

“川味”系列新作《乡厨》海内外同步开播

最是乡宴解乡愁



《乡厨》中展示的乡村宴席场景。

“婚丧嫁娶，生辰做寿，乡宴往事出有因。在那最偏僻的山村，在那最贫瘠的年代，有一群人采纳天地，追逐四季，来呈现那包罗万象的一桌……”

伴随着缓缓道来的男声，时隔两年，四川美食系列纪录片《川味》的新作——《乡厨》24日晚在中央电视台财经频道CCTV-2开播，哔哩哔哩网络首播，并同步推出四川方言版。同时，新加坡星河start hub同步进行海外首播。

各种传统菜式
展示乡厨的技艺和智慧

在24日晚播出的《乡厨》首集——《乡宴》中，传统的川东八大碗、南充市南部县升钟一带的传统饮食“卧龙蚌”、切成拳头般大小的坨子肉……随着故事的展开，独属于四川乡宴中的美食——映入眼帘。

五世同堂，九十大寿，《乡宴》的开篇从南部县老人王礼珍的寿宴讲起。在这场宴席中，最为瞩目的“大菜”是乡厨罗泽生制作的“卧龙蚌”，也是当地的代表美食。镜头中，有着数百年历史的“卧龙蚌”制作过程，被展现得淋漓尽致。

将猪肉切成20厘米长的肉片，浇上白糖炒制的糖浆，加入各式香料、酱料混合均匀，最后裹上米粉，摆进南部人称之为“龙船”的蒸笼中，在蒸制中迎来“三蒸三晾”……作为这场寿宴的“压轴之作”，“卧龙蚌”终于被摆上了餐桌。在礼尚往来的举杯共饮后，镜头定格在这户人家的“全家福”中，美食背后的烟火气、乡宴带来的情感联结，更是纪录片想要展现给观众的。

镜头一转，画面又来到宜宾市筠连县沐爱镇，这里正在举行婚礼。这场传统农村婚宴的掌勺人，是在大小乡宴中奔忙超过58年的魏祥辉，他的拿手菜是繁琐的工艺菜，如荷叶鲜、芙蓉鸡片、糖扣……在讲究效率的乡宴中，这种菜式极少有机会展示。

随后，镜头又转向绵阳市飞龙村，乡厨周安金获得了一个特殊机会，他将承办一场当地传统宴席——“十三花”。这场宴席的重头菜是一道叫做“十三花”的蒸菜，有13种食材，如肉、豆腐、蛋皮等。

不光如此，夹沙肉、凉拌卤猪肝、糖醋排骨、蛋酥花生……各种流传在乡宴中的传统菜式纷至沓来，让观众目不暇接。乡厨们手下菜刀飞舞，在看到乡亲



乡厨制作的传统美食。



乡厨正在准备美食。

们大快朵颐后露出舒心一笑。纪录片用一场场传统乡宴、一道道川菜美食，向观众展示了一代代乡厨的技艺和智慧。

讲述美食与乡愁
为观众展现新乡村图景

“80后”彬歌是内江人，童年时外婆做的腊肉成为他对于家乡最温暖的回忆之一，近几年从事《川味》纪录片的拍摄，更让他深刻感知食物与家乡的联系。“我一直觉得，美食是有记忆的，也是有温度的。”他说。

此次播出的《乡厨》一共4集，收录了剧组过去两年多时间里在四川大地上寻找和拍摄到的众多美食、人物和乡村故事。北起曾家山，南到筠连高坎，西到古路“悬崖村”，东到西水河畔的渔村，寻访采撷了大量与美食和乡愁相关的影像资料。剧组将视角转向人物本身，以常年活跃在乡村的乡厨作为拍摄主体，以他们的视角，为观众展现一幅陌生而熟悉的新乡村图景。

在《乡厨》中，既有活跃在成都近郊大幸福村和盐井村的乡村厨师的故事，也有嘉陵江边鸳溪渔村回乡创业的致富带头人的故事，有南部县升钟湖边“卧龙蚌”的制作人，也有青衣江畔木雅兰舍的乡村造梦人……纪录片生动而鲜活地记录了正在实

施乡村振兴战略并发生着深刻变化的四川乡村，从自然到人文的众多事例和故事。

在本季里，总导演彬歌以他惯有的独特观点和执着，向观众交出了一份关于乡愁及乡村建设的最新思考和感悟。

《川味》第四季正片
有望年内播出

从2014年第一季首播以来，《川味》已连续推出3季，在全球50多个国家和地区播出，通过美食文化，向全世界介绍四川，受到观众的喜爱和追捧。

在熟悉该纪录片的观众看来，如果说第一季是各式名菜自述风采，那第二季则是干滋百味轮番上阵，到了第三季，更是味之本身娓娓道来。

从山野田间到繁华都市，从川菜菜式到川菜味型，从川菜历史到川菜文化，从川菜调料到川菜烹制……在《川味》的镜头之中，不仅将“川菜之美”诠释得淋漓尽致，更有这方土地的风土人情，以及四川人脑海中川菜最深刻的记忆。到了第三季，《川味》还特别推出了四川话版本，被网友们评论“有嚼头”。

值得一提的是，本季《乡厨》特别节目，是《川味》第四季的先导。目前，第四季后期制作正在紧锣密鼓地进行，有望在年内与观众见面。

对于《川味》系列，彬歌有一个长远的构想，这一季节目完成后，下一步希望能够做海外版，寻找四川人在全世界的美味故事及承载的情感维系。“如果仅仅只拍摄美食，可能内容是有限的，但我们的内核是寻找美食背后深层次的故事，第一层是美食所采用的食材、技法，第二层是这些技艺的故事来源以及其所延伸的地域、气候相关等更为深层次的表达。”他说。

华西都市报-封面新闻记者 李雨心

对话

《乡厨》配音演员罗小刚：
用四川话讲解四川美食
最自然最舒服

24日晚，四川美食系列纪录片《川味》的新作——《乡厨》在海内外同步开播。作为该片四川方言版的配音，在四川著名主持人罗小刚看来，对于表达四川美食而言，用川话是最自然、最舒服的。

早在《川味》第三季时，罗小刚就是该片四川方言版的配音。他说，在上季合作的基础上，这一次参与《乡厨》配音非常顺利，“就用了一周多的时间。”

罗小刚介绍，配音工作是先有画面后有声音，这次的配音也是先有普通话版后有川话版。“导演和我也觉得，四川话解说更能展现《川味》的独特之处，所以就很多词汇和部分画面进行了调整，相当于用四川话重新创作了一次。”他说。

在四川，很多地方都有自己的方言。在罗小刚看来，川南、川北等地口音差距很大。“此次配音，主要采用内江方言，因为彬歌是内江人，我也是内江人，我们在偏川南口音里比较有共识。”他说，此外，对于现如今大家比较偏向于用普通话描述的一些说法，会用方言去进行强调，“比如把（意为软）、拷（二声，意为搅动）。用四川话形容四川美食，会引起一些共鸣。”

在罗小刚的记忆中，小时候，乡厨做的酒席中的“八大块”是一道大菜。“八仙桌坐八个人，一人只有一块，拿猪肉剁茸、加上鸡蛋，调上各种味蒸出来切成8块。”罗小刚说，因为那道菜里有花椒，他不爱吃，但大人都会劝孩子尝尝。他说，上一次感受乡厨已是大约两年前的事情，“当时是老人过生日，吃的东西比较肥腻，但却是儿时记忆的回归。”

华西都市报-封面新闻记者 周琴