春水堂视频发黄怎么办？从拍摄到后期，解决视频偏黄问题的完整思路

很多人在拍摄春水堂饮品时，都会遇到一个让人头疼的问题——视频画面明显偏黄。明明现场看着色泽诱人的珍珠奶茶、铁观音拿铁，到了手机或相机里却变成了一股暖得过头的黄调，甚至让人怀疑是不是拍错了产品。这个现象背后其实有明确的成因，而且解决起来并不复杂。今天我们就围绕“春水堂视频黄”这个关键词，把成因、拍摄技巧和后期调整一次说清楚。

春水堂饮品为什么天生容易拍出黄调

春水堂的茶饮底色普遍偏暖。无论是经典的红茶拿铁、珍珠铁观音，还是各种以茶为底的鲜奶茶，液体本身带有类似琥珀色的金黄调。再加上店内大量使用暖色灯光——吊灯、壁灯、招牌灯带，色温普遍在三千到四千开尔文之间。当茶汤本身的暖色碰上暖光源，视频的自动白平衡就会进一步加暖，最终导致画面黄到失真。另一个容易被忽略的因素是饮品杯具：春水堂常用透明或半透明塑料杯，茶汤颜色透过杯壁后，光线折射会让黄色更加集中，尤其是拍特写时，杯体边缘经常出现一圈黄色光晕。

拍摄时从光源和设置入手，从源头减少黄调

最简单的办法是调整拍摄环境的光线。如果你是在店内拍，尽量选择靠近窗户或者自然光充足的位置。自然光色温在五千五百开尔文左右，比店内暖光灯冷很多，能够中和茶汤的暖色。如果条件允许，可以自带一块白色反光板或者直接用白纸挡在杯子一侧，把冷色光反射到饮品表面。手机拍摄的话，记得关闭“自动增强”“智能色彩”这类功能——它们往往会自动拉高暖色饱和度。手动锁定白平衡更有用：打开相机专业模式，将色温值调到四千五百到五千之间，或者选择预设的“荧光灯”或“白炽灯”模式，前者会偏冷，后者会偏暖，要根据实际环境试拍一两张对比。相机拍摄同理，用自定义白平衡对着灰卡或白纸测光，能直接跳过后期的大量校色工作。

后期调色才是彻底解决偏黄的常用手段

即便拍摄时已经很注意，视频素材依然可能残留部分黄调。后期用剪映或LumaFusion等工具处理，效率很高。核心操作是调整色温和色调两个参数。打开剪辑软件的视频调色面板，找到色温滑块，向右拉是加黄，向左拉是减黄，所以你需要把滑块向左微调，幅度通常在负十到负二十之间，具体看原始素材的偏黄程度。同时观察色调滑块：如果偏黄的同时还带一点绿色（常见于暖光加荧光灯混合的场景），可以向右加一点品红来中和。如果只是单纯的黄，那么只调色温就够了。更精细的做法是用HSL工具单独控制黄色和橙色通道，降低这两个颜色的饱和度，并微微改变其色相，让茶汤恢复更接近自然的橙红色。注意不要调过头，否则奶茶会变成灰白色，失去饮品本身的诱人质感。

常见误区与直觉性错误需要注意

很大一部分人处理春水堂视频时，第一个反应是拉高亮度。其实亮度越高，黄色越明显，因为茶汤的暖色被放大了。正确的做法是轻微降低曝光补偿，让画面稍暗一点，黄色反而会被压下去。另一个常见错误是盲目使用“冷色滤镜”。很多滤镜会把所有颜色都往蓝色方向拉，结果茶汤变成诡异的蓝灰色，杯底的珍珠也失去了红褐色。最后一个小细节：不要急着调色，先确认你的显示器或手机屏幕是否偏色。如果你的屏幕本身色温偏暖，那么你调出来的视频在其他设备上可能过冷。可以找一段公认色准好的视频素材，或者用灰度图，快速校准屏幕显示。

说到底，“春水堂视频黄”并不是品牌或产品的缺陷，而是拍摄环境、饮品特性和设备设置共同作用

的结果。多留意光源选择、手动锁定白平衡、按照减黄控亮的思路做后期，完全能拍出让人一看就有食欲的饮品视频。下次再点春水堂的外带，不妨找个窗边位置试试，说不定不用后期就已经足够自然了。

FAQ

问：为什么我用手机拍春水堂奶茶，直接拍出来就黄得不行？

答：手机自动白平衡容易被暖色环境干扰，尤其是店内暖光灯加茶汤本身黄色叠加。建议手动锁定白平衡数值，或者用外接补光灯增加冷色光源。

问：后期调色用哪个App最方便？

答：剪映的调色功能足够满足大多数需求，色温和HSL两个模块就能解决九成偏黄问题。如果是文件更大的相机素材，DaVinci Resolve的调色更专业，但操作也复杂一些。

问：拍摄时加了反光板还是黄，怎么办？

答：检查反光板的颜色——金色面会加黄色，银色或白色面才有助于偏冷。另外，确认补光灯的色温，如果用的是暖色补光灯，反而会加重黄调。