2026年3月13日 星期五 责编 江亨 版式 罗梅 校对 汪智博

美食纪录片《川味5·一宴千年》中的大肉会。

用24场宴席解码川味历史记忆

导演彬歌：把蜀地的四季装进宴席里

广袤辽阔的四川盆地，一方水土养育一方人。随着一声声“开宴”的呼唤，人声鼎沸中，当冒着腾腾热气的一盘盘食物被依次端上桌，围坐在桌边的食客脸上挂着掩盖不住的笑容，嘴唇的油光是餍足的余韵……

当这些画面呈现在观众眼中，川味的麻辣鲜香、咸醇酸甜、色味俱佳的百态，仿佛透过屏幕击中了眼球，也勾起了舌尖的味蕾。而宴席背后的历史文化、民俗风情，就是美食纪录片《川味5·一宴千年》（以下简称《川味5》）想要传递的故事。

不久前，《川味5》在央视总台播出，这部以四季节气和传统节日为线索的纪录片，深入挖掘和拍摄巴蜀大地上24场具有地域特色的文化主题宴席，其中就有登上央视总台春晚的“请春酒”。在该片收官之时，华西都市报、封面新闻记者独家专访了《川味》系列作品的出品人、总导演彬歌。

24场宴席呈现人间烟火 “咀嚼的是千年的文化积淀”

川西坝子的“九斗碗”，一碗碗菜流水一样地端上桌子；川南的“请春酒”，一餐要吃三台，台台有讲究；万源市东梨村百年梨树下的“春耕宴”，将镜头聚焦于春耕、美食与古村……

宴席，承载着巴蜀各地的婚丧嫁娶、岁时节庆，是家族联结、社群互动的重要纽带。刚收官不久的《川味5》，就以宴席为脉络，深入巴山蜀水间的古镇村寨，记录下那些藏在烟火里的民俗密码。

“在巴蜀地区，‘宴’不仅仅是一顿饭，它是农耕文明的庆典、宗族社会的联结、人情往来的载体，更是当地物产、民俗、礼仪、非遗的最大集合体。”彬歌说，天府之国的婚丧嫁娶、春耕秋收，所有重要时刻都凝结在“宴”里。“我们想通过‘宴’，挖掘食物背后的社会结构和精神信仰。”

于是，从2025年元旦开始，至当年12月31日完成拍摄，整整一年，彬歌及团队都穿梭在蜀地的古镇村寨间，寻找“一宴千年”的独特韵味，记录下那些藏在烟火里的民俗密码。他说，拍摄时团队有一个“坐标”，其纵轴是时间，如二十四节气、传统节日；横轴是空间，是巴山蜀水的不同地貌，如平原、高山、河谷、山寨以及物产、风味等。而它们的交汇点，就是彬歌要找的宴席。

“西充蛴螬节”上的蒸笼宴、铜火锅宴，是当地人刻在骨子里的年味；巴山大峡谷深处土家族婚宴上的“八大碗”，是宣汉人待客的真挚与生活的智慧……在《川味5》的镜头中，拍摄和呈现了40余项国家级、省市级非遗代表性项目。其中，就有登上央视总台春晚宜宾分会场的“请春酒”。

《川味5》中的江安九大碗。

拍摄足迹遍布超100个区县 “巴蜀大地永远有拍不完的故事”

数年如一日地行走在巴蜀大地的乡村之中，穿梭在边陲小镇的街头巷尾，只为记录下那些与美食相关的人物和故事，在炊烟袅袅间收集记忆中的乡愁与烟火气……回望彬歌导演的《川味》系列纪录片，不难发现其都带有浓厚的乡土情结，凝结的不仅是美食的滋味，更是四川人勤劳、热情、豁达等人生哲学的美食表达。

“从‘美食’到‘史诗’，宴是千年文明的回响。第五季叫《一宴千年》，就是想表达——我们今天吃到的这一口，其实咀嚼的是千年的文化积淀。”彬歌说，随着拍摄的深入，自己对宴席的认知也发生了改变。“拍完第五季，我深刻感知到‘宴’是时间的容器。比如拍摄羌族婚礼宴，看到释比老人唱诵着千年的古歌，新人敬酒，那一刻已分不清是在吃饭还是在穿越历史。”在彬歌看来，镜头所记录的这24场宴席，其实是在打捞一部关于巴蜀文化的“生活史诗”。

作为国内首部聚焦川味文化的大型系列纪录片，《川味》自第一季播出以来，经过了10余年的光阴。镜头背后，是摄制团队走遍巴山蜀水，行程累计超10万公里，足迹遍布超100个区县。可就算如此，彬歌仍觉得川味背后所蕴含的历史文化钻之弥深，是“拍不完”的丰富性。

随着走过的地方越来越多，拍摄到的蜀地美食愈发丰富，与美食背后的人的情感联系也更加紧密。10多年的时光，彬歌与不少被拍摄对象和帮助者成了朋友，也见证了美食与乡愁的延续。

如今，《川味5》已在央视二套的春节档期圆满播出。谈及这部跨越10余年的纪录片的未来，彬歌的回复简短而直接，“不会停，也停不下来”。“只要巴蜀大地上的江河还在流淌，四季还在轮转，人们还在为相聚举杯，就永远有拍不完的故事。”

华西都市报-封面新闻记者 李雨心

图据受访者

◎华西都市报副刊“少年派”定位于亲子共读刊物，设有作文版、少儿新闻版、科普读物版、漫画版，每周星期一至星期五，都有精彩好看的内容呈现。
◎让有温度的纸质阅读，助力孩子养成良好阅读习惯，提升核心素养。

订阅热线：028-86969110
大家也可以通过微信小程序中国邮政微商城搜索《华西都市报》，即可订阅。
欢迎小朋友向我们投稿！投稿邮箱：shaonianpai@thecover.cn
你投来的每一篇文章，都有机会被大家看到！快来投稿吧！