



从“吃”转向“何以成味”

“食物是我们认识世界的通道”,《蚝油的鲜味传奇》制片人李洁在采访中这样定义团队的核心理念。认识世界包括很多维度:食物与土地的关系,食物与人的关系,人如何创造食物、又被食物所改变。从《风味原产地》到《寻味东莞》再到《蚝油的鲜味传奇》,这条脉络一以贯之。

2012年,《舌尖上的中国》第一季开播,豆瓣评分9.4,成为现象级文化事件。该片跳脱了传统的专题片模式,将美食奇观、人物故事和人文思考巧妙融合。有学者指出,《舌尖上的中国》带领美食类纪录片迈入“公众时代”后,以食物为切入点进行文化呈现和情感寄寓的在地性表达,成为该类作品的主流创作方向。《风味人间》系列延续了大制作的路线,在技术层面更加精进,并开拓出国际化视野。转眼间十多年过去,陈晓卿团队仍在拍摄美食纪录片,《风味人间》系列已经走到第五季,以“香料传奇”作为切口,让香料进入“美食+人文+地理”的叙事体系。

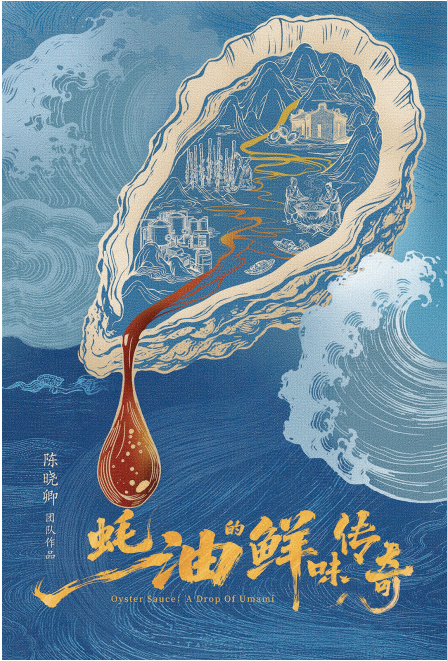
与此同时,国内美食纪录片创作者也积极开发新的选题并寻求突破。2019年海峡卫视联合腾讯视频推出的百集系列微纪录片《早餐中国》,从全国各地简单日常又极具特色的早餐这一小切口进入,打开了观众的味蕾,也唤起了浓浓的乡情。这部作品引领了美食纪录片新的“微型化”潮流。近两年上线的美食纪录片,越来越强调垂直细小的切口和简洁轻巧的形式,契合了年轻一代追求真实感的审美潮流和碎片化的观看习惯。

该片监制、腾讯在线视频黑曜石工作室负责人朱乐贤,长期深耕美食纪录片赛道,他回忆起早年拍摄纪录片时,团队对美食的认知还停留在相对概念性的层面,《风味人间》等作品让他们有机会从更宏观的层次去审视中国的食材、食料与调味品。“我们越往后做,研究得越深入、了解得越深,就越发现可以从更细小的细节切入。在常年不断的拍摄和研究过程中,我们意识到,即使是一个微小的事物,也能看到一个宏阔的宇宙。”

一滴蚝油、一瓶酱油,这些日常餐食中的“液体配角”,只要人们愿意去挖掘,就能看见其中丰富的世界。与其他“微型化”作品不同,该片走的是一条“小单品中的大故事”之路。李洁坦言,蚝油独特的文化身份赋予它天然的“中国故事、世界表达”格局——它是中国原生的调味品,世界上很多地方吃生蚝,但只有中国发展出了用来调味的蚝油。

拿到这个选题时,朱乐贤和团队首先面对的核心问题是:如何把这些复杂的内容串成一条有温度、有人物、也有观看性的纪录片故事线?“治大国若烹小鲜”——老祖宗的话里藏着中国人对“鲜”的源远流长的追求。团队从时间和空间两个维度去寻找故事:在时间维度上,追溯中国人对鲜味的执念如何贯穿饮食文明史;在空间维度上,跟随蚝油的传播路径,从岭南到全国再到海外。团队研究“鲜”到底从哪来,蚝油的鲜味从何开始,它在怎样的链条上被串联起来——从海边到山野,跨过平原,进入中国内陆,抵达西部边疆,再漂洋过海到东南亚、到美国、到欧洲。

在这条链条上,不同的人贡献着不同的智慧和劳动:海边的渔民采集生蚝、熬煮蚝汁;产业从业者把传统工艺提升到更高的工业化水



《蚝油的鲜味传奇》海报。

准;科技人员运用新技术完善健康标准和卫生规范。他们的故事被串联在一起,形成一个有温度、有人物、有可看性的完整叙事。稻来团队常年积累的专业经验,如微距摄影的视觉呈现、长期合作的专家资源,都为故事的讲述提供了技术保障。朱乐贤说:“要通过人物自身的故事,还有跟食物的结合,才能让观众真正感受到蚝油背后的人和温度。”

看见“鲜”背后的世界

在前期调研中,李洁和团队进一步发现,蚝油不仅是中国原生的调味品,还具有足够的故事潜力:它足够日常,从家庭到餐厅,是人们再熟悉不过的调味料;它又足够陌生,很少有人知道它是怎么出现的。从岭南到全国再到海外,从传统手作到现代工业,从过去到现在,基于这些素材,团队抓住了一条主线——以“鲜”为线索。

该片用五个与蚝油有关的话题作为分集,话题之间层层递进,是一个关于蚝油的过去、现在和未来的完整故事。“人物本身的个体故事不是核心,让食物和食物带我们看到的未知世界,

这成为观众的核心获得。”她介绍道:中国原生的生蚝品种“北海涠洲岛石蚝”,它无法养殖,采集完全依靠潜水完成;福建部分地方用竹竿养蚝的方式,很壮观,而这种方式在1000多年前就存在,这种时空的碰撞颇有趣味;蚝油竟然也被用在西式甜品中,毫不违和……

令李洁印象最深的,是一位泰国米其林主厨帕姆的故事,她曾获得“世界最佳女厨师”等殊荣,在曼谷经营一家叫“普通大药房”的餐厅,她的母亲是潮州人。这位从未向媒体开放过家庭的主厨,主动邀请团队到家中拍摄,厨房里摆满了中式调料。帕姆母亲带拍摄团队逛菜市场,全家人一起做了一顿饭。“那感受很微妙,又很震撼。”李洁说,在异国的厨房里看到中国的味道成为另一个家庭的日常,那不仅是一瓶蚝油的出海,更是一种饮食文明在他乡扎根的缩影。

而支撑这种叙事结构的,是对“鲜”的深刻理解。李洁指出,西方饮食体系里,“鲜味”直到1908年才被池田菊苗从科学上定义,但中国人对“鲜”的感知和追求,贯穿了整个饮食文明史。我们说一个汤“鲜”,不是在描述一种味觉分类,而是在表达一种“审美追求”。

从“视觉下饭”到“文化棱镜”

美食纪录片如何扎根文化根脉?

记者 张洁

由腾讯视频出品、稻来传媒联合制作,陈晓卿担任总导演的国内首部蚝油美食文化纪录片《蚝油的鲜味传奇》将于8月12日首播。从大视野的《风味人间》到聚焦地域的《风味原产地》《寻味》系列,再到此番对调料的微观聚焦,陈晓卿及其团队在十余年间不断拓展美食纪录片的叙事边界。当美食纪录片不再止于视觉诱惑,而成为观照传统与现代、手艺与科技的“文化棱镜”,这一品类正走向何方?



《蚝油的鲜味传奇》剧照。

该片总监制、腾讯在线视频副总编辑、稻来工作室负责人陈晓卿在首映礼上进一步阐释了这种差异。“东方的‘鲜’和西方的‘鲜’不一样。”在他看来,西方语境中的“鲜”更多指向食材的新鲜,而中文里的“鲜”是一种复合的鲜美,是深度发酵与时间转化赋予味蕾的复杂体验。这种差异并非偶然,西方的酱汁大多缺少深度发酵环节,而中国的酱若不经反复杂菌群的转化,就得不到那种“鲜”。蚝油恰是这种东方“鲜”美学的典型产物。

他对比了中西方对待食材的两种路径:西方人吃生蚝,讲究撬开即食,追求的是食材本身的新鲜与具象;而中国人则习惯将生蚝历经长时间的熬煮、浓缩与发酵,提取出蚝油。这一过程如同将“蚝”的魂魄抽象化为一种鲜味精华,再广泛运用于食物中。在他看来,这种“化实为虚,以虚驭实”的智慧,正是中国饮食文化的深层逻辑。

李洁表示,蚝油就是这种执念的物质化身。“为了让‘鲜’可以被保存、被运输、被复制、被更多人更方便地获得,中国人研究、实践了一百多年。这不是商业逻辑能完全解释的,这里面有一种文化本能:我们太在乎这个味道了,所以一定要找到办法让它不走掉。在创作上,我们寻找关

于食物的最大公约数,大家吃过这种食物、对这种味道有感知,然后你带他们往深处走。”

如何让“鲜味”被观众看见?这是美食纪录片的难题。李洁介绍,团队这次下了不少功夫。人的大脑有“通感”机制,视觉、听觉的信号会自动激活味觉记忆。团队做的不是简单地展示鲜,而是制造足够多的感官线索,让观众的大脑自己去“补全”那个味道。“这需要食材状态、烹饪过程、镜头语言三个层面同时发力。比如,根据科学团队对蚝油风味成分的拆解,我们对不同成分的香气、味道,用花朵的开放、坚果表面的崩裂、烟熏的松木等多种画面去串联表现蚝油的风味,也第一次把呈现鲜味的氨基酸用显微方式做了呈现。”

美食纪录片的价值重估

“美食只是纪录片打开生活的一种方式,真正希望通过食物呈现的,是人们为什么喜欢一种味道,以及一道味道背后所承载的生活、手艺与时间。”陈晓卿如此定义团队的创作初心。

然而,抵达这份初心的路径正变得愈发陡峭。“美食垂类在不断演化,未来美食纪录片越来越难。”李洁说,“现在大家获取信息的方式太多,信息差越来越小,替代品太多,传统意义上的纪录片不再是‘看美食’的唯一甚至主要方式。”

短视频已在效率上完成了对传统纪录片的技术性替代;两分钟的视频教程,比任何经过精心剪辑的五十分钟长片都更直接地解决了“怎么做菜”“去哪吃”的实用需求。而大量自媒体创作者对食物的文化解读,同样在稀释着专业纪录片的不可替代性。从纪录片、综艺节目到短视频,“民以食为天”早已成为各类内容形态争相涌入的流量密码。竞争早已超出“美食纪录片”内部的范畴,延展为整个内容生态的混战。

与此同时,“美食+”的跨界模式不断涌现,美食加文旅、加情感、加经营体验,创作者在努力拓宽边界。在信息过载的时代,纪录片独特的价值究竟在哪里?李洁说:“人类对故事的渴望不会变,就看讲什么样的故事。现在AI(人工智能)日新月异,给我们提供了技术上更便捷的手段。我们也不断在思考,能给大家带来什么新的故事。”

朱乐贤表示,个性化的美食纪录片是未来的趋势,要采用更加个性化的表达。陈晓卿出镜的《我的美食向导》即是这种尝试,它通过将个人体验与多元视角结合,为“透过食物看世界”这一主题,提供了一种更具温度和个性化的表达方式。

十余年间,中国美食纪录片的叙事不断延展,内容百花齐放,这也见证着观众审美的不断变化。令人欣喜的是,创作者坚守、平台发力、品牌深耕,观众满怀期待,美食纪录片正向着文化根脉不断掘进,开启与世界文明更为开阔的相逢。



《蚝油的鲜味传奇》主创团队分享创作心得。

小结饰有着大魅力

记者:请您讲述一下结绳技艺的历史渊源和价值,您又是如何成为“绳艺镶嵌技艺”第五代传人的?

杨雪峰:结绳技艺是古老的中国民间手工编结艺术,在唐朝和宋朝,各式结饰广泛应用于服装点缀和器物装饰,用于玉佩、官印、香囊或装饰衣物。到了明朝和清朝,结饰发展达到鼎盛。朝珠、香囊、荷包等日用品中,常见样式繁多,配色考究的结饰。在传播、使用结饰的过程中,人们开始为各类结饰命名,赋予其丰富的内涵,逐渐演变为今日的装饰手艺。

近代以来,新的制作材质不断涌现,如锦纶线、涤纶线等,这些材质能够长久保存,这对结绳技艺来说,可谓如虎添翼。结绳意义在于它所展现的情致与智慧,正是中华民族古老文明的一个重要侧面。

深受家族传承影响,我自幼跟随姥爷吕菊花及母亲仁建清学习结绳技艺。成年后,我在河东区开设了自己的手工艺工作室,将传统技艺与现代设计相结合,吸引了众多爱好者。通过举办工作坊和展览,我不仅传承了家族技艺,也对外展示了结绳技艺独特的文化魅力。

记者:与传统的结绳技艺相比,“绳艺镶嵌技艺”有何特殊之处?

杨雪峰:我最初做传统绳艺时发现一个问题,我所学到的传统方式只能打孔串珠。但是,很多好看的随形原石、稀有小矿石、薄款原石等,一旦打孔很容易开裂,那就会损毁石料,十分可惜。为此,我一直想找到一种不伤石料的镶嵌、佩戴方式,让人们可以多一种选择。与此同时,现在很多年轻人喜爱天然晶石,有一部分天然晶石的尺寸可能不适合金属镶嵌。由此,我进一步萌生了一个更加具体的想法:能不能不用打孔、也不用金属托,单纯依靠绳结结构来锁住宝石等石料,保留原石完整形态?

我把这个想法跟母亲说了,母亲告诉我,祖上原本就有类似的手艺,只是随着时代的变迁,某些结饰不流行了,相应的手艺也就慢慢失传了。这话成了我的“定心丸”,让我越发坚定了要把“绳艺镶嵌”这门手艺重新摸索出来的念头。之后我就一头扎进去,不断查资料、



绳艺镶嵌作品

研究,尝试各种结绳手法,反复试错、不停调试,最终真的把想法落地了。这项工艺依托斜卷结、雀头结等传统绳结,不靠胶水和金属底座,纯靠绳线交织的结构张力固定宝石,无孔原石也能够直接镶嵌,完整保留石材原貌,还能防护玉石磕碰。

刚开始研发时,我遇到了不小的难题:绳结的松紧度始终难以精准把控,绳结编得太紧,石材就容易挤压出裂纹;编得太松,佩戴时又会晃动脱落。曾有一颗水晶圆珠,我为了调试绳结结构,前后连续改版五次。第一次锁结太松,佩戴时圆珠直接滑落,搭配的线号也不对,整体美观度完全达不到要求。之后我不断调整斜卷结的排布方式,及时更换适配的线号,反复测试不同线材的粗细和伸缩性能。白天专注编织调试,晚上我就把成品拆解复盘优化。就这样一遍遍地打磨试错,我慢慢摸索出了分层缠绕、内外双圈锁固的独特结构,也由此确立了镶嵌工艺里的核心原则——优先保护原石,同时兼顾牢固度与美观度。

记者:在传承祖辈技艺的基础上,您做了哪些创新?

杨雪峰:老一辈传下来的结绳手艺,当初

作为河东区非遗代表性项目“绳艺镶嵌技艺”的第五代传人,“90后”的杨雪峰,从小就泡在绳结的世界里。她不仅把家族几代人传下来的独门编织手法摸得通透,还顺着自己的心意慢慢琢磨改良,在老手艺里玩出了不少新花样。推开杨雪峰的工作室,满眼都是各式各样的绳结作品。从随手就能点缀生活的小装饰结,到花上几十天工夫慢慢编出来的精致艺术品,每一道绳结纹路里,都藏着她花进去的心思和温度,装着她对传统文化那份实打实的喜欢与敬重。

记者 郭晓莹



杨雪峰

归圆效果更好,上手也更轻便,结实耐用度也提升了不少。

颜色上我也没守着老一套不放,传统的大红、明黄这些鲜亮喜庆的配色我留着,还加了湖蓝、浅咖、烟灰、米白这些低饱和的柔和颜色,更对现在年轻人的审美胃口。

就连镶嵌的主石头,我也不局限在传统的和田玉、翡翠这些规整料子上,绿幽灵、切面白珠、朱砂、碧玉、古法合香珠这些有意思的材料我都拿来用,做出来的花样一下子就丰富多了。

让传统手艺成为年轻人的心头好

记者:目前这项非遗在传承与发展中面临的困难有哪些?

杨雪峰:现在科技发展得越来越快,好多机器都能批量干活了,直接把不少传统手工活给替代了,很多传统手工艺技的传承都挺难的。再加上现在大家生活节奏都快,很少有人能沉下心,拿出大把时间精力去慢慢学、慢慢琢磨手艺。更现实的问题是,靠传承传播“绳艺镶嵌技艺”获得的收入难以支撑生活支出,导致传承与传播该技艺的人群不能全身心投入,这使得这项传统技艺面临失传的危险。

杨雪峰 以绳艺展示东方柔性镶嵌美学