

近期,美食纪录片《寻味贵阳》在腾讯视频、贵州卫视同步播出。从《寻味顺德》《寻味东莞》到《寻味贵阳》,“寻味”系列纪录片这次将镜头对准贵阳这座西南都市,解锁西南美食。鲜嫩爽口的酸汤鱼、清香四溢的糍粑稀饭、让人回味无穷的油辣椒和肠旺面……这些古老的滋味生生不息,陪伴贵阳人走过一年又一年。

从《舌尖上的中国》到《风味人间》《风味原产地》,再到《人生一串》等,国产美食纪录片近年将镜头聚焦当代中国人的美食文化及生活习俗。众多美食纪录片纷纷走出国门,成为世界读懂中国的一个重要窗口。

## A | 一阕纯正的田园牧歌

《舌尖上的中国》系列纪录片共三季,第一季于2012年首播,引发热议。该片被迅速翻译成多国语言销往数十个国家,成为美食纪录片走出国门的经典案例。

《舌尖上的中国》第一季,开创了一种标杆式的中国纪录片拍摄风格,从“天地食人”四个角度记录了中国广袤大地上食物与人的关系,讲述了人与故乡、家国的动人故事,被誉为“一阕纯正的田园牧歌”。

《舌尖上的中国》第二季总体上延续了第一季的叙事风格,但把镜头更多对准乡村基层百姓及较偏远的少数民族生活,融入了更多人文思考,深化了系列纪录片的思想内涵。

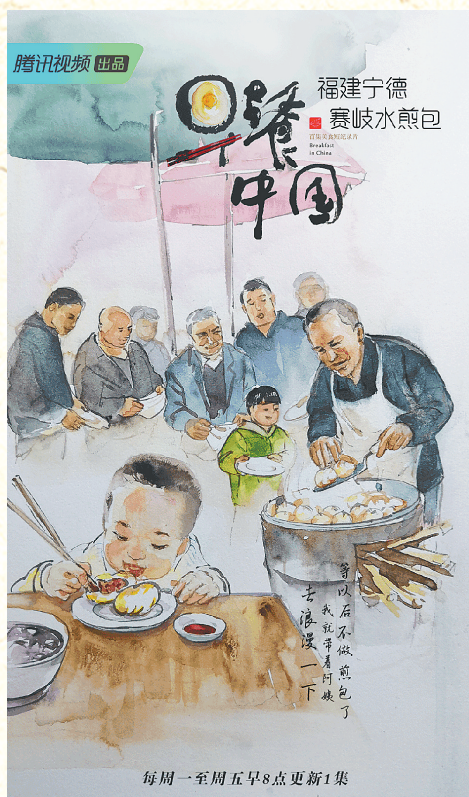
《舌尖上的中国》系列纪录片,生动展现了中国文化深处的美食密码和文化图景。片中展现了大量以平民化、乡土化为特色的传统食物制作方式,与现代社会的机械化、流程化形成鲜明对比。中国人的传统文化观念及族群代际关系,通过一个个与食物有关的温润故事得以展现:攀山越岭寻找珍贵松茸的少女、每年从安徽老家赶到有藕的地方挖藕的人、回到呼兰河边老家跟妈妈学做泡菜的朝鲜族女儿、勤勤恳恳经营有60年家族历史腊味店的“广东仔”……这种与中国传统饮食文化相融合的家庭伦理与人文关怀,比食物本身更能打动人心。

# 舌尖上的中国味道

文本刊特约撰稿 张冬梅



《早餐中国》第三季剧照。



《早餐中国》第一季海报。



《风味人间》第一季海报。

## B | 讲述中国美食故事

2020年,《风味原产地·甘肃》正式登陆奈飞(Netflix)。这是《风味原产地》系列纪录片连续第三年与全世界观众见面。随着众多美食纪录片被发行至多个国家,中国美食的影响力逐渐扩大,在国外社交媒体上引发热烈讨论。

与《舌尖上的中国》系列纪录片不同,《风味人间》系列纪录片站在全球视野上审视中国美食的独特性,整个团队的拍摄、制作历时2年,横跨全球五大洲,探访了20多个国家。在第一季的“落地生根”中,该片从中国西北的一粒小麦种子追溯到原产地伊朗,对这种古老的食物进行风味寻根;在第二季的“鸡肉风情说”中,该片向观

众展现了中国的黑龙江小鸡炖蘑菇、安徽宿州鸡丝粿汤、非洲的烤鸡、马拉松鸡和韩国的参鸡汤等10多种鸡肉料理,让观众们领略到不同国家、不同民族的饮食文化传统。

许多国外观众通过美食纪录片《风味原产地·甘肃》,首次认识了这个拥有戈壁、沙漠、黄土高原和绿洲的地方。有人感到新鲜,有人从中看到了不同文化的相似性。

一方水土养一方人,《风味原产地》系列纪录片聚焦于自然环境与风味食材的关系,通过原汁原味的美食让观众感受中国一城一市的滋味,及其背后的历史文化底蕴。

## C | 沃野千里风味

“沃野千里风味,灯火万家人间。”许多中国美食纪录片中充满了浓浓的人间烟火气,片中不仅有美味,还有普通人质朴的日常生活、不断传承的传统习俗、劳动丰收后的喜悦……近年来热播的《人生一串》《沸腾吧火锅》《早餐中国》等系列美食纪录片不仅展示了中国人民勤劳坚韧、乐观豁达、自强不息的精神,也以鲜活生动的方式展示了一个全面、立体、真实的现代中国形象。

辽宁锦州干豆腐卷、山东烟台烤海肠、云南昭通牛肉小串……《人生一串》将视野聚焦于烧烤类美食,展现了中国人独特的“烧烤情结”。该片将镜头对准嘈杂的街道、烟熏火燎的烤串、大口撸串的人们,非常真实地展现了人们享受烧烤的场景。

《沸腾吧火锅》则以许多中国人最爱的火锅为主题,记录了中国火锅的不同形态。潮汕牛肉火锅、重庆麻辣火锅、北京涮肉火锅、云南野生菌火锅、东北酸菜白肉火锅、四川高县土火锅、海南糟粕醋火锅……观众从热气腾腾的火锅中真切感受到美食背后的沸腾人生。

《早餐中国》系列纪录片的主要拍摄对象是众多大隐于市的早餐店师傅。该片通过他们日常生活的酸甜苦辣,展现了浓浓的市井烟火气。该片每集节目大约5分钟,记录了市井烟火气中普通中国人真实的生活状态。早餐店这个方寸之地,不仅承载了普通百姓对幸福生活的追求和向往,也成为中国经济社会快速发展的一个缩影。■