

文化之眼
从《哪吒2》谈开去⑤

哪吒『冲天』后还要看到什么

海玟

如何让《哪吒2》的“高点”成为行业全面升级的“起点”，真正实现从“一枝独秀”到“百花齐放”的跨越？

关键还在系统性改革，内容端、产业端、人才端等需要同时发力。瞄准长期目标，打破题材依赖、完善人才体系、优化资源分配，让更多头部电影引领市场、更多腰部电影满足细化需求、更多脚部电影培育创新土壤，最终通过优质内容的故事和情感赢得观众，才能在全球竞争中站稳脚跟。

励多样性，更有利于电影市场的可持续发展。

从投资机制看，像《哪吒2》这样的体量，动辄需要投资数亿元，如果没有相关机构和头部企业的支持，很难实现。就像导演饺子曾提及自己早年“卖房拍片”的经历，一些中小动画公司的项目要获得投资颇有难度。如今，不少动画电影仍依赖政府补贴或众筹，尽管国家出台了动画扶持政策，但市场机制仍未成熟。推动长效投资机制的形成，让投资生态更趋平衡，避免资本倾向“押注爆款”而非培育创新，将有利于更多新项目的孵化和诞生。

不畏浮云遮望眼，自缘身在最高层。《哪吒2》固然给我们带来许多惊喜，也为中国电影高质量发展注入强劲动能。如何让《哪吒2》的“高点”成为行业全面升级的“起点”，真正实现从“一枝独秀”到“百花齐放”的跨越？关键还在系统性改革，内容端、产业端、人才端等需要同时发力。瞄准长期目标，打破题材依赖、完善人才体系、优化资源分配，让更多头部电影引领市场、更多腰部电影满足细化需求、更多脚部电影培育创新土壤，最终通过优质内容的故事和情感赢得观众，才能在全球竞争中站稳脚跟。

2月18日，《哪吒之魔童闹海》（以下简称《哪吒2》）以超过123.19亿的票房成绩，登上全球动画电影票房榜首。作为国产动画的重要里程碑、中国电影的重大飞跃，《哪吒2》无愧于当下的欢呼与掌声，但在欣欣鼓舞的同时，我们 also 需保持冷静，不仅要看到《哪吒2》的一飞冲天，也要看到当前国产动画和中国电影仍有进一步提升的空间。

从艺术创作看，《哪吒2》的成功再次证明了经典神话IP的强大号召力。近年来，《大鱼海棠》《白蛇·缘起》《姜子牙》《新神榜：哪吒重生》《新神榜：杨戬》等动画作品，纷纷从中国神话传说中寻找灵感，在视觉和叙事方面均有创新。《哪吒2》以哪吒这个经典形象为切入点，在对中国传统家庭关系进行表现的同时，融入当代年轻人追求独立、反抗束缚的精神，赋予传统故事以现代内核，堪称中华优秀传统文化“两创”的成功典范。随着这些作品获得成功，后续的动画生产创作很可能会引发一波仿效与复制。如何不盲目跟风，不陷入同质化竞争以及“量产平庸之作”的泥潭？如何在挖掘中国传统文化IP的同时，将目光也投射到现实题材、科幻题材的开拓上，加强国产动画对社会现实及时代价值的深度挖掘？这些问题都需要行业内沉下心来思考。

从人才培养看，《哪吒2》让大家看到中国的动画产业链已经足够成熟，可以支持超难度的动画电影，130多家国内动画公司参与制作，反映了中国动画人才的快速成长。不过我们也应该看到，这130多家公司中，员工在20人以下的有近一半数量，动画行业优质人才还是相对匮乏。事实上，动画专业对综合素质要求很高，需要掌握动画生产领域的各个环节知识，不仅要会使用动画软件，还要懂策划、懂编剧、懂表演、具备美学认知，这样才能在竞争中先声夺人。储备和吸引更多优秀人才，中国动画才能走得更远。

从电影市场看，《哪吒2》凭借其高口碑、合家欢属性和令人震撼的特效，成为春节档至今观众的首选。不少影院抓住这个机会，采取高排片策略，努力实现收益最大化，这反映了市场需求，也体现了观众对国漫崛起的一腔赤诚。从短期来看，这样的排片方式，可以带来可观的票房和爆米花、衍生品等收入增长，但从长期看，在爆款的基础上鼓

题材破圈：
从味蕾狂欢到文明解构

2012年，《舌尖上的中国》一经开播就火遍大江南北，纪录片以“自然的馈赠”“主食的故事”等主题，跳脱传统美食叙事的桎梏，不再仅仅局限于探访烹饪大师、美食名家，呈现烹饪技法，而是在中国各地不同的地理气候、风俗礼仪、生活状态的铺陈中，讲述人与美食的相处之道。“舌尖”系列作品不仅勾起观众的食欲，更激发了观众对华夏故里与饮食文明的兴趣与热爱。

2025年大年初六，立春烟火尚未消散，《舌尖上的中国》第四季再次登上电视荧幕。本季将坐标锚定在“双手、菜场、方寸、田园、县城、厨房、中餐厅”7个与美食连接紧密的场域，“螺蛳壳里做道场”，对中华饮食文化进行了又一次解构重组。柳州螺蛳粉生产流水线上，工业化浪潮与传统手艺激烈碰撞；自贡盐帮菜中油爆腰花的烈焰翻腾，既是技艺的传承，亦是宗族纽带在当代的重塑。

10多年来，美食纪录片题材不断拓展。从关注中国人一日三餐的《早餐中国》《向着宵夜的方向》，到深挖地域特色的《傲椒的湘菜》《边城好味》；从展现食材魅力的《水果传》《鳗鱼的故事》，到探讨调味料的《中国酿造》《风味人间5：香料传奇》；从以烹饪方式为切入口的《人生一串》，到展现集市魅力的《赶集故事会》；从聚焦厨师风采的《街头大厨》，到以主持人探索美食为线索的《我的美食向导》；从外国人看中国的《奶奶最懂得》，到在海外播出平台大放异彩的《风味原产地》……这些作品共同构筑起中国美食纪录片的生态图谱，构建起中国饮食文化的“影像库”。

视听创新：
科技赋能下的美学盛宴

除了努力发掘更多的创作题材，美食纪录片也超越对于食物“色、



《人生一串》第三季海报。

在济南大明湖以南，一片碧波粼粼的池水宛如明镜，将周边古色古香的青砖灰瓦小院映照其中，这里便是济南百花洲历史文化街区，40多个各级非物质文化遗产代表性项目在这里绽放活力。

阳光照进向群皮影社，给货架上的皮影产品打上了天然的“灯光”，几名女孩正在挑选皮影文创饰品。“这款趵突泉文创产品卖得很好。”向群皮影社艺术总监李云卿取下一款晶莹剔透的耳坠，边展示边介绍。熟牛皮制成的耳坠上，趵突泉三眼泉水托举着观澜亭，淡蓝色的泉水与明黄色的亭阁对比分明，济南特色鲜明。

李云卿介绍，济南皮影戏被列入第二批国家级非物质文化遗产名录，向群皮影社曾前往20多个国家和地区进行演出。在打造传统皮影表演研学产品的同时，团队还针对年轻人的

美食若镜，照见中国

李 宁

自2012年《舌尖上的中国》掀起热潮，至2025年新春之际《舌尖上的中国》第四季回归，十几年来，美食纪录片不断上新。

以《舌尖上的中国》《风味人间》《人生一串》等作品为代表，美食纪录片的镜头从田间地头延伸至异国后厨，从微观的食材肌理转向全球文化的碰撞，让纪实影像成为融合地理、历史与人文的多维叙事载体，带领观众一起欣赏更辽阔的美食文化图景。



《舌尖上的中国》第四季剧照。

本文配图均为资料图片

香、味”的表层展示，在视听语言和表现形态上寻求突破与创新。

美学的创新性突破，首先得益于美食纪录片对于当前较为前沿的影像设备和技术的整合利用。

《风味人间》曾与美丽科学团队合作，借助显微摄影捕捉海带甘露醇结晶的瞬间和肌肉结晶的动态轨迹。无法用肉眼看到的食物变化，在此刻得以具象化呈现。

在《舌尖上的中国》第四季中，航拍器、水下摄影设备、超高速摄影机、CG合成技术等均得以利用。与《风味人间》一样，显微摄影技术的加入，让观众可以从食材纹理的变化中清晰地感受一道道风味形成的过程。《舌尖上的中国》第四季微观摄影组负责人梁琰表示，显微摄影揭示的新世界是科学的，也是浪漫的。显微摄影让蟹壳纹理犹如自然的抽象画作，随机却充满节奏感的线条仿佛画布上飞舞；而花椰菜花序原基的几何之美堪比建筑奇迹。

声音设计同样是美食纪录片美学创新的重要一环。专业声音团队化身为“厨房作曲家”，蒸汽升腾的呼啸、面团发酵的微颤、刀刃撞击砧板的节奏，共同编织成后厨交响乐。

与此同时，美食纪录片增加了解说与观众的互动感，将旁白塑造成陪伴观看的“老朋友”，力图提高听觉的亲和力。《舌尖上的中国》第四季中，伴随着展示陈皮内部微观镜头的一句解说“猜猜看，这是什么？”，既引发了观众的思考，也提升了影片的趣味感。

对于听觉的创新式呈现，不独是一部美食纪录片的“专利”。2021年上线播出的《听起来很好吃》，是一部主打“声音”的美食纪录片，它放弃了旁白、访谈等常见的纪录片表现形式，通过真实声音模拟、高速动作拟音、声音元素创意混搭等方式，有效凸显了美食的质感；在《人生一串》中，高速镜头配合油炸迸裂的音



《风味人间》第五季剧照。

效，将烧烤过程升华为视听狂欢，“诱惑力”再上一个台阶。

中餐出海：
跨越山海的文明对话

《舌尖上的中国》第四季最后一集，以“华流”为主题，通过海外中餐馆几代人的创业史，呈现了饮食文化交流互鉴的些许片段。

横跨百余年的中餐西进史，在纪录片中化作味觉符号的变奏：从旧金山的一碗上海馄饨，到东南亚娘惹菜的味道变革，再到被英国观众称为“民间中华美食大使”的黄潯亿简化中餐制作流程。在不同国家和地区，中餐正在进行一场“本地化生存之变”。这种“以调为技，以和为美”的融合智慧，恰是中华文明“和而不同”理念的生动注脚。

中餐出海的故事，历来备受关注。早在2019年，聚焦海外中国餐厅的人文纪录片《中国餐馆》便编缉了一张“中国味道的世界地图”。从斐济海滨的渤海海鲜餐厅到荷兰的“大众美食城”，从坦桑尼亚的东北炖

菜到南非的创业小店，每一位厨师都面临着坚守与改良的平衡，并且需要敏锐捕捉中餐与异域文化的化学反应。也正是因为如此，身处阿根廷的中国厨师李秀瀛才在“遍尝百鸭”之后，找到一种当地的鸭子品种，通过长时间的尝试和改良，还原出与中国口味口感相近、卖相相似的北京烤鸭。

中餐出海的本质，是一场持续的文明对话。中餐在异域的发展，既有对本真的坚守，也有创造性转化。唯有如此，中华美食才能超越果腹之需，成为温和却极具穿透力的文化使者。

当下，美食纪录片不再满足于打造令人垂涎的视觉盛宴，食物成为一面棱镜，折射出传统与现代、本土与全球、手艺与科技的复杂光谱。美食纪录片让我们看到，所谓人间至味，不只是每一代人追求更好生活的里程，更是文明在时间长河中留下的印记。守护舌尖上的美味，既是守护每一个人、每一个家庭的珍贵日常，更是守护文明存续的基因密码。

（作者单位：中国传媒大学）

寻芳百花洲

喜好和审美，围绕皮影材料和制作工艺开发了动漫纸雕、皮影首饰、夜灯等文创产品，受到市场欢迎。

沿着街区内芙蓉溪旁的青石板路走进景韵阁，10岁的何彦希身着汉服坐在长桌前，用剪刀剪断镀金铝丝、勾勒图案，此时一只掐丝珐琅卡通小猫的轮廓已接近完成。

“拓图、涂胶、掐丝、点蓝、固定、干燥……完成一件掐丝珐琅作品，短则两三个小时，长则几十个小时。”景韵阁工作人员周蓉蓉说，他们开模制作了一些小件产品的合金底胎，让尝试掐丝珐琅制作的游客可以直接从点蓝起步，能省去大半时间，这样也吸引了更多游客前来体验。

传统手工艺从“守艺”到创新的转变，在百花洲各家门店都可以看到踪影。

百花洲文创集物社去年推出“把

子肉冰淇淋”，迅速成为网红产品。“把子肉是济南的传统卤味，冰淇淋是年轻人喜欢的西方甜点。把它们结合起来，是一次‘跨界’的创新尝试。”百花洲文创集物社负责人杜航说。

王国强的格物小厝漆艺工作室面积不大，三五个人同时进门都有些局促。在这间工作室里，传承着传统髹漆技艺的王国强，和记者说起的却是3D建模、AR等新潮的技术概念。

“我刚参加了济南市文旅局组织的关于非遗数字化的会议。”王国强说，生漆极易引起过敏，如果不用接触实物便能通过数字化进行展示、体验，就可以让更多人尝试这门手艺，让它更好传承下去。

百花洲地处济南明府城区域，因唐宋八大家之一的曾巩任齐州知州时修筑百花堤和百花台而得名，承载着人们对济南老城的记忆。2023年，济南市对

百花洲历史文化街区启动整改改造工程，在进行古建筑修缮、环境提升的同时，引入具有济南特色的传统技艺，修缮一新的街区于2024年5月正式亮相。

传统工艺工作站、泉水人家民俗博物馆、白雪楼非遗剧场等文化单元，和以非遗、文创、民俗为主的30个特色摊位形成的文化市集，共同汇成了百花洲活色生香的文化风景。行走在曲径通幽的青石窄巷，穿越古雅别致的院落亭台，不时要给行人和相机让路。这里处处可见身着汉服的年轻女孩，就着街巷、影壁等天然相框取景拍照，或拍摄短视频。

“重新开放以来，百花洲历史文化街区客流量已经超过180万人次。”济南古城保护和发展中心副主任陈学东说，如今，这里已成为济南热门打卡地。

（据新华社电 记者陈灏、邵鲁文）

近日拍摄的《哪吒2》视觉特效制作公司墨境天合成都数字图像科技有限公司的工作区。

新华社记者 薛晨摄



饺子导演（前排左三）和参与《哪吒2》制作的四川传媒学院部分师生合影。从动画特效、制片到配音，四川传媒学院多位师生参与了该电影的制作（资料照片）。

新华社发