

The "Local Enchantment" of Food Documentaries Research on the Cultural Construction and Industrial Impact of Qionghai Coarse Grains in Hainan through Image Narrative

Xiaohan Liang

Mongolian Film Art Academy, Ulaanbaatar, Mongolia

Abstract

Entering the 21st century, the wave of food documentaries represented by "A Bite of China" has deeply participated in the "rediscovery" and "revaluation" of local foods. This article, from the perspective of drama and film and television studies, explores how image narrative participates in the cultural construction and industrial reshaping of Hainan Qionghai coarse Grains. Research has found that documentaries, through the creation of visual wonders, the arrangement of narrative structures and the construction of sound landscapes, have elevated Qionghai's coarse grains from local dietary symbols to cultural brands with connotations of health, nature and nostalgia. This process of endowing images with charm not only restructured the public's perception of Qionghai's coarse grains but also promoted the extension of its industrial chain and the strengthening of local cultural identity. This article aims to reveal the dynamic role of food documentaries in the dissemination of local food culture and their profound impact on real development.

Keywords

Food documentary Qionghai coarse grains Image narrative Local cultural construction The catering industry Media enchantment

美食纪录片的“地方赋魅”：影像叙事与海南琼海杂粮的文化建构及产业影响研究

梁晓涵

蒙古国电影艺术学院，蒙古国·乌兰巴托

摘要

进入21世纪，以《舌尖上的中国》为代表的美食纪录片浪潮，深度的参与了对地方性食物的“再发现”与“价值重估”。本文从戏剧与影视学的视角出发，探讨影像叙事如何参与海南琼海杂粮的文化建构与产业重塑。研究发现，纪录片通过视觉奇观的营造、叙事结构的编排与声音景观的构建，将琼海杂粮从地方性饮食符号提升为具有健康、自然与乡愁意涵的文化品牌。这一影像赋魅过程不仅重构了公众对琼海杂粮的认知，也推动了其产业链延伸与地方文化认同的强化。本文旨在揭示美食纪录片在地方饮食文化传播中的能动性作用及其对现实发展的深刻影响。

关键词

美食纪录片；琼海杂粮；影像叙事；地方文化建构；饮食产业；媒介赋魅

1 引言：作为文化实践的美食纪录片

在当代视觉文化占据主导的语境下，纪录片的功能早已超越了单纯的记录与再现。它通过选择、编排、修辞和美学加工，积极地建构着我们所认知的“现实”。美食纪录片，作为纪录片的一个重要亚类型，其焦点看似是“食物”，实则关乎文化、记忆、身份与地方^[1]。从《舌尖上的中国》系列开始，中国美食纪录片开启了一个“在地性”挖掘的时代，

将镜头从宏大的中华美食谱系，精准地对准了无数具体而微的地方风味^[2]。在这一浪潮中，海南琼海杂粮——一个原本在主流饮食话语中相对边缘的地方性饮食概念，获得了前所未有的全国性关注。

琼海杂粮，并非指字面意义上的五谷杂粮，而是指在海南琼海地区形成的一种特色小吃体系，主要以五谷杂粮（如鸡屎藤、高粱、芋头、红薯等）为原料，制作成如鸡屎藤粿仔、高粱椰丝粿、芋头糖水、清补凉等各式甜品、小吃和主食。它深深植根于琼海人的日常生活，是市井文化、热带农业与海洋文化的结晶。然而，在美食纪录片的镜头介入之前，琼海杂粮的知名度与影响力主要局限于海南本土及部分华南地区。

【作者简介】梁晓涵（1988-），女，壮族，中国广西人，在读硕士，从事综艺节目制作、纪录片制作、短视频制作与运营研究。

本文试图回答的核心问题是：美食纪录片运用了哪些具体的影视语言和叙事策略，将琼海杂粮从一种地方性日常饮食，建构为一种具有广泛吸引力的文化符号与消费品牌？这种影像建构又如何具体地影响了琼海杂粮的现实发展轨迹？

为此，本文将结合《琼海杂粮》、《追味吧！海南》中涉及琼海杂粮的剧集，以及《早餐中国》、《沸腾吧！火锅》等网络美食纪录片有关海南美食的具体案例，从影像本体出发，进行细致的文本分析。本研究不仅有助于我们理解美食纪录片的媒介力量，也为地方文化如何借助视听媒介实现有效传播与价值转化，提供了可资借鉴的范本^[3]。

2 影像的“赋魅”：美食纪录片对琼海杂粮的叙事建构策略

“赋魅”（Enchantment）一词，在此用以描述美食纪录片通过一系列艺术化手段，为原本平凡的地方食物注入情感、意义与神秘感，使其超越单纯的物质层面，升华为一种文化体验与审美对象的过程。这一过程主要通过以下几种叙事策略实现。

2.1 视觉奇观的营造与“自然健康”的符号生产

影视艺术首先是视觉的艺术。美食纪录片对琼海杂粮的建构，首要地体现在对其视觉形象的精心雕琢上。

1. 微观特写的“材质美学”：镜头极度贴近食物，以特写甚至大特写的方式，展现鸡屎藤裸仔在揉搓过程中的纹理，高粱面在蒸制后升腾的热气，椰丝在阳光下金黄的色泽，以及糖水与食材碰撞时那瞬间的流动感。这种对材质本身的极致呈现，借鉴了广告摄影的手法，将食物的“质感”本身转化为一种视觉奇观^[4]，直接刺激观众的感官欲望，并传递出“纯手工”、“无添加”的潜在信息。

2. 色彩体系的“地域编码”：纪录片有意构建了一套属于琼海的色彩体系。碧蓝的海水、翠绿的椰林、金黄沙滩的自然景观，与食物本身鲜艳的色彩（鸡屎藤的深绿、芒果的明黄）相互映衬。这种高饱和度、高明度的视觉风格，不仅在视觉上赏心悦目，更在符号层面将琼海杂粮与“热带”、“阳光”、“天然”、“富饶”等地理意象紧密捆绑，为其“健康”、“自然”的品牌形象奠定了视觉基础。

3. 制作过程的“技艺展演”：镜头不厌其烦地记录着琼海杂粮的制作全过程——从田间收割甜薯，到石磨研磨米浆，再到阿婆们灵巧的手工塑形。这些画面将食物生产的“后台”前置，使其生产过程本身成为一种可观看的“技艺展演”，满足了都市观众对“原生态”生活的想象与窥探。

2.2 叙事结构的编排与“乡愁记忆”的情感投射

美食纪录片深谙“故事”是传递情感、建构意义的核心手段。其对琼海杂粮的叙事，往往采用一种“个人史”与“地方志”相结合的复调结构。

1. 人物故事的“在地性”嵌入：纪录片很少孤立地展

示食物，而是将食物与特定的人物（通常是本地经营者、老师傅或普通家庭）的故事紧密相连。例如，跟随一位在嘉积镇经营鸡屎藤裸仔杂粮店几十年的“阿姐”，记录她每天清晨户外采摘野生鸡屎藤备料、全家几兄妹一起制作食材、与老街坊寒暄。通过这个人物的视角，琼海杂粮不再是抽象的菜名，而是承载着个人奋斗、家族传承与社区温情的情感容器。这种叙事策略，为食物注入了“人情味”与“烟火气”，使其更容易引发观众的情感共鸣。

2. 历史与当下的时空交织：旁白或人物口述会时常追溯琼海杂粮的渊源，例如提及鸡屎藤的药用历史如何在生活中演变为小吃，九层糕如何随着下南洋的先辈们传播又回归。这种历史维度的引入，赋予了琼海杂粮以“时间厚度”和“文化积淀”，使其从即时性的消费物，转变为连接过去与现在、承载集体记忆的文化符号。观众消费的，不仅是食物本身，更是一段被影像激活的“地方历史”与“文化乡愁”^[5]。

2.3 声音景观的构建与权威话语的引导

声音是影视叙事中不可或缺的“魅影”元素。

同期声的“沉浸感”营造：石磨转动的咕噜声、食材下锅的滋啦声、食客满足的吸溜声、市集的嘈杂人声……这些丰富的同期声共同构建了一个充满“现场感”和“生活气”的声音景观，让观众产生“身临其境”的市井沉浸式体验。

2. 音乐与旁白的“情感定调”与“意义赋予”：舒缓的民乐、轻快的海岛风旋律，为影像奠定了或怀旧、或闲适的情感基调。而最为关键的是那充满磁性、语调沉稳的旁白（如李立宏在《舌尖》中的配音），它扮演着“权威讲述者”的角色。旁白不仅介绍知识，更进行文化阐释和价值判断，如“这看似普通的鸡屎藤裸仔，蕴含着琼海人顺应自然的生活智慧”、“一碗清补凉，是游子心中永远的乡愁”。这种话语引导，直接为观众提供了理解琼海杂粮的意义框架，完成了从“物”到“文化”的最终升华。

3 从影像到现实：美食纪录片对琼海杂粮发展的多维影响

影像的建构并非止于屏幕，它作为一种强大的社会文化动力，深刻地反哺并重塑了琼海杂粮的现实发展轨迹。

3.1 品牌价值的提升与市场认知的颠覆

在纪录片播出前，琼海杂粮对于岛外消费者而言是陌生甚至带有“土气”的（如“鸡屎藤”这个名字本身可能引起误解）。纪录片的传播，尤其是其在国家级媒体平台（如央视）和主流视频网站的出现，为其进行了最强有力的“信用背书”和“品位认证”。

1. “去污名化”与“正名”：纪录片通过精美的影像和深度的文化解读，成功地将“土”转化为“朴”，将“陌生”转化为“独特”。观众通过镜头理解了“鸡屎藤”并非不雅，而是一种药食同源的植物，其背后是深厚的民间智慧。这种认知转变，极大地提升了琼海杂粮的品牌形象，使其从“地

方小吃”升级为“文化特产”。

2. 需求激增与市场扩张：纪录片的播出直接导致了“搜索热”和“打卡热”。各大旅游攻略平台上，“琼海杂粮”成为关键词；社交媒体上，游客纷纷发布“跟着纪录片吃琼海杂粮”的打卡帖。这种线上流量迅速转化为线下的消费力，更催生了海口、三亚乃至全国各大城市中“琼海杂粮”专卖店或体验区的出现，实现了市场的几何级扩张。

3.2 产业链的延伸与业态的创新

为了应对激增的市场需求并延续纪录片带来的热度，琼海杂粮的产业链开始主动求变，向上下游延伸。

1. 生产的标准化与规模化：一些有远见的商家开始尝试将部分杂粮产品（如罐装清补凉、速冻粳仔、速冻薏粿）进行标准化生产和包装，使其能够突破地域限制，通过电商渠道销往全国。这改变了传统杂粮“现做现吃”、难以保存的局限。

2. 业态的融合与升级：传统的街边小店开始向“文化体验空间”转型。装修风格融入更多琼海本土文化元素（如海洋、华侨文化），提供结合杂粮的创意套餐。更重要的是，出现了“杂粮+旅游”、“杂粮+文创”的新业态，开发“琼海杂粮美食之旅”，实现了从“吃”到“游”到“购”的产业链闭环。

3.3 地方认同的强化与文化自信的重塑

纪录片的影响不仅是向外的，也是向内的。它对琼海杂粮的高度赞誉，极大地激发了本地人的文化自豪感和身份认同。

1. 从业者的“价值自觉”：杂粮店的经营者们发现，手艺被镜头赋予了文化价值，这种外部认可促使他们更加注重技艺的传承、品质的把控和故事的讲述，从被动的生产者转变为主动的文化传播者。

2. 年轻一代的“回归”：纪录片让琼海的年轻人看到了家乡饮食文化所蕴含的巨大潜力。年轻人开始愿意回归家乡，利用新的营销理念（如短视频、直播）和商业模式来经营杂粮事业，为这一传统行业注入了新的活力。

4 反思与展望：媒介化现实的潜在风险与未来路径

尽管美食纪录片对琼海杂粮的发展起到了巨大的推动作用，但我们仍需以批判性的眼光审视这一“媒介化”过程可能带来的问题。

4.1 潜在的风险

1. 商业化的过度侵蚀：在资本和流量的驱动下，琼海杂粮有被过度商业包装、脱离其市井本色的风险。为了迎合游客，可能出现口味上的妥协、制作上的偷工减料，导致“本真性”的丧失。

2. 同质化竞争的出现：成功的模式被迅速复制，可能

导致不同杂粮店之间陷入低水平的同质化竞争，反而削弱了整个品类的独特吸引力。

4.2 未来的发展路径

为使琼海杂粮在纪录片带来的热度之后实现可持续发展，未来的路径应注重：

1. 坚守品质与本真：政府和行业协会应牵头制定标准，鼓励商家在创新中坚守传统工艺和核心风味，维护琼海杂粮的“原真性”这一根本竞争力。

2. 深化叙事与多元表达：鼓励更多元、更深入的影像记录，不仅关注作为成品的食物，更可挖掘其背后的农业系统、生态智慧、女性力量等，呈现一个更立体、更丰富的琼海杂粮文化图景。

3. 推动产业协同与深度融合：进一步推动杂粮产业与农业、旅游业、文创产业的深度融合，打造集原料种植、加工体验、美食消费、文化研学于一体的综合性业态，形成强大的产业韧性和抗风险能力。

5 结论

美食纪录片，作为一种融合了记录、艺术与商业的现代媒介形态，通过其精心设计的影像叙事策略，成功地海南琼海杂粮进行了一场深刻的“地方赋魅”。它将一种地方性饮食体系，建构为集自然、健康、乡愁、技艺于一体的文化符号，并由此引发了现实世界中从品牌价值、市场需求到产业链条、地方认同的一系列连锁反应。

本研究揭示了，在当代社会，地方文化的传播与发展，已无法脱离视听媒介的参与。美食纪录片不再是简单的“镜子”，而是积极的“引擎”和“催化剂”。它告诉我们，地方文化的生命力，既在于其固有的历史积淀与独特价值，也在于其能否被以恰当、动人且富有创造力的方式“讲述”与“看见”。对于琼海杂粮乃至无数其他亟待被发现的地方文化而言，如何主动地与影像等现代媒介对话，在拥抱变化的同时守护内核，将是其在全球化与现代化浪潮中保持生机与魅力的关键所在^[6]。

参考文献

- [1] 张同道, 刘兰.《舌尖上的中国——味道、记忆与人文地理》[J].《现代传播(中国传媒大学学报)》, 2012, 34(10): 80-84.
- [2] 孙振虎, 赵甜. 美食类纪录片的叙事策略与文化传播研究——以《风味人间》为例[J].《中国电视》, 2019(5): 100-104.
- [3] 蔡晓璐. 地方感的媒介建构: 美食纪录片与城市形象传播[J].《当代传播》, 2020(4): 95-97.
- [4] 周宪. 论奇观电影与视觉文化[J].《文艺研究》, 2005(3): 18-26.
- [5] 吕新雨.《纪录中国——当代中国新纪录运动》[M]. 北京: 生活·读书·新知三联书店, 2003.
- [6] [法] 让·鲍德里亚. 刘成富, 全志钢译.《消费社会》[M]. 南京: 南京大学出版社, 2014.