

分类号 _____
U D C _____

密级 _____
编号 10741

兰州财经大学

LANZHOU UNIVERSITY OF FINANCE AND ECONOMICS

硕士学位论文

(专业学位)

论文题目 中美美食类纪录片叙事研究——基于
《风味人间》第二季与《主厨的餐桌》第三季的对比

研究生姓名: 刘博见

指导教师姓名、职称: 杜建华 教授

学科、专业名称: 新闻与传播

研究方向: 财经新闻

提交日期: 2020年05月20日

独创性声明

本人声明所呈交的论文是我个人在导师指导下进行的研究工作及取得的研究成果。尽我所知，除了文中特别加以标注和致谢的地方外，论文中不包含其他人已经发表或撰写过的研究成果。与我一同工作的同志对本研究所做的任何贡献均已在论文中作了明确的说明并表示了谢意。

学位论文作者签名： 刘博见 签字日期： 2021.6.21

导师签名： 杜建华 签字日期： 2021.6.21

导师(校外)签名： 刘博见 签字日期： 2021.6.21

关于论文使用授权的说明

本人完全了解学校关于保留、使用学位论文的各项规定， 同意 (选择“同意” / “不同意”) 以下事项：

1. 学校有权保留本论文的复印件和磁盘，允许论文被查阅和借阅，可以采用影印、缩印或扫描等复制手段保存、汇编学位论文；
2. 学校有权将本人的学位论文提交至清华大学“中国学术期刊(光盘版)电子杂志社”用于出版和编入 CNKI《中国知识资源总库》或其他同类数据库，传播本学位论文的全部或部分內容。

学位论文作者签名： 刘博见 签字日期： 2021.6.21

导师签名： 杜建华 签字日期： 2021.6.21

导师(校外)签名： 刘博见 签字日期： 2021.6.21

**Narrative research on Chinese and
American food documentaries --
Based on the comparison between
the second season of flavor world
and the third season of chef's table**

Candidate :Liu Bojian

Supervisor: Du Jianhua

摘 要

近年来美食纪录片热度高涨成为纪录片的一个重要组成类目,但是对于美食纪录片的研究比较局限,缺乏中外美食纪录片的对比研究。本文以中美两国美食纪录片为样本,对两国美食纪录片进行了叙事比较。

本文首先对两国美食纪录片的发展历史和发展现状进行了梳理,然后以《风味人间》第二季和《主厨的餐桌》第三季为例从叙事主题、叙述者视角、叙事结构、视听语言四个方面对于两国美食纪录片的叙事进行了对比。最后总结了两国美食纪录片差异性形成的原因,并分析了美国美食纪录片为中国美食纪录片发展带来的启示。

中国美食纪录片在叙事主题上偏向多元、通常以全知视角进行宏观叙事,其叙事模式呈现明显的模式化、视听语言华丽具有极致的美感;美国美食纪录片以一元叙事主题为主,通常以限知视角进行微观叙事,偏向线索推进的故事性表达,视听语言动人写实。两国美食纪录片的差异是由两国文化价值取向、饮食习惯、审美取向的不同造成的。通过对两国美食纪录片的对比,本文认为中国美食纪录片应该注重差异化发展、关注受众的审美转型、增强国际化视野并推进美食纪录片的商业化进程。

关键词: 美食纪录片 叙事 中美对比

Abstract

In recent years, the popularity of food documentaries has become an important category of documentaries. However, the research on food documentaries is limited, and there is a lack of comparative research between Chinese and foreign food documentaries. This paper takes the food documentaries of China and the United States as samples to make a narrative comparison between them.

This paper first combs the development history and current situation of the two countries' food documentaries, and then compares the narratives of the two countries' food documentaries from four aspects: narrative theme, narrator's perspective, narrative structure and audio-visual language, taking the second season of flavor world and the third season of chef's table as examples. Finally, it summarizes the reasons for the differences between the two countries' food documentaries, and analyzes the Enlightenment of American food documentaries for the development of Chinese food documentaries.

Chinese food documentaries tend to be pluralistic in narrative theme, and generally use omniscient perspective for macro narrative. Their narrative mode is obviously patterned, and the audio-visual language is gorgeous, which has the ultimate aesthetic feeling. American food documentaries mainly use unitary narrative theme, usually use limited

perspective for micro narrative, and tend to promote the story expression of clues, so the audio-visual language is moving and realistic. The differences between the two countries are caused by their cultural value orientation, eating habits and aesthetic orientation. By comparing the two countries' food documentaries, this paper holds that Chinese food documentaries should pay attention to the development of differentiation, the aesthetic transformation of the audience, enhance the international vision and promote the commercialization process of food documentaries.

Keywords: Food documentary; Narrate; Comparison between China and the United States

目 录

1 绪 论	1
1.1 研究背景与意义.....	1
1.2 概念界定.....	2
1.2.1 纪录片.....	2
1.2.2 美食纪录片.....	3
1.3 研究现状.....	4
1.3.1 国内美食纪录片叙事研究现状.....	4
1.3.2 国外美食纪录片叙事研究现状.....	8
1.4 研究方法.....	9
2 中美美食纪录片概况	11
2.1 中国美食纪录片发展情况.....	11
2.1.1 中国美食纪录片的发展历史.....	11
2.1.2 中国美食纪录片的发展现状.....	13
2.2 美国美食纪录片发展情况.....	17
2.2.1 美国美食纪录片发展历史.....	17
2.2.2 美国美食纪录片发展现状.....	18
3 《风味人间》第二季和《主厨的餐桌》第三季叙事对比	20
3.1 情况介绍.....	20
3.1.1 《风味人间》第二季相关情况.....	20
3.1.2 《主厨的餐桌》第三季相关情况.....	20
3.2 叙事主题.....	21
3.2.1 多元主题叙事的美国美食纪录片.....	21
3.2.2 一元主题叙事的美国美食纪录片.....	22
3.3 叙述者视角.....	24
3.3.1 全知视角宏观叙事的美国美食纪录片.....	25
3.3.2 限知视角微观叙事的美国美食纪录片.....	26
3.4 叙事结构.....	28
3.4.1 模式化表达的美国美食纪录片.....	29
3.4.2 故事性表达的美国美食纪录片.....	30
3.5 视听语言.....	31
3.5.1 极致美感的美国美食纪录片.....	31
3.5.2 动人写实的美国美食纪录片.....	41
4 中美美食纪录片差异及原因分析	44
4.1 差异性.....	44
4.2 差异原因分析.....	45
4.2.1 文化价值取向差异.....	45

4.2.2 饮食习惯差异.....	46
4.2.3 审美取向差异.....	46
5 美国美食纪录片为中国美食纪录片发展带来的启示.....	49
5.1 注重美食纪录片的差异化发展.....	49
5.2 关注受众的审美转型.....	49
5.3 加快美食纪录片的商业化进程.....	50
5.4 增强国际化视野.....	50
结论.....	51
参考文献.....	52
后 记.....	错误！未定义书签。

1 绪论

1.1 研究背景与意义

2012年之前，由于纪录片本身的严肃性，在中国观众群体较小，大众对于纪录片是比较陌生的，2012年《舌尖上的中国》开播引发了全民看纪录片的热潮，纪录片尤其是美食纪录片越来越让人熟知。

美食纪录片与其他纪录片相比题材更为通俗，贴近日常生活，更容易激发起观众对生活的兴趣。美食不仅仅是美食，更是一个地方地理环境、文化传承等方面的综合体现，从美食纪录片我们可以观察到美食背后的故事。

中国美食纪录片近年快速发展但是也出现了野蛮生长后的停滞，进入了相互模仿的瓶颈期。通过对其他国家美食纪录片的观照，可以为我国美食纪录片的发展提供参考，为中国美食纪录片的发展寻找出一条新路。

目前对于中外美食纪录片对比研究是比较少的，美食类纪录片作为中国纪录片的“弄潮儿”在学界受到“冷落”这是很遗憾的。所以我选择将中国美食纪录片和国外美食纪录片的叙事进行比较研究，希望能找到本国美食纪录片存在的不足之处，求得更大发展。

无论国内外，美食纪录片纷繁复杂，不一而足，很难做到面面俱到，从国内外选取一部能够代表各自水平的代表作进行比较是十分有必要的。

《风味人间》第二季作为《舌尖上的中国》之后国产美食纪录片的经典作品，比之前作品制作更加精良、取材更加广泛、传播渠道和传播形式更加多元，可以认为是国产美食纪录片的代表作。《主厨的餐桌》第三季是Netflix出品的美食纪录片，影片分别记录了来自韩国、意大利、美国、阿根廷、澳大利亚、瑞典的六大名厨的厨房生活，连续几季评分都非常高，尤其第三季更是六季纪录片中评分最高的，是美国美食纪录片的代表作品。

因此本文将二者在叙事上进行对比分析研究，探讨以什么样的叙事方式讲好“舌尖上的故事”，才能更有助于受众的接受，才能取得更好的传播效果和收视效果。

1.2 概念界定

1.2.1 纪录片

纪录片理论相对于其他以剧情为主的影视理论的研究是相对落后的，上世纪八十年代中期美国纪录片理论家迈克·雷诺夫（Michael Renov）还在文章中感叹：“放眼电影研究的各个领域，纪录片是最少被人讨论的。”^①甚至于纪录片的定义在学界一直都是十分模糊的。

约翰·格里尔逊曾对纪录片提出世界上第一个定义：对事实的创造性处理。但是后人对这一说法提出了明确的质疑，认为这一定义自相矛盾，含混不清。20世纪70年代，人们依然在尝试对纪录片进行定义，威廉·斯隆（William Sloan）就曾说：“在最宽泛的意义上，纪录片这个术语指那种具有真实性并呈现现实的影片，它们主要用于非剧场放映。”^②70年代中期理查德·巴萨姆（Richard Barsam）接受了威廉·斯隆（William Sloan）对于纪录片的定义，并为其加了一个“通常为三十分钟”的限制。

诺埃尔·卡罗尔为区分剧情片与纪录片，曾经提出过“标示”的概念，他强调影片创作者、发行者对作品的标示足以帮助观众确认作品的身份，并促使其对作品做出相应的期待。到了1996年，卡罗尔又提出：“非剧情片和剧情片之间的区别在于文本承诺（commitment）上，而不在于文本表层结构上。”^③而这一论断仍然是将对于影片内部文本为区分依据。

与之差不多的年代，已经有学者开始尝试抛开文本，把视角转向观众接受，去探求纪录片的概念。温斯顿在第一版《以真实的名义》中明确提出，区别纪录片与剧情片地最佳方式是看观众对它们不同的接受方式。温斯顿认为“纪录片之不同，基础并不在于表现，更多在于接受。”^④这一开创性的定义方式得到学界的广泛认同，为纪录片定义提供了新的思路。

著名学者薇薇安·索布切克（Vivian Sobchack）运用现象学的方法，将观众对家庭录像、纪录片、剧情片所做的不同反应置于一个连贯的谱系之上，进行

^① Michael Renov. Rethinking Documentary: New Perspectives. New Practices. Open University Press. 2008

^② William Sloan. The Documentary Tradition. Hopkinson and Blake. 1971

^③ Noel Carroll. From Real to Reel: Entangled in the Nonfiction Film. Philosophical Exchange. 1983

^④ Claiming the Real. Brian Winston. BFI. 1995

比较分析。由此索布切克得出结论说：“‘纪录片’不是一个东西，而是与影片对象之间的一种主观性的关系，是观众的意识最终决定了影片对象的类型。”^①

从观众接受角度界定纪录片给纪录片表达带来极大地解放。从这一立场出发，影片内容是否是对现实的直接记录已经不再重要，唯一重要的是观众在观看影片时能够将影片内容与现实世界联系起来，确信影片内容是对现实世界的直接描述。如此一来，传统被视作虚构的表现手段，如数字动画、情景再现等，就获得了和纪实影像同等的合法性。当然，也不是说这一解决思路就是完美的。如果只强调接受，而对文本构成不做任何限定，那么有一个风险就是无论什么样的影像表达都可能被视作纪录片。^②

为避免这种风险的发生，温斯顿后来对纪录片的概念进行了重新地界定。除了继续强调在文本之外，观众需要确信影片内容与现实的相关性，或者说创作者、发行者或作品标示本身要让观众确信这种相关性，影片还需要具备另外两个条件：一是影片所呈现的内容，抛开真实、准确与否不谈，一定要有相应的见证人(witness)；二是影片要有叙事(narrative)。这种见证可以是直接电影所要求的摄影机的直接见证，也可以是知情人、研究者、亲历者或其他被拍摄对象地见证，这一界定相对准确，已经具备了纪录片的定义的核心内容。^③

我们在前人的基础上，可以为纪录片做一个简单地定义。纪录片是以真实生活为创作素材，以真人真事为表现对象，并对其进行艺术的加工与展现的，以展现真实为本质，并用真实引发人们思考的电影或电视艺术形式。

1.2.2 美食纪录片

从人类降临于世间，饮食文化也开始了它的发展历程。古人说“民以食为天”，天乃是至高无上的象征，用此形容可见食物对于中国人的重要性。在西方也早就有“心中有情，首中有思，必先腹中有物”的说法，所以无论是在东方还是西方，食物作为生存的基本动能，地位是一致的。饮食中，通常会出现美食这一概念，其可以解释为美味的食物。这种美味的食物，无论是在视觉效果，或者味觉效果，

^① Collecting Visible Evidence. Vivian Sobchack. University of Minnesota Press. 1999

^② 王迟. 纪录片究竟是什么?——后直接电影时期纪录片理论发展述评[J]. 当代电影, 2013(07): 79-88.

^③ 引自 Brian Winston 为即将在 2013 年 8 月由 BFI 出版的新书 Documentary Film Book 所写的序言 The Filmed Documentary. 译文《当代英语世纪的纪录片实践——一段历史考察》经作者本人许可和支持，分期发表在《世界电影》2013 年第 2、3 期，王迟译。

乃至延伸至精神需求，都能够带给人以美的享受。口感与味觉之美，作为食物的第一基础，需要满足不同人的不同需求，但是基于个体差异性，不同的人对美食定义会有不同的理解。不论是何种食物，能引发不同的人对于味觉美感的享受都可称之为美食。

而美食纪录片则仅仅是其中心词“纪录片”的一个种类，有了之前对纪录片的明确定义，那么美食纪录片的概念则非常好界定。即以美食、美食的加工演进过程为创作素材，以美食主体、制作过程及美食背后的故事为创作对象，运用长镜头、景深镜头、跟镜头等纪实性表现手法而创作出来的一种电影或者电视艺术形式。

1.3 研究现状

1.3.1 国内美食纪录片叙事研究现状

我国对于国内美食纪录片的相关研究起步较晚，开端于 2012 年。在此之前，我国虽然拍摄了一些美食题材的纪录片，但是大多可以为说教意味浓烈的宣传片，没有达到更高的艺术高度也并未产生重大的影响，引起学界的重视。

2012 年由陈晓卿导演的美食纪录片《舌尖上的中国》在中央电视台一套开播，取得了巨大的成功。这档半夜播出的美食类纪录片以平均 0.5%，最高 0.55% 的高收视率收官并引发全民热议，这在一向以曲高和寡著称的纪录片领域，是非常罕见的景象。之后学界跟上潮流，开始了对于《舌尖上的中国》这类美食纪录片的研究，并着重对于美食纪录片的叙事进行了探讨。

目前，在美食纪录片叙事分析的先行研究中对于美食纪录片这一类型片的探讨是相对比较少的，除何建明在《中国美食纪录片叙事研究》（2016）^①中梳理了中国美食纪录片的历史进程并对其叙事策略进行了分析外并未发现其他关于此类型纪录片的研究。相反，对于美食纪录片的个案研究却非常火热，其中对于《舌尖上的中国》、《风味人间》、《人生一串》是其中的主要代表。

《舌尖上的中国》是中国美食纪录片研究绕不过去的一座山峰，目前对于《舌尖上的中国》叙事的个案分析中，可以分为以下几类。第一类是对于纪录片的纯

^① 何建明. 中国美食纪录片叙事研究[D].南昌大学,2016.

叙事分析,如胡斌毅在《〈舌尖上的中国〉叙事空间结构分析》^①(2012)中将《舌尖》在空间叙事结构上分为以草根家庭为段落基础的微观空间建构、在民间基层的主体空间建构、汇聚南北东西的多民族空间建构三层空间,对于纪录片进行了空间分析;再如董峥楠在《浅析〈舌尖上的中国〉群像化叙事手法的运用》^②(2014)中通过文本分析阐释了群像化叙事手法在《舌尖》中的运用规律。第二类是对于《舌尖上的中国》系列纪录片的纵向对比,分析系列纪录片的叙事延续性和差异。其中方毅华、赵斌艺在《舌尖上的中国》叙事策略变化刍议(2014)中从叙事学角度对《舌尖》和《舌尖2》两季节目进行比较与分析,梳理和解读了其叙事策略变化轨迹,并认为国产美食纪录片叙事中,应该在趣味性、故事性和思想性、艺术性之间找到平衡,把握好“度”。^③再如姚青青在其硕士论文《〈舌尖上的中国〉三部曲叙事变化研究》(2019)中,对于三部纪录片的叙事结构内容进行分析,认为三季中美食的主体地位是逐渐弱化的,其中环境塑造法的缺失是第三季叙事效果断崖式下跌的主要原因。^④第三类是同题材纪录片的横向对比,比如陈小庆在《中英美食纪录片叙事与认知研究——以〈舌尖上的中国2〉与〈发现中国:美食之旅〉为例》(2016)中对于同样主体的不同制作团队的两部纪录片从叙事视角和叙事策略进行了比较,得出了即使是相同的题材,叙事视角、叙事策略的不同,呈现在观众面前的内容也是不一样的,达到的传播效果也是不一样的,任何话语的建构放在特定的情境中解构的意义也是不一样的的结论^⑤。再如严文明、祝雨晗在《美食纪录片的叙事差异——从〈舌尖上的中国1〉到〈风味人间〉》^⑥(2019)中通过两部纪录片叙事形式的差异的分析得出影像技术的进步和大众市场的变化是两部纪录片叙事不同的根本原因。

《人生一串》是由bilibili打造的纯网络发行的美食纪录片,由于其独特的选题、精良的制作很快引起了大众的争相讨论,由于其传播渠道和传统美食纪录片的差异,很多人将《人生一串》作为研究对象。对于《人生一串》的叙事研究大概有以下几种。第一种是传统的叙事研究,周悦、王建祎在《街头美食纪录

^① 胡斌毅.《舌尖上的中国》叙事空间结构分析[J].电视研究,2012(08):46-47.

^② 董峥楠.浅析《舌尖上的中国》群像化叙事手法的运用[J].戏剧之家,2014(11):154.

^③ 方毅华,赵斌艺.《舌尖上的中国》叙事策略变化刍议[J].中国广播电视学刊,2014(09):85-88.

^④ 姚青青.《舌尖上的中国》三部曲叙事变化研究[D].烟台大学,2019.

^⑤ 陈小庆.中英美食纪录片叙事与认知研究——以《舌尖上的中国2》与《发现中国:美食之旅》为例[J].西部广播电视,2016(11):105.

^⑥ 严文明,洪雨晗.美食纪录片的叙事差异——从《舌尖上的中国1》到《风味人间》[J].当代电视,2019(05):73-75.

片《人生一串》的空间生产研究^①》(2018)中通过空间实践、空间表征对于《人生一串》的叙事空间进行了分析。第二种叙事方式是将《人生一串》放在新媒体的视阈下进行叙事分析,蔡敏在《新媒体语境下纪录片叙事策略探究——以《人生一串》为例》(2019)中提出新媒体语境下《人生一串》呈现出叙事结构双线化、镜头语言现场化、旁白解说俏皮化的特征^②;陶源在《新媒体时代下网络自制纪录片的发展——以纪录片《人生一串》为例》(2019)中认为在新媒体时代,以《人生一串》为代表的网络美食纪录片呈现选题与解说词生活化、剪辑碎片化、弹幕视频的互动化等特征,这些特征可以为未来的纪录片制作提供借鉴。^③第三类是网生类纪录片和传统纪录片的比较研究,王颖在《美食类网生纪录片与传统纪录片的比较研究——以《人生一串》和《舌尖上的中国3》为例》(2019)中通过剧集命名、故事叙事、运镜和场景选择上的对比,指出网生纪录片与传统纪录片的优缺点,认为只有相互学习借鉴才可以生产出更加出色的美食纪录片。^④

《风味人间》是由网络视频平台出品,网络平台和电视台共同播出的以全球美食为主题的美食纪录片,相比于《舌尖》和《人生一串》其食材的地域更加广泛,不再限于中国,而是着眼挖掘全世界的美食,其播出方式也更加多元,网络和电视同时播放。关于《风味人间》的研究目前大概分为以下几类。第一类是对于风味人间的传统叙事分析,曹云霞在《论美食纪录片《风味人间》的叙事风格》(2019)中从故事化叙事、生活化叙事、民族化叙事三个角度对于《风味人间》进行了分析,认为《风味人间》将视野放置于全球,打破惯性思维、大胆创新,敢于将一些新的拍摄技术、呈现方式运用到纪录片中。把握好人、民族、国家这三个层面,注重人与自然、人与社会的关系,让纪录片在符合大众审美的基础上又能起到引导、教化大众的作用,最终达到了良好的传播效果^⑤。王君睿在《纪录片《风味人间》叙事研究》(2019)中对《风味人间》的叙事内容、叙事视角、叙事主体、叙事风格和叙事结构进行了分析,认为在全球化的今天,无论从内容、题材、视听语言等哪方面去评判,《风味人间》都为今后纪录片创作开辟了新的

^① 周悦,王建伟.街头美食纪录片《人生一串》的空间生产研究[J].新闻研究导刊,2018,9(17):36+38.

^② 蔡敏.新媒体语境下纪录片叙事策略探究——以《人生一串》为例[J].传播力研究,2019,3(06):77.

^③ 陶源.新媒体时代下网络自制纪录片的发展——以纪录片《人生一串》为例[J].西部广播电视,2019(02):88-89.

^④ 王颖.美食类网生纪录片与传统纪录片的比较研究——以《人生一串》和《舌尖上的中国3》为例[J].文化产业,2019(04):16-17.

^⑤ 曹云霞.论美食纪录片《风味人间》的叙事风格[J].东南传播,2019(12):141-143.

思路和发展方向^①。第二类是将《风味人间》放置于美学理论框架内进行的叙事分析，王晨燕在《〈风味人间〉美学叙事传播分析》（2019）中将《风味人间》的视听语言放在了美学框架内进行了分析，认为该纪录片通过精彩的视听语言让我们享受到了食物的“色”之美、“味”之美和“家之味”。^②陈小娟将《风味人间》放置到了接受美学中，以受众的“期待视野”为维度对于纪录片进行了分析，认为《风味人间》通过富有新意的召唤结构唤起受众的文体期待，通过奇观影像的陌生化叙事满足受众的意象期待，通过价值观的传递契合受众意蕴期待，最终与观众潜在的期待视野中达成审美的一致，产生独特的艺术行为^③。第三类则侧重于对于《风味人间》的跨文化叙事分析鲁钦正、刘永宁在《美食纪录片的视觉创新与跨文化叙事研究——以〈风味人间〉为例》（2019）中对纪录片的视听语言和饮食文化与情感表达进行了分析，认为《风味人间》将美食作为纪录片与观众情感交流的桥梁，与观众形成了饮食与文化的审美共鸣^④。张海华、陈嘉婕在《纪录片的跨文化叙事策略——以饮食纪录片〈风味人间〉为例》（2019）中将视角聚焦在饮食纪录片的跨文化叙事，将该片作为具体分析对象，用文本分析的方法探析饮食纪录片是如何弥合东西方巨大的文明差异，如何从奇观、历史和仪式三个维度去探寻和建构不同饮食文化的共同点，发掘不同民族、不同地域饮食文化之间的最大公约数，从而形成虚拟的饮食层面的人类文化共同体。^⑤第四类研究是关于《风味人间》特殊的跨媒介播出而产生的跨媒介叙事研究。姜常鹏在《纪录片的跨媒介叙事——以〈风味人间〉等作品为例》中认为《风味人间》（2019）的成功运作为我们提供了新的样本，它们通过融合贯通各媒体平台，将叙事内容分化至不同类型的文本中，由此把携带不同意义的每一个故事、图像和声音广泛呈现于多种媒介上，并将各种不同的受众汇聚到一起，为纪录片未来的发展提供了新方向。^⑥

虽然关于美食纪录片的案例研究逐渐增多，但是关于不同国家间美食纪录片的叙事目前国内非常之少，陈小庆在《中英美食纪录片叙事与认知研究——以《舌

^①王君睿. 纪录片《风味人间》叙事研究[D]. 西北大学, 2019.

^②王晨燕. 《风味人间》美学叙事传播分析[J]. 中国广播电视学刊, 2019(07): 76-78.

^③陈小娟. 受众“期待视野”下文化类纪录片的叙事新形态——以《风味人间》为例[J]. 当代电视, 2019(07): 67-70.

^④鲁钦正, 刘永宁. 美食纪录片的视觉创新与跨文化叙事研究——以《风味人间》为例[J]. 戏剧之家, 2019(36): 64-65.

^⑤张海华, 陈嘉婕. 纪录片的跨文化叙事策略——以饮食纪录片《风味人间》为例[J]. 新闻与写作, 2019(03): 98-100.

^⑥姜常鹏. 纪录片的跨媒介叙事——以《风味人间》等作品为例[J]. 当代电视, 2019(07): 62-66.

尖上的中国 2》与《发现中国：美食之旅》为例》中通过对两部同题材纪录片的对比得出即使是相同的题材，叙事视角、叙事策略的不同，呈现在观众面前的内容也是不一样的，达到的传播效果也是不一样的，任何话语的建构放在特定的情境中解构的意义也不一致的结论。^①

但是在目前的研究中，有着其他类型的纪录片对比研究可以供我们参考。张欣从叙事视角、叙事主题、叙事结构和视听语言几方面通过案例对于中美的医疗纪录片叙事进行了比较，并为中国医疗纪录片的发展提供了建议。徐晨曾经对于中法环保类纪录片叙事主题、修辞表达、叙事伦理观的共性和叙事视角、叙事风格、叙事策略、叙事真实观的差异性进行了论证。陈思宏曾经以《大国崛起》和《China Rises》为例对于中外主流电视纪录片的叙述策略比较研究任我国主流电视纪录片应该兼顾内容与表达、突出故事化叙事、提升视觉表现力。刘巧玲以跨文化传播理论作为中西文化差异研究的论点去研究分析了中西合拍的《美丽中国》和《森林之歌》两部纪录片的文化与创作差异为主题，主要对两组自然类纪录片的传播内容的文本叙事进行了分析。陈曙曾经以中国茶这一主题，对于中美韩三国的同题材纪录片进行了比较研究，分析了叙事差异并提出了叙事对策。

总的来说，国内对于美食纪录片的研究还是很匮乏的，研究视角单一，研究缺乏深度，而关于中外美食纪录片的对比研究更是几近空白状态。

1.3.2 国外美食纪录片叙事研究现状

1921年美国的弗拉哈迪拍摄了世界上被公认的第一部真正意义上的纪录片《北方的纳努克》，1926年最早用纪录片这个词作理论性表述的是英国的约翰·格里尔逊。在文化思潮的涌动下，1969年法国结构主义符号学家次维坦·托多罗夫提出“叙事学”术语，热拉尔·热奈特更是提出将叙事学作为一门重要的学科进行研究。随着社会进步，叙事研究领域逐步扩展到影视方面，随后在80年代，电影叙事学开始有了真正发展。

法国学者将文学叙事与心理学理论引入电影领域，完善了电影叙事学研究，并出现了与之相关的学术著作。1990年加拿大的安德烈·戈德罗与法国的弗朗索瓦·若斯特的《什么是电影叙事学》，从陈述与叙述、词语与画面、电影叙事

^①陈小庆.中英美食纪录片叙事与认知研究——以《舌尖上的中国 2》与《发现中国:美食之旅》为例[J].西部广播电视,2016(11):105.

的空间进行研究。1999 年美国的戴卫·赫尔曼的《新叙事学》是一本跨学科叙事理论代表作，是对 80 年代西方经典结构主义叙事学的补充与创新。

作者以“documentary narration”在谷歌学术进行检索发现，在论文方面，国外对于纪录片的叙事的研究还算丰富。Alison 的《How to Make a Great Documentary Narration》，点明纪录片叙事的质量决定着影片的成败，并从用好画外音来吸引受众；配合纪录片的基调进行叙事；提升纪录片的本土化叙事三方面进行分析，最后表明专业配音人才对纪录片的重要性。Stephanie Ciccarelli 的《Narration in Film and Documentaries a Must》中作者提出没有叙事的影片是难以消化的，并且以《国家地理》这部纪录片为例，来设想倘若失去叙事那将是灾难性的一刻，作者希望有解说员来打破孤独，因为叙述者可以给受众提供安全感、激发新想法，从而表达情感。Marek Urban 发表的《Documentary film as historical narrative》中，把纪录片可描述为一种历史叙事、针对历史科学的“真相”与纪录片叙事的倾向性特征问题发表了自己的观点。Jean Retzinger 发表的《Eleven Miles South of Hollywood: Analyzing Narrative Strategies in The Garden》中，以纪录片《花园》为案例，分析其叙事策略及其对电影的意义。

当我们以“food documentary”在谷歌学术对论文检索是，相关研究几近空白。

综合国内外相关研究可知，目前美食纪录片的叙事研究主要集中在空间叙事、美学叙事、跨文化研究、跨媒介研究等方面，研究视角相对集中，国内国外对于纪录片叙事的重视程度是一致的。但是关于美食纪录片的研究，在国外还很少进行，国内虽然相关研究比较多，但是对于国内外美食纪录片的比较研究还是一片蓝海，值得去挖掘。

1.4 研究方法

本文对《风味人间》第二季和《主厨的餐桌》第三季两部纪录片进行了叙事研究，主要是通过对比分析和文献分析的方法对它们的叙事视角、视听语言、叙事主体和叙事结构等方面展开讨论。

文献分析法：基于研究目标，通过查找并阅读大量与叙事学、纪录片相关的

期刊、论文和专著，阐明其概念，通过现状和叙事的研究分析造成两国纪录片叙事差异的原因。

案例分析法：是指将结合文献资料研究目的等进行确定研究范围和选出具有代表性和规律性的研究对象。通过案例分析来佐证理论阐述观点，在本文中对两部美食纪录片为案例进行分析并得出两者之间差异，得出结论。

比较分析方法：指比较相似性，分析其差异性，然后判断它们的优缺点的研究方法。在论文写作和研究过程中，比较分析是研究一切事物的一般逻辑方法，是分析，综合和推理等其他方法的基础。

2 中美美食纪录片概况

2.1 中国美食纪录片发展情况

2.1.1 中国美食纪录片的发展历史

中国的纪录片在诞生之初更多呈现的是主流文化或者政治教育意义较强的纪录片，说教意味浓厚很难引起观众兴趣，富有生活情趣的娱乐文化类纪录片是非常少见的。1978年之后，随着人们思想解放和社会经济的发展，生活类纪录片也开始逐渐出现。美食作为人类生存生活中绕不开的内容，本身就是生活纪录片必不可少的组成部分，尤其在中国这一饮食大国，更有着充分发展的先天条件。

美食纪录片在20世纪80年代的中国开始崭露头角，并在后来发展成为中国纪录片中必不可少的重要组成。

中国美食类纪录片大致可分为萌芽期、发展期和成熟期三个阶段。

（1）萌芽期（1979-1998年）

中国美食纪录片的萌芽是伴生于生活化题材的电视节目，而不是一开始就以纪录片的形态出现。改革开放后，电视节目的种类也开始多样化，生活化的电视节目开始出现，美食作为节目素材出现在这类节目中。

20世纪80年代开始，美食作为重要元素被穿插在其他纪录片中被提到，在纪录片中，美食成为重要的叙事元素。在这个阶段，虽然并没有一部真正专业化的美食类纪录片但也开创了美食类纪录片的先河，使观众接触到了这一类纪录片，让观众感受到原来纪录片离自己这么近，不再是远远地观望，而是真实地发生在自己身边，自己身边的故事就有可能被拍进纪录片中。

在中国美食纪录片的萌芽时期，“伴生”是其最明显的特征，由于美食并不是纪录片中最主要的叙述对象，我们还不能称其为美食纪录片，只能说是有着美食元素的纪录片，或者称之为“泛美食纪录片”。

（2）发展期（1999-2012年）

从中国美食类纪录片的发展时期看，这一时期更多的饮食文化进入了大众视野，央视也推出了美食类节目《天天饮食》，这个栏目的开播，标志着以饮食活动为最主要主题的电视节目开始出现。之后，很多烹饪类、美食鉴赏类的电视

节目开始出现，饮食活动靠着电视媒介深入到了大众化传播阶段，但这一阶段，仍然没有出现专门的美食类纪录片。

在当时最普遍的美食类电视节目中，这样的节目制作周期短、成本也较低，内容更加贴近大众生活，很容易获得观众的喜欢，也有较高的传承度。这样的美食类节目成为了备受关注的电视节目，激发了观众的收视热潮，为美食类纪录片提供了潜在的受众群体。

2004年，成都经济频道制播了反映川菜的历史类纪录片《千秋川菜》，2010年央视也推出了3集纪录片《亲历国宴》，这些纪录片虽然是以美食为主题的，但更多的是文献资料和解说的形式，并没有更多关于美食的画面与烹饪技巧的叙述，与其说是美食类纪录片，不如说是历史类纪录片，这类纪录片播出后的影响力也是十分有限的。

在中国美食纪录片的发展阶段，成熟纪录片所展现的各种元素已经在这一时期具备，展现美食烹饪技巧、味道、外观的元素在电视节目中出现，但这些纪录片虽以美食为主题却仅仅通过文献展示了美食的发展，未能将美食的观感、味觉、制作过程等通过纪录片来展示出来，所以与其说这一阶段的节目纪录片为美食纪录片，毋宁称其为“类美食纪录片”更为恰当一些。

（3）成熟期（2012年至今）

在这一阶段，美食纪录片恰恰抓住了中国发展的机遇期，中国美食类纪录片得到了飞速发展，美食类纪录片呈现出逐渐商业化的趋势，美食纪录片成为了中国纪录片的重要品牌。

2012年，央视播出了《舌尖上的中国》，标志着中国美食类纪录片进入创作成熟阶段，《舌尖上的中国》可谓是这一时代标志性的纪录片，直到今天，也是纪录片研究中不可忽视的一部分。《舌尖上的中国》通过精妙的画面展现了中国独特的饮食习惯，以及在食物中体现出的人生的智慧，《舌尖上的中国》播出之后，收视热度、观众口碑、话题度都达到了前所未有的高度，成为标志性的文化现象。

在此之后，各种美食纪录片如雨后春笋开始涌现，腾讯视频先后制作了《风味人间》、《宵夜江湖》等纪录片，哔哩哔哩出品了《人生一串》等，这些都更加丰富了中国美食类纪录片的类型，使得纪录片更加年轻化、常态化。尤其是由

腾讯视频作为出品方，腾讯视频与浙江卫视同步播出的《风味人间》系列纪录片更是由于其内容范围之广阔、制作之精良、传播范围之大成为国产美食纪录片的巅峰之作。

2.1.2 中国美食纪录片的发展现状

(1) 生产模式创新

说起中国美食类纪录片，《舌尖上的中国》是一个永远绕不开的话题，它的出现将平常化的叙事模式的纪录片带到观众面前，让纪录片这一艺术形式开始更为广泛的传播，从而摆脱了纪录片受众较窄的现实情况。《舌尖上的中国》成功以后，美食纪录片的形象和结构更加丰富多元，在此之后出现的《老广的味道》、《人生一串》、《风味人间》等一批优质的美食纪录片并形成系列，每个系列纪录片都在用独特的固定的生产模式从不同的角度去阐释美食，形成自己的独特的生产模式，通过相对一致的叙事模式来快速生产出一系列质量得到保证的纪录片，这些纪录片多由专业的纪录片生产机构生产。

随着纪录片的受众越来越广泛，各大视频网站也都推出了“纪录片频道”，促进了专业生产内容和职业生产内容的发展。专业生产内容模式下，纪录片生产者具备一定的专业知识，创作者以其为职业，并得到相应的报酬，在近年来的纪录片创作中，专业化生产的纪录片已经形成了固定的模式。

与这些专业机构同时在发展的还有一些自媒体作者，在网络上自行制作播放的一些小制作纪录片，这些纪录片制作小、主体单一、情节相对简单，但是生产速度快，几天就能产生一集，甚至于可以根据与受众的互动及时调整拍摄方向也取得了良好的传播效果。网络自制美食纪录片《日食记》从2013年走红开始，截至2020年5月已经连续播放了两季368集，而日食记的账号也在网络平台收获将近3000万粉丝，传播效果良好。

中国美食纪录片专业化的优良制作纪录片和用户生产快制作的生活化纪录片齐头并进，形成了各自固定的生产模式，都取得了良好的传播效果。

表 2.1 部分国产美食纪录片相关情况

片名	播出平台	故事主题	叙事结构	持续时长
舌尖上的中国	电视首播	多元主题	多重关系、双重中心的中心线式叙事模式	三季共 23 集
老广的味道	电视首播	多元主题	外在线索多元主题绘圆式板块化的叙事模式	五季共 25 集
人生一串	网络首播	单一主题	内在线索无序性较强的绘圆式叙事模式	两季 12 集
日食记	网络平台播出	单一主题	空镜头+直接叙事的简单叙事	每周两集持续连载

(2) 生产手段先进

中国美食纪录片的生产与拍摄器材的进步是亦步亦趋的,纪录片导演们试图用最先进的设备来呈现出最完美的效果,来更好的还原出中国美食的精巧,给观众带来更好的感知。近些年生产的美食纪录片不仅仅做到了画质的完美清晰,更形成了影调间的层次分明,色彩的丰富,通过大规模明暗对比的变化,使得画面显得更丰满,增加了画面的感染力。

在《舌尖上的中国》第一季中,剧组使用了索尼 HDW-750、索尼 PMW-F3、佳能 5D mark2 等设备来进行画面捕捉。通过索尼 HDW-750 与 HJ11EX4. 7BIRSE/IASE 的高清广角镜头来呈现大全景强对比画面,使之呈现高光情况下的大反差,形成强烈的对比;通过索尼 PMW-F3 与 35mm、50mm 以及 24-85mm f/2.8-4D 镜头的组合来拍摄人物与食物,突出细节与质感;通过佳能 5D mark2 与 TS-E24/3.512 移轴镜头来拍摄移轴画面,用作画面切换的过度,对于高速运动的画面,《舌尖

上的中国》第一季剧组使用了当时较为先锋的大疆 G0 Pro HD 运动相机进行拍摄，而到了《舌尖上的中国》第二季中，更为先进的 Varicam LT、ALexa mini 4k 和 Phantom 等也开始发挥作用。不仅仅是家喻户晓的《舌尖上的中国》系列，很多地方性的美食纪录片拍摄器材的先进程度也是不遑多让，广东电视台系列纪录片《老广的味道》也是通过精良的器材来打造完美的影像效果。

《老广的味道》的第四季画质可以达到 4k hdr 的电视播出效果。其常规主机位 Sony FS7 M2 摄像机，这款摄像机有无级 ND，可以拍摄记录 3840*2160 Slog2 50 帧的素材；其常规副相机则在 Sony FS7 M2 的基础上配备了阿童木将军记录仪，在大尺寸监视器的帮助下，可以帮助副机位更好的对焦；而航拍则采用了大疆 Mavic2 pro，这款轻量级飞行器信号传输好，云台稳定，传输速度比其他同类产品要快，支持 HLG 的 HDR 能记录 10bit h265 格式的素材。



图 2.1 索尼 PMW-F3 配合镜头拍摄画面



图 2.2 HDW-750 与 HJ11EX4.7BIRSE/IASE 拍摄画面



图 2.3 大疆 Mavic2 pro 拍摄画面

(3) 传播模式拓展

在全媒体时代，任何一个播出平台都不能垄断播出市场，中国美食纪录片也积极拥抱传播新趋势呈现着相互合作、全媒体传播的姿态。最早大火的《舌尖上的中国》由央视制作、首播，在央视首播后将播放权又卖给地方台和网络平台，循环往复播放，形成传播“回声”；《寻味顺德》则是地方台与央视合作的典范，顺德美食源远流长，佛山电视台顺德分台拥有大量的美食素材但制作水平不够、播放平台太小，于是佛山电视台顺德分台与央视联合出品了《寻味顺德》，成为地方美食纪录片的典范，在中国美食纪录片发展史上留下浓墨重彩的一笔；《风味人间》系列由网络平台腾讯视频出品，网络平台和浙江卫视同步播放，也为后期纪录片制播留下很好的示范效果；《早餐中国》则是选用传统媒体主动拥抱网络的模式，传统媒体海峡卫视主动联合腾讯视频合作出品，先网络播放后电视播放的方式，也取得了很好地传播效果；《人生一串》则是由纯网络平台 bilibili 弹幕视频网出品播放，后期授权给传统电视台播放的形式传播。

在播放方式上央视拥抱网络、地方台拥抱央视、网络平台与地方台结盟、网络平台作品回流电视，现在的美食纪录片传播渠道得到了极大的拓展，传播手段也极为丰富。

现今中国美食纪录片还积极拥抱社交媒体，力图传播效果的最大化。《早餐中国》在微博、微信、bilibili 弹幕视频网站等社交平台都有同名账号，在视频更新期间在账号中分享一些拍摄花絮，并发起“就问你看完饿不饿”等超级话题，通过与观众的交流，强化纪录片的传播力。

2.2 美国美食纪录片发展情况

2.2.1 美国美食纪录片发展历史

美国美食纪录片有着不俗的质量，但是数量上一直不多，其叙事类型也不是非常明晰，呈现很强的多元化范式，并未像中国美食纪录片发展一样呈现很强的规律性，没有一条非常显眼的 timeline，对于美国美食纪录片的发展我们是通过制播方式分类的。

(1) 初创期（以 pbs 为传播主体）

初创期美国美食纪录片多以食物和主厨的故事为主，通常拍摄手法和创作模

式较为简单，讲述地域文化和特色。

2015年《主厨的餐桌》播出，通过对来自意大利、美国、阿根廷、澳大利亚、瑞典等地六位大厨的菜品及背后故事的叙述，讲述了几位大厨对菜品的追求和坚持，纪录片一经播放大获成功，而后连续播出几季，创作手法愈发精炼，传播效果卓越，成为了美国最为成功的美食纪录片之一，尤其是《主厨的餐桌》第三季更是成为了美国历史上评分最高的美食纪录片；2017年在 bps 播出的《浪费食物的故事》从食物浪费的现状入手，讲述厨师通过自身对菜品的研究来对食物浪费进行遏制的故事；2017年播出的《全球顶尖餐厅》讲述了世界各地的许多顶尖餐厅，节目将带观众深入一窥这些尊贵的空间，品味高雅的生活风范。

（2）成熟期（以 Netflix 为主要传播平台）

此阶段的美食纪录片创作开始趋向于网络化，探讨的话题更为深刻，比较喜欢用科学知识来讲述食物的故事。

2011年《古怪的食物》在 Netflix 播出，讲述了世界上有多种多样的古怪的食物，食物在不同的发展年限中有着不同的人物故事和食材讲究，影片抓住古怪二字，从更加网生代，更佳新颖的角度，阐释食物的故事；2016年播出的《烹》从火、水、空气和泥土四个元素，阐释元素和食物的关系；2018年《不中看的美食》通过美国的寻常美食讲述美国美食故事。

2.2.2 美国美食纪录片发展现状

（1）制作理念先进

美国美食类纪录片的拍摄理念一直是比较先进的，很多美食纪录片都模仿了美国美食纪录片，《全球顶尖餐厅》、《主厨的餐桌》系列纪录片、《烹》等纪录片都取得了很大的成功，这给其他国家美食纪录片的制作提供了借鉴。

在美国美食纪录片的拍摄中，创新化的表达是每个纪录片导演都要去进行的事情，这些美食纪录片导演以寻找美食纪录片的新表达方式为己任，这起到了一个良好的效果，所以美国美食纪录片的表达是相对丰富、异彩纷呈，这些美食纪录片中很少有表达方式特别趋同的，这给了观众更多的观看选择。即便是同一个导演拍摄的美食纪录片，在形式和内容上可能也会有很大的区别。

美国导演尼贝克和他的妻子克丽丝·希格杜斯在 2011 年导演了著名的美食

纪录片《寿司之神》，又在同年导演了《蛋糕王国》，在一般观念中由同样的人在相近的时间导演的这两部纪录片表达应该是非常相似的，但实际上两部纪录片的表达完全不同。在《寿司之神》中，导演通过慢镜头、大量特写的方式将食物聚焦于食物本身，通过食物给观众带来的感官上的美感来引出美食制作者的故事，而在《蛋糕之王》中，导演将视角放在了蛋糕制作完成以后品鉴过程中美食给人们带来的美感和幸福感，没有将视角过多的放在食物本身。同样的美食纪录片导演在同一时期的导演风格都出现了大相径庭的情况，美国美食纪录片发展的多元化可见一斑，这种多元化的拍摄风格也是美国美食纪录片一直能处于领先地位的重要原因。

（2）商业模式成熟

在大的纪录片类目下，美国纪录片的成功是有目共睹的。2019年美国全年上映了近150部记录电影，票房收入近9000万美金，其中《他们已不再变老》拿下1400万美元票房成为票房冠军，这个数字大于韩国的560万美金，中国的2000万美金。在电视上纪录片领域由于其市场的萎缩已经不是美国纪录片重点发力的领域，美国有一个新名词叫做“剪线族”即停止订阅有线电视服务的用户，仅2019年，美国就有1840万家庭取消了有线电视的订阅服务，转向网络视频的订阅。美国新媒体巨头也是美国最大的纪录片生产商Netflix在2019年订阅数量达到1.67亿户，覆盖全世界一百九十多个国家和地区，仅仅在美国就有超过6000万户的订阅，这已经覆盖了美国的大部分人口。在这种趋势下美国纪录片也将视角转向网络，Netflix接连推出《我们的星球》、《美国工厂》、《民主的边缘》等作品，美食纪录片作为纪录片的一个重要类目也是Netflix发力的重要领域，其中记录亚洲九个国家和地区街头大厨形象的《街头绝味》第一季成为美国美食纪录片又一次风潮的引领者。

Netflix通过这些优质的作品向用户收取订阅费，保证频道的运行，纪录片创作者不需要考虑纪录片的盈利问题，只需要去关注影片的质量，所以我们很少看到美国的纪录片有很多的广告植入，像美食纪录片这种非常容易进行广告植入的纪录片类目我们都鲜见广告，这种成熟的商业模式也在一定程度上保证了纪录片的客观性与质量。

3 《风味人间》第二季和《主厨的餐桌》第三季叙事对比

3.1 情况介绍

3.1.1 《风味人间》第二季相关情况

2020年4月26日，中国美食纪录片《风味人间》第二季在浙江卫视和腾讯视频同步上线播出。一经播出，该纪录片在豆瓣的评分就达到了9.1分，在《风味人间》第二季中，导演不仅仅聚焦于世界美食，而是想寻求一种在不同地理环境、文明、物产程度不尽相同之下，人们对于食物选择的殊途同归，导演从全世界美食出发，探求探究相同食材的不同做法、不同食材的相同做法、不同做法的相似味道。

《风味人间》第二季共8集，单集片长约为50分钟左右，在每讲完每一集故事之后会有一个导演对于本集的总结，来重新阐释下每集故事之间的关联，升华主旨。时隔两年，与上一季相比，第二季的拍摄手段更丰富、拍摄器材更为先进，叙事方式也有了很大的转变，逻辑明晰、线索清晰质量上乘。

3.1.2 《主厨的餐桌》第三季相关情况

《主厨的餐桌》是克莱·杰特导演的一系列美食纪录片。根据英国《餐馆》杂志评选出的“最佳50名美食排行榜”，Netflix决定制作一部别致的烹饪纪录片，即《主厨的餐桌》，2015年《主厨的餐桌》第一季上映。第一季呈现了六个大厨的人生故事和六种不同的人生哲学生活，每一位厨师的菜品、烹饪技巧和他们的成长故事交织在一起，他们每个人都有自己独特的烹饪风格，每一个故事都传达着厨师的坚守与追求。《主厨的餐桌》第一季一经推出就得到了观众广泛的赞誉，并成为了一部按时更新的系列纪录片，现在已经连续推出了六季，其中《主厨的餐桌》第三季仍然讲述了六位厨师的人生故事和六种人生哲学，也延续了之前50分钟每集的时长，但是片中的主人公比之前两部的主人公身份更多元，他们不仅仅是厨师更是僧侣、丈夫、妻子、母亲。多元的身份使得纪录片在对人物进行塑造的过程中显得更加立体，纪录片的可看性更强也更受到观众欢

迎。

《主厨的餐桌》第三季豆瓣上评分达到 9.2、在 Netflix 上评分达到 9.1、在 IMDb 上达到 8.9 分，在同系列几季纪录片中处于最高水平，成为《主厨的餐桌》系列纪录片中非常具有代表性的一季。

3.2 叙事主题

纪录片的主题，是通过其作品的表达内容和表现形式所展现出来的中心思想，总结和提炼主题，是对一部纪录片进行叙事研究的一个重点问题。中美美食纪录片对于主题的选择是相左的，前者倾向于在美食纪录片中表达多个主题，把美食与自然、家庭、社会变迁相联系，后者倾向于一元主题，主要叙述美食身后主人公的个人追求。

3.2.1 多元主题叙事的中国美食纪录片

纪录片的主题就是纪录片的核心理念，纪录片的叙述视角、叙事结构、视听语言等一系列的手段都是围绕主题产生的，《风味人间》第二季的主题较为多元，表达的内容也非常多元，笔者从人与自然、美食与家庭、美食与社会变迁三个方面对纪录片主题进行分析。

(1) 人与自然

《风味人间》第二季利用大自然中的美食展示了在人类文明不断演变的历史进程中人与自然的和谐关系，美食具有自然性，而新鲜的食材来自于广阔的自然界，不同的地域文化造就了不同的美食，为了延续大自然对人们的馈赠，人和自然就必须相互依存、相互照顾，实现人和自然的和谐相处。

在第一集甜味缥缈录中的第一个故事，尼泊尔昌泰尔人猎蜜过程中，昌泰尔人将蜜看作是大自然的馈赠，他们向大自然祈祷希望能有更多的收获，也攀爬悬崖获取崖蜜征服自然，在获取到蜂蜜之后也不竭泽而渔，又将一半的蜂蜜留给大自然，昌泰尔人随着大自然的馈赠和自己对这种馈赠的珍惜源源不断的生存下来；在第二集螃蟹横行记中讲述佉族人捕蟹过程中，解说词说道：佉族人认为是人类是自然地一部分，为了维持螃蟹繁衍，他们从幼年开始就要学会辨别（螃蟹）雌雄，保持着捕公不捕母的原则。像这种展现人与自然叙事主题的内容每集都有

很多，是整季纪录片的一个重要主题。

（2）美食与家庭

《风味人间》第二季作为展现生活百态的一部纪录片，自然离不开“家”这个概念。

在第五集鸡肉风情说中在寒冷的北红村陈秀奎夫妇将蔬菜储存在地窖中，这时候食物是能量，是维系家庭的能量来源；陈秀奎的丈夫在一边指导陈秀奎炖江鱼，这时候食物是夫妻间沟通的桥梁；立冬外孙外孙女离家两个月后回来，陈秀奎将平时不舍得吃的小笨鸡拿出来炖蘑菇，这时候美食是对晚辈的关心，是一家人团聚的仪式。

《风味人间》第二季客观记录生活状态，真实反映了活动对象的完整性，再现了生活本来的面貌，通过食物，将人与家联系了起来，使得家的概念在这部纪录片中得到了升华。

（3）美食与社会变迁

“吃”是一种文化，也是一种社会活动，人们通过美食传达出对生活的热情，作为一种文化，不同的地域做出来的美食也是风格迥异，但正是这些不同的美食种类，才构成了多姿多彩的饮食文化。

文化是一个群体的共同记忆，也传达着人们的感情，人类社会发展到今天，美食文化也经历了漫长的发展过程，一个时代的美食，不仅是这个时代的生活写照，也是社会群体的群体记忆。

在第二集鸡肉风情说中，淮北平原的马立书已经 68 岁，几十年来他一直坚守做老味烧鸡。随着生活水平地提高，鸡肉已经不再稀贵，但在农村摆大席的时候仍然将鸡排在鱼肉蛋的前边，每次在节日之前马立书都会根据这一传统预留出摆席的烧鸡，这时候鸡成为了当地人宴席的集体记忆，习俗在延续，任凭社会变迁没有改变。

3.2.2 一元主题叙事的美国美食纪录片

《主厨的餐桌》第三季上映于 2017 年，六集，分别讲述六位主厨的餐厅以及他们对食物和人生的理解，画面精美淡雅。不同于《风味人间》第二季，《主厨的餐桌》第三季更像是人物的传记。

片中涉及到的六位厨师，并未对他们绚丽的刀功和夺目的烹饪技巧给予太多的描写，更没有把最主要的目光放在他们所烹饪美食的口感味道，甚至是很少提及。纪录片将更多的目光聚焦于厨师的人生经历，将目光放在他们的童年、爱情、成长、经历的磨难、现在的心情、未来的规划上，并把这些经历同他们的烹饪生涯相结合，融合进他们的餐厅和菜品中。

第一集中韩国厨师静观师太从小痴迷烹饪，通过模仿母亲做面条完成了第一次对食物的制作，她以母亲为榜样梦想成为一个好的厨师，在她 17 岁的时候她母亲离世，静观师太选择遁入空门。在寺庙中他继续寻找美食的真谛，将烹饪和佛法结合起来去探寻斋菜的美味和精神意义。

第二集，在莫斯科的白兔餐厅弗拉基米尔·穆欣为了打破人们对俄罗斯美食的偏见，他重新开发了老菜式、旧菜谱，把他的个人风格发挥到极致，致力于打破旁人对俄罗斯美食的固有认知，把俄罗斯美食引向新方向，向世界证明俄罗斯美食的能力。弗拉基米尔的父亲就是一名厨师，小时候的弗拉基米尔就立志要成为一名厨师，从小就跟在父亲旁边给父亲打下手，父亲希望他能留在身边，但他却想去更广阔的地方，长大的他想证明自己做得更好，后来得到父亲支持的他最终实现了理想。

第三集，“如果你想成为面包师，就要痴迷于面包”，来自洛杉矶的主厨南希·西尔弗他关注着面包的每一丝差异，将自己的耐心倾注于面包，让面包变得有生命力，缔造了一个面包烘焙的帝国，她把意大利菜肴和自己的审美加入其中，她做的食物很接地气，她追求的是精工细作而不是艺术效果。马克是她在工作的时候结识的男朋友，也正是因为马克她的人生发生了重大的转变，在工作稳定了之后他们决定组建一个家庭，但却没有时间度蜜月，后来他们来到了意大利，也是在那里，南希明确了自己的思路，应该食物本来的味道尽可能发挥出来而不是遮盖起来，后来她开了属于自己的“钟塔”餐厅。只可惜，后来她和马克的婚姻结束了，也因此离开了“钟塔”餐厅，她花时间旅游，并最终找到了自己真正想做的事情，坐在吧台后面做料理，也找到了自己的内心世界。

第四集中来自纽约的主厨伊凡·奥金，在日本的拉面店里有属于的一席之地，他一直坚持但却不受任何人影响，只做属于自己的拉面，伊凡从小就叛逆，从不做父母期待的事情，但却对食物具备独有的敏感，伊凡对日本的拉面很感兴趣，

大学一毕业就来到了日本，觉得“要住在日本才有意义”，他刚来日本时觉得很难融入，直到遇到了塔米，她为伊凡开启了新世界的大门，伊凡与日本长达十年的浪漫故事，他在做拉面中找到了自己的真心，他也成为日本的拉面之星。

第五集，在德国柏林，蒂姆·劳尔是当地最出名的厨师，他想打破传统的德国美食，他是最先把亚洲风味引入德国美食的人，他觉得自己并没有什么特别，只是芸芸众生中的一个，但他却想做出最别具一格的食物，想通过食物表达自我，蒂姆的餐厅没有所谓的规矩，他在这里开创了属于他自己的帝国，他的餐厅也入选了米其林餐厅，但他还是不满意，他把亚洲料理融入了自己的菜肴，开创了自己的烹饪方式。

第六集，秘鲁的维奇罗·马丁内斯发掘人们不知道的新鲜事物，他们到处寻找食材，将食材进行物种分类，他们把可食用的食材送到中央餐厅进行烹饪，其余的继续进行研究，他们一遍遍尝试，就为做出心中的美味。马丁内斯还去世界各地寻找灵感，他觉得应该用不同的视角看待这些食材，他追随本心，按照海拔设计菜单，希望通过食材让大家感受到秘鲁，用秘鲁鲜为人知的食材，创造出围绕整个生态系统的鲜美食物，他的中央餐厅已经不仅仅是餐厅了，更是秘鲁的象征。

单一主题的叙事过程中，每集的叙事元素实际上是相对较少的，这也会让主人公限制于一个相对单一的空间内，无法通过外界的推力来进行故事的发展，只有通过主人公本身的故事来进行推动，在这种情况下，主人公本身的故事就非常重要了，观众也会更重点的关注主人公的故事，这与《主厨的餐桌》第三季的叙事目标是吻合的。

3.3 叙述者视角

所谓叙事视角，即作品中对故事内容进行观察和讲述的角度，也就是叙事者站在怎样的位置上给观众讲故事。纪录片的叙事视角不同，具体表现为讲故事的方式和叙事角度的差异，这种差异会影响到故事的传播效果和观众的接受心理，产生不同的传播效果。同一主题的纪录片因为呈现的视角不同，也会产生不同的叙事效果^①。在这里主要针对全知视角和限知视角对两部纪录片进行分析。

^① 高阳.电视纪录片叙事视角与传播效果的比较分析——以《舌尖上的中国》、《中国美食探秘》为例[J].

3.3.1 全知视角宏观叙事的中国美食纪录片

全知全能型的叙事视角，又被称作零聚焦叙事，它以无所不知、包罗万象的非聚焦型视角，客观冷峻地观察一切，叙述者的所知大于任何一个人物。这种视角打破了传统纪录片的局限，将视角放到了整体，使得受众成为高高在上的“上帝”。

《风味人间》第二季以个体故事贯穿始终，用平民话语讲述老百姓的生活，这种通俗易懂的叙事话语，减少了受众与影片的隔阂，让人们可以更容易的体会到纪录片中的情感表达，表现出了人文关怀。在《风味人间》第二季第一集《甜蜜缥缈录》的开头处，旁白音“在风味星球上有一种味道吸引人民深入险境，这种味道穿过舌尖给全身心传递着安全美好的信号，它藏身大千世界也牵动滋味江湖，我们在日常点滴的欢愉中，缥缈世事的况味里与甜一次又一次相逢”配合着食物制作、获取过程中各种“甜”元素的镜头将本集主题直接展现在受众眼前，使得受众在本集的一开始就站在了“上帝”的角度，站在了叙事者的角度，俯瞰全貌。

而在第一集的第一个故事中，旁白“尼泊尔，喜马拉雅山南麓，雨季提前到来”，首先就让受众明乐时间地点，而第一个主人公自述“我从17岁开始猎蜜到现在为止已经42年了”短短两句之后紧接着则又是旁白“59岁的泰克是部族中为数不多的蜂蜜猎人”对前边主人公自述进行说明，消解了主人公自述的悬念，让观众重回上帝视角。而在接下来的纪录片的发展过程中，旁白一直在进行，主人公的话语变得更少，只剩下诸如主人公对大山空喊“我们需要食物，请赐予我们食物”这种情感表达的话语，事实的推进一直在由旁白进行。在本集51分零3秒的时长内，大多数时间旁白都在讲述，而这些故事中的主人公们语言内容只占到8分47秒，且多无实际意义。

在整集中，导演以全知全能的叙事视角记录下以甜为线索通过8个故事在甜的采获、历史、制作、发展和应用等一系列场景下，对于甜进行了全景式的描写。其视角纵横天地，无所不能，从甜中观察出人类变迁、文明发展，窥探出历史的兴衰变化。这种叙事方式不仅体现在时间的开阔度上，也体现在空间的跳跃上，从尼泊尔米亚格迪到马来西亚塔塔甘岛再到中国扬州上帝无缝转换。在这一集

的最后，解说词叙述到“甜，发端于唇齿，在口舌处搅得风生水起，却在心头落得百转千回，所有的勇气力量以及漫长的信约，悲喜与起落，终成万千滋味。”又是从全知视角对于本集主题的总结和升华，纵览全局，提升高度。

而从叙事的切入点来看，《风味人间》第二季是从宏观角度切入的，故事的主角虽然是美食，但是却将美食置于了大的社会背景之下，给食物赋予了更宏大的意义，在纪录片里美食是果腹的食物、是人类变迁的推动者也是人类寻求“回归”的重要工具。

3.3.2 限知视角微观叙事的美国美食纪录片

限知型叙事视角以个人观察来源为根据，这个角度通常是比较局限的。在限制型叙事视角中，我们还可以继续划分。通常我们以叙事人称来划分限知型视角，将其划分为第一人称限知视角、第二人称限知视角和第三人称限知视角。

第一人称限知视角是最为主观的，因为观察者和叙述者都为一人。第二人称限知视角在纪录片中运用较少，在第二人称限知视角中观众成为“你”，观众在观看纪录片时仿佛在与纪录片中的人对话。第三人称限知视角对比前两种是相对客观的，在第三人称限知视角中叙述者是旁观者，这个叙述者也通常是纪录片的创作人员。但这种旁人叙述所带来的客观是有代价的，那就是视野受限，所以一般也不会会在纪录片中作为主要的叙事视角。

在美国的纪录片中，叙事视角比较独特。食物作为载体，辅助讲述食物或者食物背后的历史或者科学故事，但并不聚焦于食物本身的制作方法，而是侧重讲述食物背后的历史文化与人物故事。大多数美国美食纪录片采用的是限制视角叙事，尤其是第一人称限制视角运用的尤其普遍，《主厨的餐桌》第三季的绝大部分也是从这个角度进行的叙事。

在纪录片《主厨的餐桌》第三季第一集中的开头便以韩国僧侣静观师太的自述来介绍自己制作美食的身份、背景和目的，即从第一人称限制视角开篇。静观师太自述：“通过食物，我们可以分享和传达我们的情绪，我们所享用的正是分享美食的心态，烹饪和对佛教的信仰，两者其实并无差异，我们以此道践行烹饪长达半个世纪，想以此洞见真谛，我不是厨师，我只是一介僧侣”。通过静观师太的自述，我们不难发现，静观师太不仅传达了我们需要知道的故事背景，更是

将其内心的价值观也通过自述传递出来，这为整集纪录片的情感定下基调，即整集纪录片所阐释的事实都是静观师太的主观情感经验。

而紧接着通过对纽约时报作家杰夫·格尔迪尼尔的采访，作为从承上启下的过度。杰夫·格尔迪尼尔自述：“我在纽约时报工作时，有一天收到一封邮件，信上说，静观师太将在纽约的伯纳丁餐厅制作午宴，你知道吗，当时我认为，可能就是几碗白饭或者是些煮的烂熟的山药，所以我当时竟然啊拒绝了，差点错过了这件大事，而后伯纳丁餐厅的主厨埃里克·里佩儿私下打电话给我...结果，毫不夸张地说，这次赴宴颠覆了我的生活”。接下来，他几次以第三人视角出现，但是除了在结构上进行了承上启下之外，并无对美食制作、品鉴过程的参与，仅仅是作为结构上的一个过渡，而这样的过度制造悬念，使得纪录片可看性增强，但是并未对纪录片的客观性起到增强的作用。和他有同样作用的还有伯纳丁餐厅的主厨埃里克·里佩儿，里佩儿同样表示了好奇，留下了悬念，但是并没有成为增强事实的论据。这种过度甚至多次出现，整集共 58: 17，而过渡内容总共出现了 7 次。

然后接下来的整个过程都是静观师太的自述，在静观师太所在的纯静居（白羊寺），静观师太展现了她斋饭的制作过程，而食物制作过程中的介绍，则是她自述的内容，并无任何其他他人出现。

紧接着静观师太通过对于家乡与亲情的讲述，交代静观师太精湛厨艺的来源。静观师太说：“我出生在荣州，一个庆尚北道的城市，我在家里七个兄弟姐妹中排行第五，也是第三个女儿，我们有一个小农场是个非常幸福的家庭，我六七岁的时候就非常热衷于烹饪，我曾见到我的母亲做面条就开始尝试，有一天我开始尝试为在农场辛勤劳作的父母做面条，正当我把面条做好的时候，父母刚好回家，母亲问我从哪学的做面条，我说是边看边学的，母亲拍着我的肩膀说，我将来会很幸福的，从中我感受到父母的爱，我想成为她那样的人，我从她那里学到很多菜...”。在这个讲述过程中，只有静观师太一个人在讲述，其实并无太多的美食制作画面，但是观众通过静观师太的内心活动，观众感知到她对家乡与亲情独特的情感，从而对这样一个让她久久不能忘怀的家感到好奇。这就是由人物的内心活动出发，所有的叙事视角都是一个主人公的感受或者意识来呈现，这样的叙事视角能更有带入感地抓住观众的好奇心。

随后静观师太才真正制作美食，在制作过程中仍然运用了很多第一视角人称视角叙事，在故事的最后运用了一些第三人称叙事视角，通过其他人的认可，提高影片的事实价值和叙事张力。

一方面，叙事人“我”多以一种亲切平易的语气来讲述故事，对待观众如平等地交流者，增加了观众对影片的认同；另一方面间接采用的第三人称视角的叙事方式，则是从侧面去印证影片的主题和价值，通过两个或多个他人的视角增加影片的公信力和说服力。

《主厨的餐桌》整季纪录片都是按照这样的叙事视角来描写的，运用第一人称叙事视角配合第三人称视角描绘了六个关于美食的故事，也让人记住了美食后的人的故事。第一集的静观师太令人印象深刻，其他几集也不遑多让。

第二集的俄罗斯大厨自负且傲慢；第三集里的南希和第四集做拉面的美国人，她们自己的故事本身比食物本身更鲜活，更具吸引力，南希在做美食的过程中找到了自己生命的意义，偏执如发疯般地试验各种面包的配方，最后在属于她的操作台四周围满了吃饭的人，此时此刻她是快乐安然的；而伊万和日本难解的缘分，两次婚姻贯穿其中，从迷茫不知所措到找到自己生命的意义，虽然艰难晦涩，但终有所；第五集的德国人儿时被虐待的经历造成了他的严苛、固执、不循规蹈矩，难以想象他是一个曾经的问题少年，喜欢用暴力来面对世界，但是食物救赎了他，虽然他的风格如同他的性格一样，带着点暴力，菜品也被人评价非常重口味的与众不同；第六集的秘鲁厨师充分地利用了秘鲁的天然资源做出第一无二的菜品。

在这些故事中，导演从未以一个高高在上的角度给予这些大厨进行评价，而是通过讲故事的方式将这些大厨的性格特质从细微处展示出来，通过小角度对人物的特写将食物的发源、制作、品鉴过程带出，让故事的出现减少突兀感，更好地实现对受众的吸引。

3.4 叙事结构

纪录片的素材大多是零散而纷繁复杂的，将这些零散的素材组合成一个完整的纪录片就需要一个整体的叙事结构作为骨架。格雷马斯认为叙事结构对于表达有约束限制的作用，先于主体，是素材搭建为故事的逻辑和法则。

3.4.1 模式化表达的中国美食纪录片

结构是对人物生活故事中所发生的一系列事件进行选择并组合成为一个具有战略意义和逻辑关联的序列，从而激发某种特定而具体的情感，同时表达一种特定而具体的人生观。^①在纪录片《风味人间》第二季中，叙事内容丰富，叙事素材繁多，没有一个相对固定的叙事结构很容易造成叙事的混乱，在纷繁复杂的叙事素材中，纪录片的制作人员选择了用线索中心串联、板块化叙事的模式。

《风味人间》第二季的叙事中将线索中心一开始就直接展示给了观众，每集题目便是本集的线索，这样清晰的叙事线索降低了受众的观看难度，使得纪录片的整体结构更加清晰。

“‘板块式’叙事是指在确立了一个比较明确的主题的前提下，将几大块具有相对独立性的内容并列组织在一起，从而来解释说明和印证这个主题。”^②创作者将一个个中心线索有关的故事，分成一个个独立的、并无因果关系的板块通过中心线串联在一起，完成整集的叙事。

纵观整季纪录片，《风味人间》第二季的叙事结构规律性明显，每集之间叙事结构相对统一。最短的一集为颗粒苍穹传，时长46分17秒，最长的一集为鸡肉风情说，时长51分7秒，这八集中大部分长度都在51分钟左右，最大的差距也在五分钟以内。从板块数量来看，每集纪录片都有除了第二集螃蟹横行记以外，每集都有8-9个板块，每个板块的叙事时长为5~6分钟。

表 3.1 《风味人间》第二季板块分布情况

集数	时长(分:秒)	中心线索	板块数	板块平均时长(分钟)
第1集甜蜜缥缈录	51:03	甜	8	6
第2集螃蟹横行记	51:02	螃蟹	11	4
第3集酱料四海谈	50:27	酱料	9	5
第4集杂碎逆袭史	48:42	杂碎	8	6

^① 宋家玲编著.影视叙事学[M].北京:中国传媒大学出版社,2007.04.

^② 李振营,李慧欣编著.影视专业基础知识[M].北京:中国传媒大学出版社,2009.10.

第 5 集鸡肉风情说	51:07	鸡肉	9	5
第 6 集颗粒苍穹传	46:17	颗粒	8	5
第 7 集香肠万象集	51:06	香肠	8	6
第 8 集根茎春秋志	49:05	根茎	9	5

在每一集的最后，创作者会通过旁白的形式对主题进行总结式回顾，将观众从众多纷繁复杂的故事中脱离出来，重新审视主题，映衬中心，使得板块独立而不零散。

3.4.2 故事性表达的美国美食纪录片

叙事结构是影视作品对所要叙述的内容进行排列组合的一种方式，结构属于形式的范畴，同样对内容的表达起着重要的作用。《主厨的餐桌》第三季采用多线索并行的结构方式，通常会设计一条主线，然后会有另外一条或者多条辅线与之共同推进，它们通常会围绕在同一主题之下，或者说共同为同一个大的悬念和主题服务。在这样一个大主线之下，片中又设置了多条小线索向着大线索层层逼近，围绕着大悬念展开阐述和探讨这些小的线索往往是线性和交叉推进并行。给出正反两个方面的观点，但并没有给出肯定或否定的定论而是呈现出一种开放式的结局，传达了对未来的希冀。这种多线索结构的叙事方式一定程度上能够承载更丰富的信息和观点，使纪录片看起来更加的丰满和充实。第三集中对于主厨制作面包的叙事中主线索为南夕对于制作为意大利面包的过程，这是叙事的重点也是最关键部分，而还有一条重要的线索是南夕为了追求美食制作远走意大利并几次的搬家过程，这也是南夕对于美食不断追求的过程，每次搬家为一个时间节点，每次迁移南夕对于面包的烹饪都是一个新的理解。两条线索并举，使得故事更加立体，避免了单纯叙述面包制作过程的乏味。面包制作本是烹饪里相对简单、趣味性较低的部分，但是通过对南夕对美食不断追求过程的描写，简单的故事也显得趣意盎然。

纵观整部纪录片，几集纪录片的线索并不统一，第四集、第五集由四条线索推动发展；第一集、第二集由两条线索推动故事发展；而第三集、第六集则只有两条线索。这样不统一的叙事模式与中国美食纪录片的叙事模式是向左的，随机

性的叙事使得叙事难度增大，但是这样的叙事模式使得纪录片的可看性更强，具有强烈的故事感。这样的叙事难度比模式化的叙事难度更大，容易因为某一集的失误影响整季纪录片的质量，《主厨的餐桌》第三季的导演很好地处理了整季纪录片的叙事，给观众呈现出了六个异彩纷呈的美食故事。

表 3.1 《主厨的餐桌》第三季线索分布情况

集数	时长	中心线索	第二线索	第三线索	第四线索
第 1 集	58:17	斋饭（素食）	母亲的启发	对自由的追求	
第 2 集	53:58	传统俄罗斯美食	同行的偏见	父亲的阻挠	
第 3 集	44:51	面包	对面包的痴迷		
第 4 集	52:05	拉面	大学的教育	父母的反对	两任日本妻子的影响
第 5 集	48:23	亚洲料理融合	童年食物的味道	在食物中表达自我	融入亚洲料理，开创属于自己的菜式
第 6 集	50:33	生态美食	对未知着迷		

3.5 视听语言

视听语言是美食纪录片重要的呈现方式，故事情节、结构、视角等一系列对于故事的叙述都需要通过视听语言表达出来，创作者通过镜头、光线、音响、音乐、剪辑的配合才能将纪录片呈现给观众。

3.5.1 极致美感的中国美食纪录片

《风味人间》第二季保持了第一季中对视听语言的严苛标准，还运用了很多先进的拍摄手法，使得视觉奇观更提高了一个层次，强化了镜头感，使得观众身

临其境。《风味人间》第二季以生动鲜活的影像画面、朴实温润的解说词以及细致入微的镜头语言，向我们呈现了文化味道很浓的“美食奇观”。

（1）画面语言

画面是组成影视艺术作品的最基本的单位，是影视造型语言的基本视觉元素，画面的组接完成对影片内涵和氛围的建构，画面的构图、影调、色彩、线条等元素共同构成了影视作品的画面语言，生动而鲜活的影像画面打造出视觉层次的“盛宴”。^①

光是画面语言的基础，光的明暗角度变化决定了观众对于影片的基础视觉感知，在很大程度上，光的运用决定着一部纪录片的整体基调。光又分为自然光与人工光，其中人工光更能体现创作者的意志具有更丰富的内涵。人工光在自然光基础上加入，可以使影片叙事更加立体，正如朱景和所言“合理布置人工光既能突出主体，又照顾陪体，保证摄影造型的完美。”^②

在第二集对彼得·比约格捕捞帝王蟹过程的叙述中，暴风雪来临天色较暗，没有充足的光源，捕蟹船所带的灯光明显是没有足够的亮度和角度来完成拍摄的，这时拍摄者运用了人工光补光，将直接将人工光打到捕蟹人、捕蟹工具以及帝王蟹上，让摄影师跟随灯光去拍摄。这样的画面除了补足基础光线外，更加增加了观众的参与感，对于捕蟹难度的讲述，从画面中通过灯光的变化传递给观众。

在光线把控上，有一种侧逆光，在《风味人间》第二季中运用的十分广泛，很具代表性。在第二集螃蟹横行记中，船长彼得·比约格制作完由亲手捕捞的帝王蟹后，抱着自己的孩子和妻子去码头看船只，这时在停泊的船上本身有一个自带光源呈现逆光的方式对着镜头，如果不进行补光的话一家三口都会形成剪影的效果而看不清表情，这时候摄制组打入了一组侧逆光，将丈夫的背影和妻子回头看丈夫的画面全部捕捉到，由摄像机记录下来。

^① 肖清.《风味人间》:中国美食纪录片新范式[J].当代电视,2018(12):72-73.

^② 朱景和.纪录片创作[M].北京:中国人民大学出版社,2008:180.



图 3.1 《风味人间》第二季光线使用画面

色彩是画面语言上非常重要的一个因素，色彩在环境造型和人物塑造上有着重要作用，即使是表达相同内容的如果画面色彩不同那么最后两个画面表达出的情感意义也是不相同。在《风味人间》第二季中，影片的整体基调是较为明亮的，是以自然光为主的明亮调。明亮的光线使纪录片中的人物、食物，还有背景更显鲜活，给人呈现出较强的动感，使观众的观看时更加放松欢快，也让纪录片的主角美食给人以更好的观感。

在第五集鸡肉风情说中，十月份对薛同洲故事的描述中，薛同洲的出场方式是很特殊的，他驾着马车在满满雪原上穿行，航拍画面上只有白色的雪和薛同洲驾着的马车。但事实上，他所经过的场景并不是只有雪原，从下个画面看出旁边草树丰茂，但是拍摄者并未将这些东西放进画面之内，一黄一白占据了整个画面，画面干净又富有强烈的对比性。这样的环境造型突出了薛同洲生活环境的寒冷，也给观众带来了纯净的视觉感受。

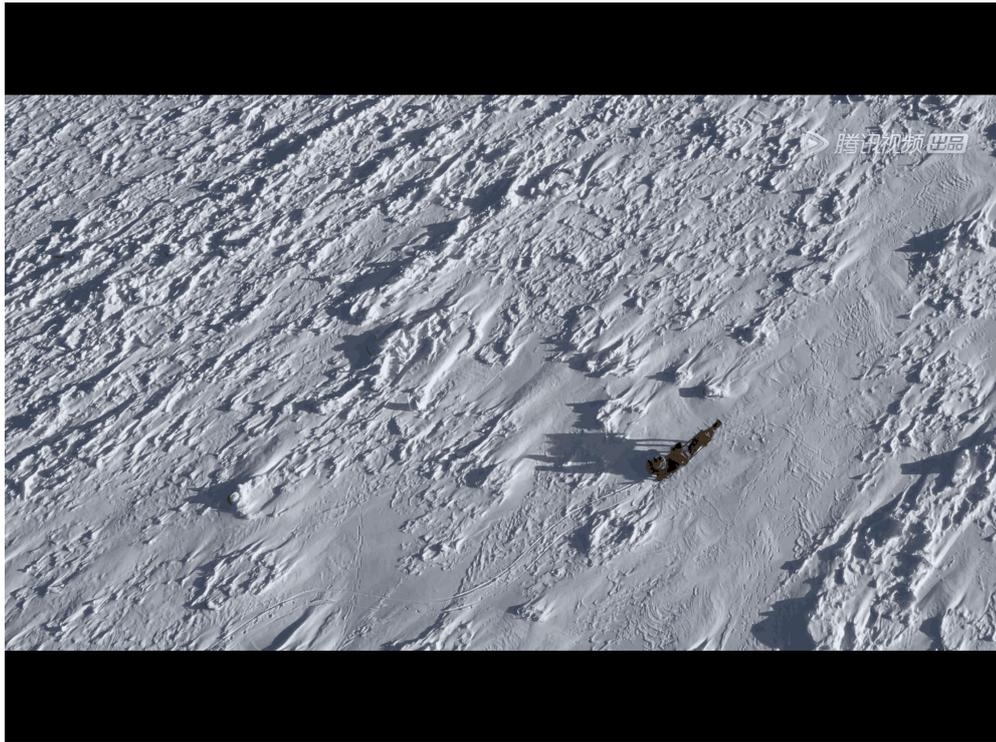


图 3.2 《风味人间》第二季色彩使用画面

如果说光和色彩既有自然的也有人为的，那么景别的选择则完全是人为调控的，景别是指由于摄影机与被摄体的距离不同，而造成被摄体在摄影机寻像器中所呈现出的范围大小的区别。^①当使用大景别时，画面中包含的元素会增多，画面里边也会表现出更多的内容；使用小景别，画面中包含的元素会减少，这时候画面里内容相对较少，内容也就相对突出。一般来说景别共有五种：全景、特写、近景、远景和中景。在纪录片的拍摄过程中，导演通过景别的变化来讲述故事，表达各种人物的情感、呈现不同的人物关系，能够达到良好的视觉传达效果。在《风味人间》第二季中，导演为了突出叙述内容，大量的使用近景和特写，其中特写镜头的运用占到了整个影片的一半以上。

^① 视听语言[M]. 河北美术出版社，李泱, 2017: 56.



图 3.4 《风味人间》第二季特写镜头

(2) 声音语言

纪录片的聲音包括配乐、音响和同期声等，也是一部纪录片不可缺少的一部分，尤其对于《风味人间》第二季这种以此为特色的纪录片尤为重要。1927年世界上第一部有声电影《爵士歌手》发行后，无论是电影还是电视，声音作为影片最重要的元素之一就再也没有缺席过。

“音乐具有抽象性和主观性，不似人声语言一样具有明确地指向性，但却有独特的艺术表达性。^①”音乐是一种非常能让人产生共情的旋律，通过音乐人们可以实现不同语言、人种之间的沟通和情感交流。因此，在纪录片创作中，音乐的运用既能构建起听觉美感，又能传递信息和情感。

《风味人间》第二季的主题曲延续了第一季的同名主题曲《风味人间》，主题曲《风味人间》是由音乐人阿鲲作曲，阿鲲也是《舌尖上的中国》主题曲《劳作的春夏秋冬》的创作者，这两首主题曲在一定程度上是比较相似的。二者都使用了交响化的配器，以弦乐合奏作为低频支撑，在两三分钟的时间里，主题动机通过改变音色和调性不断变奏重现，而音乐后半段则通过打击乐段落过渡到结尾进行升华，以单一的管乐奏出渐慢的结束句。^②但是二者在乐器上的运用又有很大

^① 视听语言[M]. 新华出版社，孙蕾，2008：50.

^② 王欣玥.论多元联觉视角下美食类纪录片的配乐——以《风味人间》和《舌尖上的中国》为例[J].音乐传

区别，主题曲《风味人间》上也更多地运用了西式乐器，所以在整体上，《风味人间》听起来更显激昂。这种主题曲风格恰好是对纪录片内容的反应，《风味人间》系列纪录片放眼全球，不仅仅讲述中国国内美食，用这样的主题曲更能切合纪录片的内容。

除了主题曲，在纪录片当中的其他啊配乐也是非常考究的，《风味人间》第二季中的配乐高达二十二首，包括《风》、《动》、《时光》、《艰难地获取》等，这些配乐都出自于阿鲲之手，且是为纪录片特别制作的，最大限度的贴合了纪录片的内容。

在第四集杂碎逆袭史中对菲律宾吕宋岛阿埃塔人生日对于肉类制作的过程描写中，对肉类进行处理时背景音乐是阿鲲的原创音乐《漕猪蹄》，此时的气氛是略微沉重但是后调明显又有些欢愉，鲜红又有些脏乱的肉被摆在大叶片上，为了配合画面的《漕猪蹄》响起，前半段慢而沉闷，后半段节奏开始加快，气氛逐渐变得欢愉起来，而这里得描写结束音乐也随之戛然而止，给人以余味。在到了真正烹饪的时候，气氛变得轻快，由阿鲲原创的《菜板上的跳动》又响起来，食物随着音乐逐渐成熟，观感上慢慢变好，而听觉上也达到了高潮。当音乐与画面匹配时，影片会更具感染力，观众愿意沉浸在影片或沉闷或轻快的影片节奏里，《风味人间》第二季的配乐与画面显然是非常匹配的。《风味人间》第二部配乐的另一大特色则是地域特征显著，呈现音乐的“因地制宜”的特点，在讲美国人约翰·米纳达吉斯在海鲜餐厅对螃蟹的烹饪时，背景音乐轻松明快，有明显的美国乡村音乐的特征；而在对中国菜水蟹蒸蛋这种菜肴的介绍中，背景音乐轻柔平和，又带有明显的中国特征；在对挪威捕捉帝王蟹的介绍中，其音乐又带着一些蓝调音乐的元素。

除了配乐，音响也是声音中重要的一部分整部纪录片中最令人心动的也是音响，这是一种独特的声音，是其他的声音模仿不来的，也正是这些声音，能勾起人们对下边情节无限的憧憬，无法复制。在第三集《酱料四海谈》中，开头导演使用风声、云层变换的声音配合画面将观众带到了神秘的林芝，而在食物的制作过程中，手触摸牦牛肉、刀子切割牦牛肉、斩剁肉、用勺子称调料与碗发出的碰撞声、水流撞击肉的声音都在纪录片中出现，在这个相对简单的食物制作过程中，

便运用了五种本身自带的声响,而这种声响对于片子真实性的佐证无疑是全方位的、对于观众的吸引力也是巨大的。

同期声是《风味人间》第二季的声音里最明显的声音,也是中国美食纪录片中最具特色的一部分。创作者通过细腻柔和的解说词调动起观众多重感观,将情绪传达给受众,这时候解说词已经不仅是单纯的信息陈述,更是情绪表达,美食通过解说词的渲染也不仅仅再是美食,而是承载情绪的工具。解说词对于纪录片来说非常重要,它在影像传达中是以听觉的形式出现的,通过听觉和视觉的配合,解说词对人物性格、故事情节以及纪录片所要传达的感情都起到了至关重要的作用。美食纪录片的解说词同其他类型的解说词也有所不同,多呈现出一种诗意化的特征,朴素自然同时又富有哲理性,言简意赅又富有感染力,加之文学手法的运用,给人一种美感。

《风味人间》第二季的解说词大多为短句,简练、优美、朗朗上口,画外音文稿中,在保持了散文性的同时,减少对人物故事的讲述,增加了对食物口感的拟人化描写,提升了想象的美好空间,在文学性的表达基础上,更凝练了主题内容的具体,以达到观众的共鸣。

(3) 剪辑手法

纪录片的剪辑节奏也是影响纪录片视听效果的一个重要因素,节奏恰当的纪录片,不仅能让观众欲罢不能,还能摆脱传统纪录片拖沓缓慢的印象,将观众带入纪录片纪录片的感官世界中,《风味人间》第二季的剪辑节奏是欢快活泼、张弛有度。

在《风味人间》第二季中,剪辑最大的特点就是快,用快速的剪辑律来推进故事的发展。在对第七集香肠万象集中第一个故事是广东连州石山脚村的香肠制作过程中的描写中短短七分钟就出现了 187 次剪接,平均 2.25 秒就剪接一次,这是包括背景相对缓慢的背景介绍而产生的剪接数,而在关键部分食物的制作过程中的 67 秒间就被剪辑了 47 次,平均 1.4 秒就会出现一个画面。这样的高的剪辑率使得片子的趣味性更浓。

一部纪录片无论拍摄手法多么美妙和精巧,但如果没有一个高超的剪辑手法,反而会丧失其特点和价值,《风味人间》第二季就是利用了巧妙的剪辑手法,使得纪录片的呈现更加动人,独特的转场使得纪录片更加美妙,仿佛观众就是摄

影师，正在见证这一场美食的诞生，也正在领略饮食背后的文化，画面在剪辑师的作用下，使得本身就“美味”的美食更加栩栩如生，观众看后，都被深深地吸引，也正是通过剪辑，使得镜头的美感更加得到凸显。

音乐和音响使得画面极具节奏感，配合精湛的剪辑手法，使得纪录片更具感染力，笔者选取了一段第四集《杂碎逆袭史》中对菲律宾吕宋岛制作杂碎的片段对《风味人间》第二季的视听语言进行综合分析。

表 3.3 《风味人间》第二季视听分析

镜号	景别	画面内容	解说词	音响	音乐	长度 (秒)
1	远	森林和一条小河		鸟鸣，和溪水声		4
2	特写	香蕉	八月雨季			2
3	特写	动物	吕宋岛阴晴不定			3
4	近景	当地居民割芭蕉叶	迪索是阿埃塔人，属于菲律宾古老的原住民	砍叶子的声音		7
5	远景	森林	大山阻隔，使传统生活方式完整保留			5
6	近景	当地居民挖甘薯	依山势开拓出小块耕地，甘薯对地力要求不高，是重要的主食			8
7	远景	小朋友在玩耍		鸡叫		2

8	特写	迪索脸部特写				1
9	近景	做食物的画面	家禽和家畜零星散养，是最主要的肉食来源			4
10	近景	吃东西		说话声		2
11	近景	一家人吃东西	但对迪索一家来说，只有某些特殊时刻，才能尽享肉食之欢	说话声、轻音乐		8
12	远景	森林		欢快的音乐		3
13	中景	众人野炊	今天，是迪索的16岁生日，一场隆重仪式即将开始			9
14	特写	肉	阿埃塔人曾以狩猎为生，肉类能提供大量蛋白质和能量，备受人们推崇	轻音乐		8
15	特写	当地居民脸部特写		长者唱歌		2
16	近景	做肉的场景	猪肩肉，被认为是猪身上最强壮的肌肉	众人欢呼		10
17	特写	一块肉		唱歌		2
18	近景	长者喂迪索吃肉	长者把它递给迪索，希望他获得力量和勇气，	嬉闹的声音		8

19	近景	大家玩闹		欢快的声音		10
20	近景	处理肉食	在阿埃塔人的认知和语言里，动物全身的肉都能带来美味		漕猪蹄	9
21	特写	处理好的肉食	不同部位剁碎，用盐调和		漕猪蹄	5
22	特写	卡里邦邦树叶	再加上来自丛林的卡里邦邦树叶，酸爽生津		漕猪蹄	6
23	近景	烤肉		烤制东西的声音		9
24	特写	烤制好的肉	丰盈的油脂，肉末的鲜香，与卡里邦邦独特的酸味相融，造就菲律宾极具本地特色的菜式，希希格			7
25	近景	四位当地居民	肉食来之不易，不能浪费一点	欢快的声音		5
26	特写	吃东西	这是令人难忘的一餐，特别是对迪索，美食之中藏着更多滋味	说话声、欢快的声音	菜板上的跳动	9
27	特写	吃东西	人类祖先长期靠植物维生，肉食一向珍贵难得		菜板上的跳动	6

28	中景	爬树	对肉的无差别热爱，在阿埃塔人饮食中还能看到		菜板上的跳动	6
29	全景	森林	物尽其用，是对食物最大的敬意	欢快的声音		7

《风味人间》第二季导演陈晓卿曾经说过：“一部好的纪录片要在三个方面与观众达成一致，第一个层面是价值观；第二个层面是奇观；第三个层面就是科技。”所谓奇观就是指纪录片带给观众视听上的享受。在画面与声音的配合下，观众仿佛置身与马来西亚吕宋岛部落对于杂碎的制作品尝过程中，远景可观吕宋岛风景，近景可以看到食物制作的乐趣，声音映衬出当事人的心情，观众随着影片的剪辑进入剧情的推进中，最终获得美的享受。

3.5.2 动人写实的美国美食纪录片

(1) 画面语言

在美国的系列美食纪录片中，其叙事故事性更强，由于选题和叙事视角偏向美食科学与文化剖析，镜头语言的使用上较为写实，整体叙事由被采访人物输出的内容链接全篇，其拍摄的镜头大多根据备采人物讲述的话语进行拍摄。

在光的使用上，《主厨的餐桌》第三季的使用是相对单一的。在光源使用上，人工光的比例是大于自然光的，这与其叙事内容息息相关，由于美食的制作过程多在室内占了片子的绝大部分时长，而室内在自然光源不足的情况下自然而然地使用人工光线作为补充。对人物的采访也在片子中占了很大比例，这些采访中也往往使用人工光，以侧光的形式照亮受访主人公。侧光使被摄对象形成阴暗两面，甚至会出现投影，从而使被摄对象的轮廓清晰立体，侧光的使用可以更清晰地表现出受访人的表情，使得他们叙事的故事更加有说服力。

在情节的推动上，光线也起着很大的作用，可以说光线是随着故事的情节而变化的。在第六集中，比尔希略前期的厨师生涯是非常坎坷的，致力于创造新菜，把新的元素加入到菜品中，这时候对食物的拍摄光线以逆光和侧逆光为主，食物

颜色略显暗淡，但是从“比尔希略要到马德里开餐厅”开始，光线的使用发生明显的变化，很多光线直接从正面打过来，食物清晰明亮，细节明显。

镜头的使用影响着影片最后画面的成片，而叙事内容影响着镜头语言的表达，这要求纪录片的创作者，需要在视听语言的运用上，根据自身对影片内核的理解，处理镜头的拍摄手法和风格，传达出更好的视觉效果与信息，展示自身独特的镜头风格。在对人物进行采访时多使用中近景镜头近景镜头客观表达被摄者的观点，有效提取重要信息；在补充人物观点时，使用有历史依据的资料更能增加纪录片的科学依据与可信度；拍摄食物的制作过程镜头设计感不多，较为平实。拍摄食物食材时，使用全景和远景镜头较多；远景镜头的距离较远，所呈现的空间范围较大，能让观众更加理性的展现食物和环境的关系。

在纪录片《主厨的餐桌》第三季中对一家屠肉场进行拍摄时，镜头采用远景展现牛在牧场中的全貌，能让观众更好的关注牧场牛的饲养环境，而拍摄屠肉的过程时，并没有采用特写镜头，而是选择小全景镜头，展现屠宰的动作和整个屠宰的环境。采用这样的景别，一定程度上扩展了观众所接受到的信息，也拓展了整个画面空间，让观众可以更多地去体会食物背后的故事而不是着相于食物本身。

在画面的整体色调上，《主厨的餐桌》第三季整体呈相对灰暗的感觉，这也和片子的叙事内容有关，整季用六集讲述了六位厨师的菜品及背后的故事，而这些厨师背后的故事并不是一帆风顺的，往往比较曲折，在叙事过程中用相对低沉的色调有助于配合叙事的发展，甚至在很多自然景观上，导演特意选取了一些弱自然光来设置叙事的悬念。在一定程度上，比较暗的画面可以使得观众更关注情节发展而不是画面的精美，是有利于纪录片叙事的，展示事实才是纪录片的根本属性。



图 3.5 《主厨的餐桌》第三季画面

(2) 声音语言

相较于中国的美食纪录片，美国的美食纪录片，在声音的处理上，较为真切自然。不使用解说词，是美国纪录片的最大特色。需要解释的关键性信息皆由被采访主人公输出观点。在纪录片《主厨的餐桌》第三季中，大部分时间也都是都是主人公自己在说，并没有出现同期声。

若想增加影片的整体质感，配乐的使用也是至关重要的，在配乐的选择上，美国的纪录片多使用烘托整体环境和氛围的轻音乐。在《主厨的餐桌》第三季第一集中有一段对纽约的航拍镜头，这时候的配乐采用时尚摩登的钢琴曲，这种配乐展现出了纽约城市现代化的城市风貌和快节奏的生活特点，给人一种真实的环境效果。

总的来说，声音的创作，承载着信息和创作者的艺术手法，成为了纪录片必须要在意的创作技巧。实现声音和画面的完美结合，才能使得影片在视听方面都达到出色的效果。

4 中美美食纪录片差异及原因分析

4.1 差异性

纵观中美美食纪录片的全貌并进行横向对比,我们不难发现虽然都是美食纪录片,但是中美两国生产的纪录片叙事和而不同,同样是对美食及美食背后故事的记录,二者在叙事主题、叙述者视角、叙事结构、视听语言上的侧重点皆不相同。

中国美食纪录片的叙事主题更加多元所反映的主题也更大,包含家庭、社会、自然关系等多个主题,不光是《风味人间》第二季,像中国近年比较成功的美食纪录片《舌尖上的中国》系列、《人生一串》系列等等皆是如此,美国美食纪录片的主题则是范围比较小,以一元叙事为主,像美国非常著名的《烹》系列美食纪录片可以容纳更多的叙事主题,但是创作者却选择只从科学解释的角度去探讨人类利用自然元素所形成的饮食文化,在中国流行的美食纪录片中鲜有人这么做。

在叙述者视角方面二者差异也是巨大的,全知视角宏观叙事的贯穿中国美食纪录片的始终,从美食纪录片的成熟期《舌尖上的中国》系列成功以后,中国美食纪录片一直没能脱离出这种叙述视角,《寻味顺德》、《早餐中国》等美食纪录片在形式上可能有长有短,但叙述视角无一不是全知、宏观的。美国美食纪录片叙述视角相对多元,但是限制视角微观叙事仍然是绝大多数,现在美国受欢迎程度较高的《星级甜品》、《饕餮美食》等纪录片还在遵循着限知、微观这一原则。

模式化是中国美食纪录片在叙事结构上最重要的特征,板块化的叙事结构更是中国美食纪录片的创作标尺,中国从未有一部美食纪录片能超脱板块化的叙事结构,而美国美食纪录片恰好相反,除了主流的多线索推进的故事化叙事外,美国美食纪录片也不乏《肉类大厨》这种板块化叙事的作品,叙事结构相对多元。

在视听语言上中国美食纪录片对新技术的运用更加领先,很多先进的拍摄手段被运用其中,中国美食纪录片的画质和美感每年都有长足的进步,现在中国美食纪录片的画质可以堪比电影,很多中国人所谓的意境美也通过技术的更迭显现的更明显;美国美食纪录片在视听上反而不太注重,对于新设备的使用也不是很

积极，画面还是以写实为主。

4.2 差异原因分析

4.2.1 文化价值取向差异

纪录片是传播思想文化的重要媒介，它是记录形式、商业行为更是文化行为，纪录片拍摄者通过纪录片的拍摄来传递自身的价值取向，而这个价值取向来源于本身所处的社会环境文化差异。集体主义是中国的最主要的价值观，其存在的根源有着其地理环境因素和社会历史文化因素原因。首先，从地理环境因素来看，中国文化孕育于相对比较封闭的大陆型地理单元中，地理、气候环境相对比较稳定，人们是以血缘为纽带、以家庭为基本生活单位的社会结构。在这种环境下人们过着自给自足的农耕生活，人与人之间的合作意识比较浓烈，相互依赖和寻求集体归属成为他们生存的一种方式。另外，从历史文化因素来看，在中国传统文化当中起核心作用的是孔孟儒学。儒学倡导的“三纲(君为臣纲、父为子纲、夫为妻纲)五常(仁、义、礼、智、信)”就是维护宗法性的社会秩序。在这种文化背景下，中国人更强调集体意识，集体大于个人，宗族家庭大于个人，所以在中国人拍摄的美食纪录片中也将宗族家庭的观念带入其中，在《风味人间》第二季的拍摄中，对于食材的探索往往是以宗族小群体出现的，多人一起去探寻美味，在对于美食的烹饪中，很多也是以家庭为由头的，因为家人的团聚做一顿美食、因为家庭的离别做一顿美食。在这种环境下，美食不仅仅是美食，而是成为了人际交往和亲缘关系中建立、维系、发展的工具。

以美国为首的西方国家则以个体主义价值取向为主，他们认为世间万物都是由独具个性的个体组成，个体利益优先于集体利益，强调如果每个个体利益得到了满足也就意味着集体利益得到了实现，所以在以个人主义为价值取向的国度里，人与人之间得相互依赖性相对较小的。以美国为代表的现代西方文化起源于海洋文明，海洋文明的地理环境由较为小的地理单元组成，人的生存发展也更多由个人来维系，这种主客观相分离的哲学观导致个人主义盛行，人们崇尚自由、崇尚个人主义，崇尚自身的价值通过本体来实现。这种意识在《主厨的餐桌》第三季中也就能够得到体现，在故事的叙述中，六集纪录片讲述的六个主人公都在通

过美食来实现个人的价值、传递个人的价值观念，并不涉及家庭观念、宗族观念。

4.2.2 饮食习惯差异

在中国美食的制作是一门艺术，有着悠久的历史并形成了一套类目丰富、体系完备的烹饪体系。中国的美食烹饪方式多种多样，炒、煎、炸、熘、爆、蒸、炖、熏、卤、涮、烤等方式都是中国美食的烹饪手段，中国人也崇尚用这些烹饪手段去制作美食，所以中国人对于美食的制作过程是非常在意的。作为中国人制作的美食纪录片《风味人间》第二季也不可避免的将主要视角放在了美食的制作过程中，大篇幅的对美食制作的画面进行描述。除此之外，中国人崇尚于对美食味道的追求，在中国古代就有“食以味为先”的说法，为了维系美食的“味道”，中国也有着独特的调味体系，花椒、八角、桂皮、香叶、冰果等香料都在烹饪中得以运用，而一些菜品的命名也是直接根据其味道命名的，像糖醋排骨、酸辣土豆丝等等菜品，这样的饮食环境生活下的导演也不免受到影响，所以在纪录片中关于味道的描写是很多的，而且出现了很多在食物制作完成后享受美食的画面。

美国本身是一个移民国家，在美国饮食中充满了欧洲、亚洲、美洲、非洲等各大洲的元素，呈现出多元化和快餐化的特征。在多元化的美国美食中，烹饪手段却是十分简单的，主要以炸、烤、焖几种，在这种情况下美国人对于美食在制作过程中的关注度是比较低的。在《主厨的餐桌》第二季第一集中对静观师太美食制作的描述中这一点得到体现，景观师太对于美食制作的理念是偏东方的，当然也用到了很多东方的烹饪方式，而导演却并未将美食的制作过程当做主要关注点，这和其本身受到的美食教育是相关的。在味道的追求上，美国人相对也没有那么注重，美国人饮食讲究营养搭配和吸收，他们认为食物只不过是一种获取能量的手段，所以并不刻意追求食物的口感。纵观《主厨的餐桌》第二季纪录片，对于美食制作完成后的品尝过程是寥寥无几的，对于味道的形容更是趋近于无。美国相对特殊的饮食文化铸就了他们对美食的观察视角。

4.2.3 审美取向差异

在中国“美食”不仅仅是美食，也是国产美食纪录片进行美学表达的重要载体，甚至通过美食作为审美载体在古代就已经在文学作品中得到体现。宋徽宗赵

信则在其画作《文会图》描绘文人以食相会的宴欢场景，苏轼也在《初到黄州》和《食荔枝二首》中通过文字对食物做了生动描绘。

现在影像为食物意象的表达提供了更广大的发挥空间。通过视觉与听觉的结合，相比较文字与静止的图画，视觉与听觉的双重表现进一步拓展了观众的情感体验，使得视听艺术对食物的呈现更加生动。意境美，是在中国传统美学影响下美食纪录片所表现的重要审美特征，《风味人间》第二季中就处处的显示着导演对于意境美的追求，在第三集酱料四海谈中张关明在芝麻地里行走的过程就是意境美的充分展示，他行走于芝麻田中通过航拍镜头将其与芝麻田融为一体，人融入美丽景色，意与境、情与景、心与物交融契合，形成独特的意境美。这样的处理方式在纪录片中还有很多，中国上千年的审美传统使得中国人愿意接受这样充满意境的画面处理方式。



图 3.6 张关明在芝麻地里行走画面

美国美食纪录片更多地呈现打破统一、彰显差异、建构并包容广泛的差异性的特点，而这也正是后现代化语境下的重要审美特征。《主厨的餐桌》第三季以故事为主线，打破了以前美国美食纪录片以科普、讲述为重点的叙事风格，彰显出与众不同的差异性。而在这季纪录片的内部，其叙事并没有一个非常固定的叙事结构，叙述相对随性，这和《风味人间》第二季有着明显的区别。美国作为后现代主义的发源地，从 20 世纪 40 年代开始社会就呈现着这一特征，这也造就了美国观众后现代主义的审美观，这样的审美观和《主厨的餐桌》第三季所呈现出的审美观是非常吻合的。

5 美国美食纪录片为中国美食纪录片发展带来的启示

从 1978 年中国美食纪录片初步萌芽开始，中国美食纪录片已经有了三十多年的历史，这三十年时间中国美食纪录片完成了从无到有，从有到多，再从多到质的转变，甚至于由美食纪录片带动了整个中国纪录片行业的发展，这无疑是不起的成就，中国美食纪录片凭借着精美的画质、优质的内容也得到了全世界的认可。但是目前中国美食纪录片的发展进入瓶颈，对美国美食纪录片的借鉴有助于中国美食纪录片突破瓶颈得到更好的发展。

5.1 注重美食纪录片的差异化发展

从《舌尖上的中国》系列到《风味人间》系列，中国美食纪录片出现了很多高质量的美食纪录片，但是这些美食纪录片也面临着叙述形式同质化的处境，诚然，相对形式的固定的美食纪录片可以在一定程度上加大中国美食纪录片的影响力、加强文化的渗透性，但是过度的同质化会降低观众的收拾积极性，在信息社会中，人们借助现代技术大量生产、复制和传播各类信息，造成信息资源的极度扩张，然而观众的注意力却是有限的，只有不断创造出差异性的美食纪录片才能让中国美食纪录片在竞争激烈的美食纪录片市场中独树一帜，形成比较优势，最终赢得观众取得良好的传播效果。

5.2 关注受众的审美转型

文化是一种社会现象，是人们长期创造形成的产物，审美作为文化的分支随着人的发展而不断发展，中国观众审美的后现代主义化随着文化的发展而声量渐高，成为非常重要的审美维度。

后现代主义产生于 20 世纪 60 年代的西方，是当代社会最具影响力的社会思潮之一，其显著特征是去中心化，具有强烈的反叛性。“在后现代的审美文化语境之下，反传统、去中心、反理性、解构逻辑是后现代文本美学与价值体系的核心，后现代文本具有较强的反传统性与先锋性，传统艺术被借用到后现代文本中的现象也存在着，其对传统艺术借用的目的不再是对传统艺术的遵循与原貌呈现，而是解构传统、消解传统艺术的美学价值与文化内核。

相对于《纪录片》发展更为先锋的中国电影后现代化特征已经很明显，像《哪吒》、《八佰》这种充满后现代主义风格的电影作品大获成功，而国外美食纪录片中《主厨的餐厅》系列的成功也给了中国美食纪录片创作一个很好的启示，后现代主义特征的美食纪录片或许可以达到更好的传播效果。

5.3 加快美食纪录片的商业化进程

中国美食纪录片的商业化进程进展相对缓慢，这不仅仅是美食纪录片的问题也是整个中国纪录片产业的问题，2019年中国纪录片生产总投入为50.36亿元同比增长9.4%，年生产总值约66.60亿元，同比增长3.3%，增幅为近10年来最低值，而美国的探索集团的收入为111.44亿美元，利润为20.69亿美元，一个以纪录片为产业的公司利润比我国纪录片的年产值还要多。中国美食纪录片的发展不能脱离中国纪录片产业的发展，美食纪录片作为中国纪录片发展相对领先的一个分支需要带头拥抱商业化，建立订阅付费等收费模式，实现盈利。只有建立真正的市场良性循环，才有机会生产出更多好的美食纪录片。

5.4 增强国际化视野

纪录片的生产全球化是纪录片的发展趋势，中国生产的《风味人间》第二季虽然是在讲世界美食，但是重心仍然在国内，与之相反，美国公司生产的《主厨的餐厅》第三季对于美国美食的描写却几近于无，中国美食纪录片想要获得全球市场就必须学习美国美食纪录片的全球化制作的模式。中国其他类型的纪录片已经开始了国际合作的模式，美国探索频道和爱奇艺推出的《极境》、美国国家地理频道播出大连电视台李汝建创作的《巢里巢外》、哔哩哔哩与美国国家地理频道联合出品《未至之境》、五洲传播中心、企鹅影视与美国国家地理频道联合制作《佳节》等已经证明国际合作生产纪录片的方式是可行的，中国美食纪录片应该借鉴国际合作以国际化的视野生产出受众更加广泛地纪录片。

结论

无论是《风味人间》第二季板块化对美食的讲述还是《主厨的餐桌》第三季通过美食对背后故事的挖掘，它们都将视角放在了美食上，其根本目的还是通过美食来传达人类对美的追求，叙事方式虽然不同，但是没有所谓的优劣之分，未来美食纪录片叙事一定是相互借鉴融合的。

从中国美食纪录片的萌芽到蓬勃发展的今天，短短三十年中国美食纪录片已经取得了很高的成就，其精美的制作、相对统一的叙事模式、精彩的内容已经赢得了一部分受众，但是美国美食纪录片在叙事策略和商业化传播仍然有需要进行学习的地方，在坚持自身优势的情况下取长补短，中国美食纪录片可以实现更大的发展。

参考文献

- [1] Brian Winston. Claiming the Real. BFI . 1995
- [2] Vivian Sobchack. Collecting Visible Evidence. University of Minnesota Press . 1999
- [3] Michael Renov. Rethinking Documentary: New Perspectives, New Practices. Open University Press . 2008
- [4] Noel Carroll. From Real to Reel: Entangled in the Nonfiction Film. Philosophical Exchange . 1983
- [5] William Sloan. The Documentary Tradition. Hopkinson and Blake . 1971
- [6] 陈小娟. 受众“期待视野”下文化类纪录片的叙事新形态——以《风味人间》为例[J]. 当代电视, 2019(07): 67-70.
- [7] 陈小庆. 中英美食纪录片叙事与认知研究——以《舌尖上的中国2》与《发现中国: 美食之旅》为例[J]. 西部广播电视, 2016(11): 105.
- [8] 曹云霞. 论美食纪录片《风味人间》的叙事风格[J]. 东南传播, 2019(12): 141-143.
- [9] 曹云霞. 美食纪录片《风味人间》的审美研究[D]. 塔里木大学, 2020.
- [10] 蔡敏. 新媒体语境下纪录片叙事策略探究——以《人生一串》为例[J]. 传播力研究, 2019, 3(06): 77.
- [11] 董峥楠. 浅析《舌尖上的中国》群像化叙事手法的运用[J]. 戏剧之家, 2014(11): 154.
- [12] 方毅华, 赵斌艺. 《舌尖上的中国》叙事策略变化刍议[J]. 中国广播电视学刊, 2014(09): 85-88.
- [13] 高阳. 电视纪录片叙事视角与传播效果的比较分析——以《舌尖上的中国》、《中国美食探秘》为例[J]. 当代电视, 2012(12): 40-42.
- [14] 何建明. 中国美食纪录片叙事研究[D]. 南昌大学, 2016.
- [15] 胡斌毅. 《舌尖上的中国》叙事空间结构分析[J]. 电视研究, 2012(08): 46-47.
- [16] 姜常鹏. 纪录片的跨媒介叙事——以《风味人间》等作品为例[J]. 当代电视, 2019(07): 62-66.
- [17] 李洪, 视听语言[M]. 河北美术出版社, 2017: 56.
- [18] 李振营, 李慧欣编著. 影视专业基础知识[M]. 北京: 中国传媒大学出版社, 2009. 10.
- [19] 鲁钦正, 刘永宁. 美食纪录片的视觉创新与跨文化叙事研究——以《风味人间》为例[J]. 戏剧之家, 2019(36): 64-65.
- [20] 宋家玲编著. 影视叙事学[M]. 北京: 中国传媒大学出版社, 2007. 04.
- [21] 孙蕾, 视听语言[M]. 新华出版社, 2008: 50.
- [22] 陶源. 新媒体时代下网络自制纪录片的发展——以纪录片《人生一串》为例[J]. 西部广播电视, 2019(02): 88-89.
- [23] 王晨燕. 《风味人间》美学叙事传播分析[J]. 中国广播电视学刊, 2019(07): 76-78.
- [24] 王迟. 纪录片究竟是什么?——后直接电影时期纪录片理论发展述评[J]. 当代电影, 2013(07): 79-88.
- [25] 王君睿. 纪录片《风味人间》叙事研究[D]. 西北大学, 2019.
- [26] 王欣玥. 论多元联觉视角下美食类纪录片的配乐——以《风味人间》和《舌尖上的中国》为例[J]. 音乐传播, 2019(21): 197-200.
- [27] 王颖. 美食类网生纪录片与传统纪录片的比较研究——以《人生一串》和《舌

- 尖上的中国 3》为例[J]. 文化产业, 2019(04):16-17.
- [28]肖清. 《风味人间》:中国美食纪录片新范式[J]. 当代电视, 2018(12):72-73.
- [29]姚青青. 《舌尖上的中国》三部曲叙事变化研究[D]. 烟台大学, 2019.
- [30]严文明, 洪雨晗. 美食纪录片的叙事差异——从《舌尖上的中国 1》到《风味人间》[J]. 当代电视, 2019(05):73-75.
- [31]张海华, 陈嘉婕. 纪录片的跨文化叙事策略——以饮食纪录片《风味人间》为例[J]. 新闻与写作, 2019(03):98-100.
- [32]朱景和. 纪录片创作[M]. 北京: 中国人民大学出版社, 2008: 180.
- [33]周悦, 王建祎. 街头美食纪录片《人生一串》的空间生产研究[J]. 新闻研究导刊, 2018, 9(17):36+38.

后 记

搁笔之时，已临近四月，在和煦的春风里，我也即将与我的校园离别。回首三年，临风对月，感慨颇多。

学贵得师，亦贵得友，非常荣幸读研期间可以遇见我的导师杜建华老师，老师识见明达、治学严谨有八斗之才，学生末学肤受、不求甚解却也受益匪浅；也非常幸运能遇到杨晓峰、石蓉蓉、黄建军、张淑芳、张翼、王一婕等几位老师，几位老师不倦的教导给我打开了新闻传播领域的大门。

感谢 2018 级新闻与传播硕士班大哥、建龙、金池三位好兄弟，三人相互扶持、相互陪伴，度过了三年愉快的时光；感谢 404 寝室刘文龙、边柯橙两位共枕眠的室友，生活上的相互照顾开解、学科间的交流碰撞让我记忆犹新。我们来自五湖四海、有着不同的人生体验甚至在年龄上有着一些差距，但是包容与理解让我们携手共进，我一直相信，不仅仅是在最好的岁月遇见了你们，更是遇见你们才是最美好的岁月。

哀哀父母，生我劬劳。我五岁入学至今求学二十几载，期间几经波折，但是父母给了我无限的理解与支持，他们以“父母之爱子，则为之计深远”的原则来要求自己，对于学习、工作给了我最大的自主权。

在这里还要特别感谢我大学时期的老师王金娥，王老师对我这个不爱学习的学生不间断的鼓励让我能在学习的道路上求学至今。

从 2014 年到兰州求学至今已近七年，这七年中我也一直被幸运和关怀所包裹，让我在兰州有了在家一样的温暖，我爱这个地方，也爱在这里遇见的每个人。