

■文化之眼  
从《哪吒2》谈开去⑤

## 哪吒『冲天』后还要看到什么

海 现

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，但在欢欣鼓舞的同时，我们也需保持冷静，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口，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心深入思考。

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，可以支持超高难度的动画电影，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，不仅需要会使用动画软件，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显难度。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。

▲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

## 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，十几年间，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。

题材破圈：  
从味蕾狂欢到文明解构

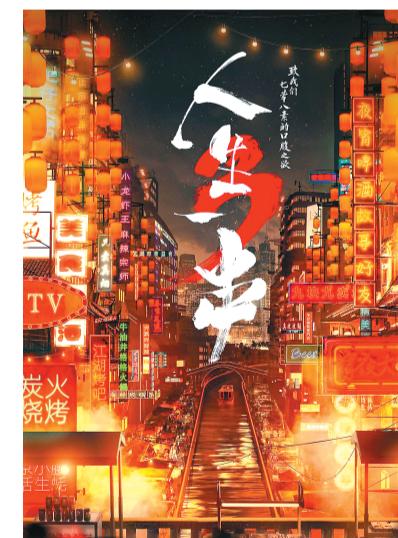
2012年，《舌尖上的中国》一经开播就火遍大江南北，纪录片以“自然的馈赠”“主食的故事”等主题，跳脱传统美食叙事的桎梏，不再仅仅局限于探访烹饪大师、美食名家，呈现烹饪技法，而是在中国各地不同的地理气候、风俗礼仪、生活状态的铺陈中，讲述人与美食的相处之道。“舌尖”系列作品不仅勾起观众的食欲，更激发了观众对华夏故里与饮食文明的兴趣与热爱。

2025年大年初六，立春的烟火尚未消散，《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。



《舌尖上的中国》第四季剧照。

本文配图均为资料图片



《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”的黄静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》便编织了一张“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。2024年5月正式亮相的新的街区启动整修改造工程，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，修缮一新的街区将于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）