



【第455期】

荧屏美食节目不断“出圈”——讲述百姓百味 诠释饮食文化

以地方美食为题材创作的文化综艺节目一直是活跃在荧屏上的一大热门。近日,由广东卫视推出的美食文化节目《粤菜好师傅》第二季收官,该节目旨在推广“粤菜师傅”工程,弘扬粤菜文化,助力乡村振兴。节目中,手工艺精湛的粤菜师傅们组成了八支有着鲜明地域特色的厨师队伍,在十期节目中呈现了一场场好吃、好看、好玩的粤菜美食厨艺比拼,让观众深刻感受到了大湾区饮食文化的魅力。

中国传统饮食文化由来已久,是中华民族传统文化的重要组成部分。饮食文化的内涵不仅是一日三餐、柴米油盐,更联结着人们对家乡的情感,代表着人们对生活的态度。近年来《老家的味道》《打卡吧!吃货团》《听说很好吃》《是很熟的味道呀》《粤菜好师傅》等一系列美食类综艺节目,以“美食+”的形式让饮食文化的呈现更加多元化,在向全国观众推介更多值得被挖掘和发现的美食之外,更注重人文内涵的表达,深化节目的外延价值。

热度不减 节目不断推陈出新

美食类综艺一直是综艺节目类型中的热门题材,各种花样百出的形式让“美食+”综艺模式不断推陈出新。中国地大物博,资源丰富,各地的饮食差异较大,这也使得中国传统饮食文化的内涵丰富多元,为美食题材的综艺节目提供了源源不断的创作素材。

为了让美食能吃出创意和新意,综艺制作团队也在美食之外为节目增

加各种流行元素,用“美食+”的形式为节目深化文化内涵和社会价值。《打卡吧!吃货团》用“美食+旅行”的形式,让观众跟随节目中的嘉宾,搭乘“吃货”小火车去往六个不同的城市,“打卡”各地美食,让吃饭的仪式感成为生活中的调味剂。《是很熟的味道呀》以“美食+情感”聚焦当下人们与家人、好友、爱人之间的亲密关系,嘉宾要在顶尖大厨复刻出的菜品中找到自己亲友亲手做出的那道菜,从美食中唤起情感的温度,让观众重新思考和探索与家人和朋友的相处之道。

《粤菜好师傅》延续了第一季《粤味好功夫》“美食+竞技”的成功模式,一改美食节目“慢综艺”的传统,以探寻食材和大厨比拼作为节目的核心,嘉宾组成的“起筷”家族为节目增添综艺“网感”,两大战队之间的美食问答和争夺赏味权的对决让节目更加紧张刺激,来自行业顶级大咖的专业品评则使节目在轻松娱乐之余更体现出对美食的尊重和严谨。节目中的大咖嘉宾兼节目顾问庄臣表示:“《粤菜好师傅》对于粤菜文化传播有重大意义,参加节目的粤菜师傅走到舞台上面对全国观众,展现他们的专业专才,这也是粤菜师傅本来的价值所在。在这个节目中,粤菜师傅可以更明确地分工,而其他的嘉宾则可以丰富整个节目的文化内涵和娱乐性。”

在中山大学传播与设计学院副研究员刘黎明看来:“美食类综艺的热度在未来一段时间仍将持续,节目的制作品质和内容选择都会向更加专业和深刻的方向发展,通过线上线下的进

一步联动为观众提供更多的美食体验和满足感。”

由小见大 推动传统饮食文化传承

一部《舌尖上的中国》风靡全国,让观众看到了各地的饮食文化宝藏,一时间地方特色美食纷纷“出圈”,也带动了各地饮食文化的普及和推广。《舌尖上的中国》所获得的成功,使得美食题材文化节目悄然兴起。十年来,美食类纪录片和美食类文化综艺节目不断涌现,中国人天然对美食的热爱使这类节目的热度始终未减。

近年来的美食纪录片在内容的呈现上更趋于垂直化,致力于将地方饮食文化做细做透。《沸腾吧火锅》聚焦年轻人喜爱的饮食类型,为观众介绍各地不同的火锅风味,展示独特的火锅食材,让人们对美食的热情在烟火升腾中翻滚;《一面之词》用一碗面串起了一座城的故事,并在其中融合了多种新兴元素和国潮文化,让历史与现实在美食和味蕾中交织碰撞;《开动吧!海鲜》主打海洋中的美味,大到海鲜盛宴小到家常小菜,用美食为平凡生活提鲜。镜头通过某个系列或是类型的美食为观众直观呈现地方饮食的不同之处,由一道美食讲到文化,又由文化升华到价值与情怀。

美食类综艺节目则用更多元的形式承载更丰富的文化内容,也让传统饮食文化有了新形式的创意表达。第二季《粤菜好师傅》中的八支星厨战队既有来自中国香港、中国澳门、广州等

大湾区城市群的厨师,又有来自潮州、河源、顺德等独具地域特色的粤菜师傅。尽管同属粤菜菜系,但来自不同城市和地区的名厨仍然展现出了各地独特的美食风格,中国饮食文化的多样性在厨艺的比拼和对决中体现得淋漓尽致。创意美食真人秀《听说很好吃》中,大厨用精湛的厨艺制作了许多历史悠久的中华美食,从有着百年历史、一度失传的名菜“黑官膳”,到闻名海内外的地方美食“客家娘酒鸡”,每一道美食都是中华文化底蕴的象征。

呈现美食本身并不困难,如何深挖美食的文化价值。让观众在美食享受之外获得更多精神满足,是对创作者更大的考验和挑战。中国传媒大学副教授周邈认为,“相比于其他的文化类型,饮食文化面向的群众范围广泛,覆盖了不同的年龄、身份、地域等,这让美食节目拥有着无限潜力,能够唤起观众对民族和家乡的归属感、认同感,对推动中国饮食文化传承起到重要作用”。

美味联动 地方产品助力乡村振兴

以地方特色美食为核心的节目除了能够传播饮食文化,更重要的是通过一道菜、一种食材、一类烹饪手法来引发观众对当地文化的兴趣,同时也让更多的美味食材有机会从小众走向大众,从地域走向全国。

《粤菜好师傅》中的主厨们根据每期不同的特色主题,将神湾菠萝、韶关春笋、河源香菇、江门甜水萝卜等家乡

李万虎

在中国人的饭桌上,美食似乎大多都是食材与时间碰撞产生的裂变性奇观。祖辈们运用各自的智慧,适度、巧妙地利用自然,获得质朴美味的食物,再通过代代相传,我们才有缘享用。

甜醅,一种北方夏天很常见的小吃。一提起甜醅,它的影子连同它的歌谣姗姗走来:甜醅甜,老人娃娃口水咽,一碗两碗能开胃,三碗四碗顶顿饭。

北方的甜醅,就是莜麦或者青稞与甜醅曲通过发酵后酿造的一种小吃。发酵后的麦芽带有一定的酒精,因此家乡人也称它为酒醅子。

小麦、莜麦和青稞,都是酿造甜醅的上好原料,我老家甘肃常用的是莜麦。小时候,天气一热,姥姥就会买来甜醅曲,筹备着给我们做甜醅。她从储藏粮食的房子里挖上几碗莜麦,放在簸箕里,再洒点水,待莜麦变湿润了,就反复用手揉搓。湿润的莜麦的表皮很容易就被揉搓下来,端起簸箕,簸几下,将莜麦的浮皮簸出去。去了皮的莜麦用水洗去杂质,然后入锅,水开后用文火慢慢蒸煮。

时间是食物的挚友,到了一定的时间,水中的莜麦表层就开了花。这时候,捞出来均匀地摊开晾在大面板上,莜麦变凉后加入甜醅曲和匀,装进瓦坛中密封,保持恒温,捂严发酵。经三到五天的发酵,坛里的莜麦表层长出了纤细的白色绒毛,并有浓浓的酒香荡漾开来,一进屋,满屋子香味直往鼻子里扑。这时候,甜醅就可以食用了。

炎热的夏天,我们从田野里玩耍回来,汗流浹背,口干舌燥。姥姥心疼我们,急忙忙从瓦坛里挖出几勺已经发酵好的莜麦,倒在盆子中,兑上凉白开,再调上白砂糖搅匀,就成了香甜绵软的甜醅。舀上一碗,迫不及待咕咚咕咚喝起来,顿觉得周身舒泰。甜醅水喝完,碗底的那层莜麦,粒粒白嫩,软糯中带着筋道,扒拉到嘴里,嚼起来弹牙有力,清香满口。

姥姥的甜醅,因是辛勤劳动和经验积累的结晶,倍觉甘甜如始,满嘴生津。甜醅的醇香、清凉、甘甜,解除了我们的焦渴,使人清心提神。时至今日,这些被时间制造出来的食物,依然影响着我们的日常饮食,并且蕴藏着中华民族对于滋味和世道人心的某种特殊的感触。

如今,生活在城市里,很难再吃上一口儿时家乡的甜醅,但儿时的那一丝甜味,那些甜日子,依旧留在心底。



焕发乡村文明新气象

宁阳

习近平总书记强调:“推动乡村振兴,提高乡村社会文明程度,焕发乡村文明新气象”。文化振兴是乡村振兴的重要内容,乡风文明是乡村振兴的重要保障。推动乡村振兴,必须坚持物质文明和精神文明一起抓,丰富农民群众精神文化生活,培育文明乡风、良好家风、淳朴民风,不断提高乡村社会文明程度。

借力传统文化,健全自治、法治、德治相结合的乡村治理体系。一方面,充分发挥群众的集体智慧,激发调动群众积极性主动性创造性,不断深化村民自治实践。另一方面,切实保护好农耕文化遗产,深入挖掘其中蕴含的优秀思想观念、人文精神、道德规范,发挥其在凝聚人心、淳化民风中的重要作用。同时,坚持自治、法治、德治互融互促、优势互补,通过自治让群众有参与的热情,

通过法治让乡村振兴有坚强保障,通过德治在春风化雨中润泽人们的心灵。以文化人、以文育人,有助于推动广大群众成为乡村治理的参与者、乡村振兴的受益者。

传承乡村文脉,展现乡村生活新面貌。蕴含优秀传统文化的乡风乡情、家规家训、民俗技艺等,是乡土环境孕育的民间瑰宝,是乡村文脉的现实体现。传承乡村文脉,需要加强公共文化服务建设,推动公共文化资源重点向乡村倾斜,丰富农村文化业态,提供更多更好的农村公共文化产品和服务;需要探索统筹推进城乡精神文明融合发展的具体方式,推进基层综合性文化服务中心建设,发挥县级公共文化机构辐射作用;需要开展移风易俗行动,组织文明村镇、星级文明户、文明家庭等群众性精神文明创建活动。激活

植根乡村的文化资源,不断培厚文化土壤,既塑形又铸魂,才能让群众生活更加有滋有味。

深挖文化资源,激发乡村振兴的创造活力。深入挖掘农村地区的优秀传统文化,促进文化资源与其他产业相融合,提高文化的附加价值。实践中,一些地方通过与企业合作,盘活当地戏曲、服饰、美食、民俗等文化内容,实施产业化发展,打造乡村文化旅游精品,形成具有地域特征和文化韵味特色产业;一些地方提炼乡村自然资源的文化价值,通过发展农村手工业、乡村文创等,让传统村落焕发新生、农业遗迹重现活力、文物古迹活跃起来,为文旅产业发展提升品牌内涵和文化意义。立足乡村文明,吸取城市文明及外来文化优秀成果,在保护传承的基础上,创造

性转化、创新性发展,不断赋予其时代内涵、丰富表现形式,就能持续释放乡村文化的内在魅力、增强振兴发展的内生动力。

乡村振兴,关键在人、关键在干。推动乡村文化振兴、加强农村精神文明建设,是滋润人心、德化人心、凝聚人心的工作,要绵绵用力,下足功夫。立足实情、因地制宜、顺势而为,以更明确的目标、更有力的举措,提振农民群众精气神,孕育农村社会好风尚,就一定能谱写新时代乡村全面振兴新篇章。



安徽怀宁:「短视频+网络直播」开启黄梅戏传承新天地

钱续坤 杨未娟

仅仅半年时间,一个县级黄梅戏剧院的官方账号抖音粉丝就达100万+,获赞近500万,传统艺术搭上短视频的快车,打开了黄梅戏(怀腔)艺术传承发展的新天地。

近年来,文化互联网行业日益走进群众视线,安徽省安庆市怀宁县为响应国务院办公厅《关于支持戏曲传承发展的若干政策》中要“发挥互联网在戏曲传承发展中的重要作用,鼓励通过新媒体普及和宣传戏曲”的通知精神,拟定了《怀宁县地方戏曲振兴工程实施方案》,鼓励剧团通过新媒体普及和宣传戏曲艺术,进一步推进怀宁县黄梅戏、怀腔等地方戏曲传承保护工作。怀宁县黄梅戏剧团实施“互联网+戏曲”工程,充分发挥大数据、移动新媒体在戏曲传承发展中的作用,积极改革,实现转型,将黄梅戏(怀腔)艺术传承发展下去。

怀宁县被誉为“徽黄故里、戏曲圣地”。成立于1949年9月的怀宁县黄梅戏剧团,其主要任务为送戏下乡、送戏进校园、艺术创作生产和传承保护等。怀宁县黄梅戏剧团现有在职人员40人,其中35岁以下青年演员13人,90后、00后演员10人,青年演员逐渐成为主力。创作人才、演员的年轻化,充满青春气息的戏曲专场,吸引着一批批青年观众认识怀腔、了解怀腔、享受怀腔。近年来,怀宁县黄梅戏剧团依托互联网,精心策划了“戏曲接龙”“戏曲变装”等别出心裁的小栏目,并通过短视频分享剧团拍戏练功日常、新创怀腔曲目、普及戏曲知识,致力于用青年人喜欢的方式传播黄梅戏(怀腔)文化。通过网络直播,让怀腔黄梅戏再次走向大众视野,做到拓宽受众范围,拉近戏曲艺术与受众之间的距离。2021年底,怀宁县黄梅戏剧团有了入驻抖音的想法,并成立了直播团队,建立了剧团官方抖音号,短短半年时间,该团抖音官方号便收获粉丝100余万人,获赞近500万,实现了单纯剧场演出无法达到的传播效果。

“怀宁县黄梅戏剧团借助抖音平台用户群体覆盖面广泛、影响力巨大的特点,多方位、多途径、多角度地发扬黄梅戏(怀腔)艺术,打破了舞台剧院的表现形式比较难被当代青年接受、传播范围受限的瓶颈,以更能被年轻人接受的方式向大众展示戏曲艺术,达到了‘文化搭台、经济唱戏’的双赢效果,让黄梅戏焕发出了新的活力。”怀宁县文化旅游体育局局长何承雪介绍说。

海南7月份推出70余项旅文体活动 丰富旅游市场

随着暑假的到来,海南谋划推出丰富的旅文体活动提振旅游市场。海南省旅游和文化广电体育厅(下称海南省旅文厅)官网4日介绍,该省7月推出70余项旅文体活动,让岛内外游客尽享欢乐假期。

为更好地帮助旅文企业克服时艰,促进海南旅游业有序恢复,海南省旅文厅及全省各市县策划推出了一批形式多样的旅游节庆文化活动。从6月份到8月份,海南推出十大主题活动,力促旅游业恢复重振。

生态研学、自驾环岛、电音派对……随着暑期到来,海南推出丰富多彩的“潮趣”玩法。如“海南亲子游青春季·莘莘学子畅琼游”联合推广活动,瞄准研学、亲子、青春三大旅游客群,通过“海南夏天,暑假最会玩”等多主题活动,邀请全国学子到海南研学“打卡”。

此外,海南还将举办丰富多样的文体活动为暑期市场注入新活力。如,热带雨林生态游将联动海南热带雨林国家公园范围涉及的9个市县,举办“热带雨林纳凉自然教育研学”等雨林主题活动。万宁草莓音乐节则用音乐点燃广大乐迷的盛夏时光。

整个7月,海南还将打造潜水、露营、骑行、桨板等特色体育项目。(中新网 符宇群)