



“烟子(炊烟)一冒起,灶房头就有安逸的了……烟子一飘起,才有乡村的感觉……”当主持人罗小刚标志性的四川方言响起,再配上满屏“开放了”的弹幕,出现在观众眼中的,是乡村升起的袅袅炊烟,是热闹喜庆的露天坝坝宴,还有在灶火前忙碌的厨师,以及食客怡然自得的笑脸……美食纪录片《川味4》时隔4年再次归来,让吃货观众感叹,还是熟悉的配方、熟悉的味道。

就在今年8月,美食系列片《川味》第四季正式在央视播出,用乡厨、乡愁、味道这三个篇章,继续讲述着四川这片热土上的美食故事、烟火人间,徐徐道来包容万象的川菜文化之美。在纪录片中,能够看到从炊烟、乡愁、市井、江湖、小吃、风味等不同层面切入的内容。同时,作品依旧制作了普通话与四川方言两个解说版本,呈现着最原汁原味的“川味”。

“《川味4》从构思、采风、拍摄到完成制作,经历了4年的时间,采访了超过100位人物及家庭,收录近500道美食。”就在《川味4》热播期间,华西都市报、封面新闻对话该片的总导演彬歌、艺术顾问曾颖,过去4年中,他们穿越在田野和市井之中,以美食为载体,记录萦绕在当代人舌尖上的难忘滋味和美食背后所联结的情感和乡愁。

## 历时4年收录近500道美食 “川菜川味”中有四川人的精神世界

### 跑遍四川数百个村庄 用美食展示乡村振兴变化

记录四川大渡河大峡谷入口绝壁之上古路村特色美食的《回望炊烟》,这个看似与世隔绝的古老村落,随着乡村振兴迎来了生活上的变化;顺着美食与酒香寻去的《市井深处》,拍摄下街头巷尾最常见的菜肴和豪放不羁的各式江湖菜;还有专注于讲述一粒米变化的《稻米之乡》,在粉蒸肉、糯米蛋、白糕等美味中感受四川人烹调米的花样;展示四川酿造技艺与风味之源的《酿之秘境》,让大家随着镜头品味各式各样的“盐菜”和发酵美食……

按下《川味4》的播放键,会被目不暇接的美食唤起唾液的疯狂分泌,顺着纪录片的分集依次看去,能从不同角度、不同切口体会到四川这片土地上深厚而博大的美食文化。与此同时,镜头也循着美食来到其发生地,从世外桃源般的乡野田园走到壮美奇幻的大渡河峡谷,再从海拔近5000米的高原到梦幻的梯田、古寨,再来到繁华的烟火人间和热闹在市井之中。

“其实从这一季不同的分集主题中可以看到,我们想呈现的是四川乡村之美与乡村振兴、天府之国、天府粮仓格局下的美食人文故事。”彬歌说,在超过500天的拍摄中,主创团队的素材量足足超过了36T。镜头之中,通过不同的人物故事讲述川人对美食和生活的追求,也通过讲述展示着乡村的变化、人们生活景象的变化、时代的变化。

“这些年来,我们走了很多乡村,看到了很多乡村的发展变化。”曾颖说。《川味》的主创团队在过去十年中,跑遍了四川大地上的数百个村庄,其中古路村的故事,从第一次采风到最后拍摄完成历时4年。正因如此,该片能够记录下乡厨如何把故乡的山水、食材和习俗调成一方风味,让人看到袅袅炊烟背后乡村美食印刻下几代人的乡愁,从餐桌的改变见证乡村振兴的成果。

片中,建在悬崖之上的古路村,李树才夫妻将垂直高度超过千米的岩洞开辟为养猪场,借助政府修通的公路对外销售猪肉;对传统川菜厨师王加强来说,一道搭配青蒜苗炒的回锅肉,是无数离乡之人最共通的情结……那些乡村升起的袅袅炊烟、青山绿水的生态美景,都让观众更加深入地了解这片土地的人文和历史。

“整个《川味4》中,都有对农耕文化的致敬。”曾颖解释道,当摄制组在原生态的青山绿水中寻觅那些动人的一抹抹乡愁,在田里乡间探秘那些封藏已久的乡味时,为“川味”增添着时代最生动的注脚。“我们想做‘川味’的影像化石,我们

要让未来的人们再回望这个时代的时候,知道我们曾拥有过如此鲜活的生活。”

### “川味”背后的动人叙事 再小的人物也栩栩如生

藏于市井之中的“江湖菜”和“冷淡杯”,包含了麻辣小龙虾、麻辣鸭脑壳、兔腰兔头兔肚等无数美味;用米制成的猪儿粩、粉蒸肉、锅巴肉片等菜肴和糕点;取自山野之间的牦牛宴、坝坝宴,以及古韵立新派的“鱼丽之宴”……镜头中,当一道道令人垂涎的美食纷至沓来,带给观众视觉上的享受。但在感官的震撼之后,美味背后真实动人的人物故事更让人久久难以忘怀。

一道美味的牛蹄,灵感来自历史上的“熊掌豆腐”,牛蹄豆腐外皮脆香,内里糯软鲜美,出自“90后”林懂;把自贡小炒搞成爆款的厨师邱金,绝技是“火中取宝”,明油浇上去,火焰三尺高;甘孜州九龙县的小伙罗绒土登,将烤牦牛大排作为回乡创业的拳头产品……《川味4》所讲述的故事中,有小镇的风味守艺人、繁华深处的厨艺匠人,也有忙碌在田野乡间的劳动者。有趣的是,这些人物故事生动而鲜活,表达出四川人强烈的对美好生活的向往。

“细心的观众能够发现,片中呈现的故事其实都是普通人的点滴。我们关注的不是什么米其林大厨,都是一些脚踩到土地上的人。”彬歌说,他认为应该用“平凡中的不平凡人物”来形容这些被镜头记录的人,他们既是美食的创造者,又有把平淡的日子变得美妙和精彩,更有日复一日、年复一年的坚守传承。

在重庆乌江边上的龚滩古镇,冉国华夫妇做了超过30年的绿豆粉,将这道看似不起眼的食物变成了非遗;泸州蓝田镇做白糕的卓春平,他们家族在小镇上做了四十多年,守护着三代传承的卓白糕老店;70岁的邱金把生意交给下一代,把“火中取宝”的手艺传授给女婿和徒弟;吃百家饭长大的赵跃军,已经成为有名的川味大厨,他要把记忆中的山村味道分享出来……《川味4》将这些朴实的人物故事缓缓道来,温情又隽永。

“《川味》这个系列,我们从一开始就



纪录片团队在拍摄中



导演彬歌(右二)指导拍摄



《川味4》剧照



《川味4》色香味俱全

没有想把它做成多么‘高大上’。我们想把那种非常朴实和深情的内容,传递给观众。这些人物故事中蕴含的专注和纯粹,可能才是大众需要的。”曾颖说。彬歌也补充,在一代代人的坚持传承中,不少美食技艺已经成为非物质文化遗产。“这也是我们总执着于拍摄乡村、市井和民间人物的原因,再小的人物也是栩栩如生的。”

### 十余年探寻“川味” 向世界讲述四川的故事

数年如一日行走在巴蜀大地的乡村之中,穿梭在小镇的街头巷尾,只为记录下那些与美食相关的人物和故事,收集记忆中的乡愁与烟火气……从《川味》第一季的拍摄算起,这档美食纪录片已经走过了十余年漫长的岁月,主创团队深植四川这片沃土,探寻最接地气的“川味”。同时,这档纪录片口碑逐渐发酵,从登上央视再到走向海外,在全球五十几个国家和地区的电视台播出。

一方水土养一方人。川味不仅是美食的滋味,更是四川人勤劳、热情、豁达等人生哲学的表达。所以,哪怕这档纪录片已经走过十余年的时光,彬歌和曾颖却觉得钻之弥深,“川味”背后所蕴含着川人的情感联结、生活智慧,四川大地

所孕育的山河之美,丰饶多样的物产,悠久的人文历史……在拍摄的过程中,主创团队对于“川味”的理解认知也在发生着变化。

“十年来,在拍摄和创作中,我也有对川味的不同认知,或者更深的理解。”采访中,彬歌说起了在岁月更迭中的心境变化,在他看来,“川味”的味要讲述的并不仅仅是美食的滋味。“还有人情味,乃至生活方式、生活的智慧与哲学。其中,也有四川人的精神世界在里面,包括四川人的勤劳、乐观豁达、包容开放、坚韧,甚至感恩与爱。”曾颖补充道,“这哪儿仅仅是在说川菜、说‘川味’呢?我们想呈现的,是‘四川人之所以成为四川人’的缘由,是我们跟脚下这片土地数千年的情感。”

此前在接受采访时,曾颖就曾反复强调,“做这个时代的影像化石”,一直是《川味》团队的心愿。这支扎根四川的原创队伍,用十年时间默默耕耘川渝地区,呈现出这一系列放眼全国探秘川味之美的诚意之作。透过片中的镜头,四川秀美的风光、美好的生活方式、美的精神面貌、道地的原产风物与风味,以及川菜之美……都有了温情的讲述。

“我们会潜下心来,为川味文化留下更多影像,做时代的记录者。”曾颖说,随着纪录片在国内外的播出,也将中国的美食文化特别是四川的美食人文历史等多元文化传播给了全世界。“说一万遍四川美,不如给观众看我们的纪录片。”

华西都市报-封面新闻记者 李雨心  
实习生 徐正阳