗歌，“这部剧的叙事始终细腻、温暖、浪漫、干净，这是最难的，但也是我们最骄傲的，它像是国产剧一种新的尝试——只是还原生活就可以打动观众。写这部剧的时候，我的内心都变得柔软了，相信我们的观众也都是内心柔软的人。”

《您好！母亲大人》在创作上坚持还原真实，如张阿瞳所说：“台词说人话，服化道尽量贴近生活，美术置景也尽可能还原真实的生活场景。”剧集的影像部分由导演曹盾和摄影荆冲等人组成的团队来操刀，张阿瞳认为他们在还原真实上做到了极致：“摄影、灯光、美术、服化道等环节，他们都做到了统一审美和极致表达。剧本很大程度上保留了原著的散文诗气质，导演因此使用了很多电视剧中不常见的长镜头、固定镜头；镜头不去照亮演员，而是渲染氛围。这些都成了目前观众津津乐道的地方。曹盾导演团队的默契程度也让我印象深刻，我们前期拍摄每天按时出工收工，这一点非常难得。恰恰是这种默契的工作方式，让所有演员在表演时都有一种真正在过日子的松弛感。”

★★★★☆ 8.3
★★★★★ 37.5%
★★★★☆ 45.6%
★★★☆☆ 10.3%
★★☆☆☆ 4.4%
★☆☆☆☆ 2.2%

《您好！母亲大人》口碑出色

不计流量，董洁就是最好的丁碧云

剧中的丁碧云很好地诠释了何谓“为母则刚”。巩雪说：“其实现实生活里有很多‘丁碧云’，遇到让人窒息和绝望的时刻，没有开挂的超能力，却靠着自己的拙力趟出一条路。所以最伟大的是，丁碧云总有办法撑下去，且在这个过程中，她没有变得凉薄，而是始终温柔地对待生活，跟儿子互相陪伴，吃好每一顿饭，维系好邻里亲情。”

由董洁出演慈母丁碧云，此事曾在网络上掀起一阵热议。但巩雪认为，董洁与原作中的丁碧云非常契合，更大赞“曾经她是冷清秋，从此她是丁碧云”。董洁并非丁碧云的第一人选，张阿瞳最初曾考虑邀请一些流量更高的演员出演，但最终还是选择“实力优先”。他说：“我跟曹盾导演交流了想法后，还是觉得现在这组演员比较好。因为他们低调、没有那些刻板印象，塑造普通人才更加可信。选择董洁来演，最大的原因是她能够与这个故事、这个角色共情。我给好几个演员发过剧本，而她最快给我反馈，而且她的反馈是最贴近原著和剧本气质的。现在她的表现也有目共睹，无论原作者还是观众，都认为她是最好的丁碧云。”

董洁在剧中的角色年龄跨度极大

今年春节档，贾玲执导的《你好，李焕英》收获逾54亿元票房，“母爱”这一题材引发全民共鸣。张阿瞳表示，做《您好！母亲大人》的初衷跟其他同题材作品一样，就是向观众展现母亲的伟大和母爱的深情：“有一点比较可惜，我们做剧本和开机的时间最早，播出的时间却比较晚。但毕竟我们是电视剧，拍摄和制作周期本来就比电影久。另外，我们采用了非线性的叙事，这种叙事结构可以让故事的可看性大大增强，观众的代入感也会变强，但缺点就是需要大家沉下心来观看。但我们不能像电影一样让大家在一个沉浸式的环境中看完，所以目前来看，这部剧在流量上会有一些缺憾。”

在张阿瞳看来，《您好！母亲大人》是一部“延迟满足”的剧集：“我们的影视剧市场那么庞大，有爱看甜宠玛丽苏的观众，就有爱看现实叙事的观众。我希望我们的作品能够给观众多一种选择，当他们想沉下心来看一个感人至深的故事时，就可以选择这部剧。同时，我们也希望观众能把自己从上瘾式的娱乐方式（比如刷短视频、玩游戏、微博吃瓜之类的）中解放出来，将注意力更多集中到真实生活中，哪怕就是陪着爸妈一起看看我们的剧也很好。”

而巩雪则说：“我认为《您好！母亲大人》是‘爆款’，口碑爆比流量爆更难。这不是一部爽剧，每个角色都是真实平凡的身边人。希望观众看完这部剧，能够学会跟家人相处，学会珍惜现在的生活，甚至是，学会告别。”

文/羊城晚报记者 王隽杰 图/受访者提供

“饭前饮汤，饭后糖水”，一碗甘甜的糖水，是广东人少不了的日常吃食，蕴含着岭南大地丰厚的美食文化。在新式茶饮一路走红的背景下，一批主打“老广味”的中式甜品店也已悄然崛起。糖水铺从街头巷尾走入了购物中心，菜单上的产品也从“二沙三糊”发展成各式各样的“网红甜品”。糖水已打破了一城一地的限制，从广东走向全国。

“老广味”新潮流 新式糖水铺悄然崛起

椰香猪猪冻

↑糖水捞火锅

←“赵记传承”店内顾客多为年轻人 王隽杰 摄

守住根本 立足广式老味道

双皮奶、杨枝甘露、姜撞奶……“糖水”二字背后是有着丰富品类和深厚传统的粤式甜食文化。守正而后创新，这些经过时间证明的老味道依然是各家新式糖水店立足的根基。

翻开新式糖水店赵记传承的菜单，芝麻糊、陈皮绿豆沙、椰汁马蹄沙等老广熟悉的传统甜食一样不少。而“赵记传承”的招牌“手冲功夫姜撞奶”更是保留了传统的制作工艺，为了保证口感，只能堂食。羊城晚报记者到店体验时看见，店员现场将热牛奶倒入姜汁中，再扣上盖碗静置三分钟，一碗姜撞奶便新鲜出炉，热辣爽滑的口感传承了老广甜食的精髓。

五条人糖水铺创立于厦门，不过这家糖水店同样保留了纯正的老广味道。五条人糖水铺联合创始人、CEO徐浩辰向记者介绍，五条人的产品沿用了传统的制作方式，如双皮奶手工蒸制吹皮、杨枝甘露百分百使用天然芒果。此外，“五条人”沿袭了老广糖水应季而食的习惯，在不同季节推出当季甜食，如秋季的斑斓芋泥椰、冬季的姜奶金鼓大满足等，保留了糖水“夏秋祛暑燥，冬春防寒凉”的养身属性。

彬妈糖水则更有一种家庭小店的味道。记者到店时，发现这家糖水店的菜单上竟然只有5款糖水。店员告诉记者，门店每天限供5款糖水，但菜单每天更新。产品少的背后是上乘的口味和质量，招牌产品“彬妈大满贯”用鲜奶、莲子、桃胶、芋圆等制成，莲子软糯香甜、手工制作的芋圆嚼劲十足。当天其余的甜品如“玫瑰银耳桃胶”、“红枣桂圆蛋”等也颇具老广风味。

手冲功夫姜撞奶

『彬妈糖水』每天只推出五款糖水 王隽杰 摄

顺应潮流 打造国潮新品类

近日，香港老牌甜品店许留山将在月底关闭香港最后一家门店的消息引人唏嘘，作为糖水界曾经的龙头，这家60年老字号的没落很大一部分原因在于没能赶上潮流，多年不变的菜单以及高企的菜单价，不再符合当今年轻人的消费需求。

在新消费潮流下崛起的这一批糖水店则深谙与时俱进的道理，纷纷推出一批“网红爆品”以吸引年轻顾客，如“赵记传承”的生椰系列，“五条人”的糖水捞火锅、元气九仙阁、椰香猪猪冻等。这些产品留住糖水的好味道的同时，颜值高、有创意，更符合年轻消费者追求个性、注重体验的消费理念。食客陈女士告诉记者，她之所以会去尝试“五条人”，就是“被糖水捞火锅吸引，感觉会很有趣”。

在具体的门店上，新式糖水铺大多采用“中国风”设计，以迎合近年来的“国潮”流行趋势。如彬妈糖水的广州侨鑫国际店，古朴的木质桌椅、西关特色的吊灯以及各种怀旧摆件处处显露出老广情怀。五条人糖水铺的店面则以“中国红”为主色调，再加上醒狮头、中式圆桌、霓虹灯等元素装点，吸睛的同时又体现出糖水背后厚重的文化。

随着近年中国崛起，年轻人对传统文化的认可度逐渐升高，“国潮风”越吹越盛。业内人士认为，甜品往往与其背后的文化联结很深，冰淇淋、蛋糕等西式甜品风靡世界的背后是近代西方文化的强盛。如今，中国传统文化日渐成为年轻人乐于追捧的主流，糖水这种中国家庭式、有生活气息的甜品品类，正顺应当今的文化主流。

标准化供应链 “老广味”走向全国的秘密

糖水铺在广东的历史源远流长，芝麻糊、绿豆沙几乎是刻在广东人DNA里的味觉记忆。不过遗憾的是，多年以来，糖水文化一直仅限于广东一地，并未有机会走向全国。而当下，在新式茶饮浪潮的裹挟下糖水铺遍地开花，赵记传承、简鹿糖水铺将门店开到全国各地，行业内的佼佼者五条人糖水铺国内门店数更是突破750家，甚至在英国伦敦、日本横滨都有分店。

双皮奶和银耳雪梨从广东走向全国的秘密是什么？五条人糖水铺CEO徐浩辰告诉羊城晚报记者，一条完善的“中式甜品供应链”是糖水铺大规模开店的关键所在。

徐浩辰介绍，冰淇淋、蛋挞等西式甜品背后的供应链已相当成熟，而广东的中式甜品店则大多是家庭手工的夫妻店模式，这种生产方式颇具匠心，却很难保证产品质量的稳定性，不符合连锁开店的要求。为了让“老广味”保质保量地走向全国，五条人自2018年开始投入大量资金打造产品供应链。数年来，从每一种产品的研发打样，到整个物流仓储体系的建设，“五条人”几乎是从零摸索，一步步完善、优化，直到今天。徐浩辰介绍，如今“五条人”大约80%的产品都是由中央工厂统一预处理，门店收到原料后只需轻量化的简单操作就能出餐，最大程度上保证产品品质。

另一方面，这套标准也并不是一成不变。中国食分南北，不同地域的食客口味不一，在确保产品质量的情况下，“五条人”也会依据当地口味做甜度高低的调整，并在粤式甜品菜单的基础上，适当推出当地特色甜食，如川渝地区的冰粉、江浙地区的酒酿汤圆等等。

记者手记

提到甜 年轻人应该想起糖水

文/羊城晚报记者 王隽杰

甜，从来都是让人安心的味道。作为一名“95后”，身边的朋友们说起吃甜的，大都会选择喝奶茶、吃蛋糕，鲜少有人会去喝糖水。我想如果把时间往前推三十年，广州的糖水铺子一定比现在热闹许多，时间多少冲淡了一些老味道。

因此，我从心底还是很认同赵记传承、五条人这类新式糖水店。好东西、老东西需要创新与推广，才能更好地传承发展下去。这些新式糖水店很好地保留了老广糖水的口味，又用“网红”“国潮”的标签吸引年轻人来喝糖水。它们能帮助糖水走出广东、走向全国，成为年轻人对甜食的新选择。

在网红糖水店的亮丽光鲜下，广州同样还有一些老糖水铺子，这些店的生意依然不错。在网络平台上，“百花甜品”被推举成了“排名第一的老店”，记者走访时看见，文明路上百花甜品的店面门口大排长龙，很多人在店面前拍照、打卡，再进店尝鲜，老店成了另一个意义上的“网红店”。相隔不远处的玫瑰甜品店，同样坐满了人，狭小的店铺显得拥挤，一位妈妈带着放学的女儿来吃双皮奶，这里还是老广茶余饭后谈糖水的地方。

我相信，在广州这样一座老城，街头巷陌一定还有不少老糖水铺，这些店是城市不可或缺的肌理，是老广情怀的寄托。不过夫妻老店，或有尽时，如何把最正宗的糖水留下来？新式糖水店大概只是答案之一，老字号们或也该早做打算。

作为中式甜品皇冠上的珍宝，提到甜，年轻人应该想起老广的糖水。