



# 创意再造，让你把“镇馆之宝”带回家

来上海旅游，带点什么回家？这个问题如今有了新答案。

在邀请海内外消费者和专家参与评测后，去年10月，上海市消保委公布24款上海优选特色产品（伴手礼）。上海博物馆的青铜父乙觥珠宝盒、杏花楼的广式豆沙月饼、国际饭店的蝴蝶酥……这份伴手礼名单中既有“众望所归”，也有“别出心裁”。

仔细翻看特色伴手礼的入围名单，人们会发现，老字号美食占去了大半江山，另一大类则是中国版“药妆”，诞生于清朝康熙年间的雷允上推出了特色香囊，散发着中药独有的清幽暗香之味。此外，还有不少“新面孔”也凭借新颖的设计理念闯入了这份竞争力十足的榜单。

融合了上海的现代与传统、东情与西韵，24款伴手礼兼具传统与创新，如同一张名片，让八方来客感受到别具一格的上海味道。

本版图片 本报记者 袁婧 本报资料照片

■本报记者 陈晨 王嘉旖

## 让艺术生活化

为文物注入全新生命力

在上海博物馆的文创商店里，柜员陈燕飞正向游客介绍着上博的一款特色伴手礼——青铜父乙觥珠宝盒。顾名思义，这款珠宝盒的创作灵感来自于上海博物馆青铜馆里的商代青铜器父乙觥。上海博物馆文化创意中心主任胡绪雯介绍，青铜器是上海博物馆收藏的重器之一，父乙觥为商代晚期的青铜器，堪称一件形神兼备的青铜艺术珍品。

受此启发，青铜父乙觥珠宝盒的

造型也格外别致。盒盖上雕有长颈鹿的犄角、兔子的耳朵，而盖子的后方则绘上了牛头的图案，盖的中脊浮雕一条小龙，两侧是凤纹。值得一提的是，这款珠宝盒以合金为材料，制作出了类似青铜器的仿古质地。盒内的珉琅彩工艺搭配盒盖的水钻，显得格外精致夺目。

事实上，上海博物馆推出的这四款伴手礼，其设计灵感均源自馆内的藏品：粉彩蝠桃纹复合丝巾、祝允明书法滤茶杯、青花桌旗……这四件别出心裁的文创产品是上海博物馆的当家“伴手礼”。近年，通过上海博物馆文创团队的精心设计和开发，一系列文创产品孕育而生。曾经让许多人有距离感的文物如今摇身一变，化身各种创意十足、充满生活和艺术情趣的别致小物，让人们不仅能触摸到有温度、有感情的物品，更能感受到中国独有的文化底蕴。

花桌旗的创意灵感来源于清代乾隆景德镇青花缠枝莲纹双耳瓶，缠连的莲花枝蔓图案清新典雅……

据介绍，上海博物馆文创团队成立以来，创意设计的各类文创产品已有上万余种，磁性相框、钥匙扣、胶带、书籍、T恤……几乎覆盖吃穿用行方方面面。期间，“艺术生活化，生活艺术化”的设计理念始终体现在每一件产品中。

## 当青铜器遇上“米奇”

博物馆创意产品引爆网络

在博物馆的显眼位置开设文创产品商店，似乎已成惯例。大英博物馆、纽约大都会博物馆、法国卢浮宫……这些博物馆里的文创产品商店往往不止一处，以满足不同路线参观者的需求。

上海博物馆也是如此，除了位于博物馆内一楼的总店外，还在新天地开设了分店。此外，上海博物馆已陆续在东方明珠、浦东机场、虹桥机场开设了三家专卖店。2015年以来，上博的线上店铺也启动运营。根据青铜、陶瓷、书法、绘画等

馆藏特色，上博文创团队通过数据分析和顾客反馈进行伴手礼的甄选。胡绪雯表示，“文创产品的成功在于市场的认可。除了开设线上线下店铺，我们还不断和其他品牌开展合作，更多途径展示上博品牌，传播海派文化。”

2017年，上海博物馆引进特展“大英博物馆百物展——浓缩的世界史”。为此，上博文创团队历时半年精心筹备、设计开发原创的衍生品。胡绪雯特别提到了一款曲奇饼干，“我们推出了一款埃及神人造型的曲奇饼干，并运用3D技术做模型。展览期间，该款饼干卖得非常火爆。”

上海博物馆还与迪士尼开展合作，去年的合作主题是“青铜”。该系列产品将迪士尼经典人物“米奇”和上海博物馆镇

馆之宝大克鼎融合在一起，碰撞出家居、文具、玩具等多种中西合璧的文创产品。目前，该系列产品中的青铜纹饰米奇玩偶、青铜纹饰米老鼠头像钥匙圈最受欢迎，截至2月10日，该系列总销售额已逾百万元。

前不久，上海博物馆推出重磅大戏——《丹青宝筏·董其昌书画艺术大展》。大展相应推出了四大系列，设计制作了共50余种、160余款文创产品。其中，同比缩小复制董其昌作品的金箔画、董其昌秋兴八景、落纸云烟手账等尤其为人们所喜爱。

工作人员表示：“公众观展后，观众不仅可以购买到相关的文创产品，还可以走进上博的非遗课堂，现场参与珂罗版印刷、手工着色技巧等各种环节。”



# 精致物件，带出生活里的仪式感

■本报记者 陈晨 王嘉旖

## 隆昌披肩

一针一线蕴含匠人之心

旗袍达人们都知道，要买最地道、时髦的旗袍就要到茂名南路。这里不仅有扎堆的中华老字号，还不乏许多新式旗袍店。位于茂名南路70号的蔓楼兰相比它的“前辈”们，还算是一个年轻品牌，成立仅二十余年。但它因精致的做工、琳琅满目的款式颇受客人

欢迎，不少人因此慕名前来订制它家的旗袍。

但此次入选特色伴手礼名录的却不是它家的旗袍，而是购买更便捷、搭配更多样的单品——隆昌披肩。这款披肩分为红、黑两款，都十分好搭配。在设计上，这款披肩也十分亮眼，波光粼粼的水面上，一条金色的祥龙鱼跃而出，栩栩如生。若是碰到行家细看就会发现，披肩上的图案的针法来源于中国传统刺绣技艺——盘金绣。

传统盘金绣是将金、银线按照需求在绣地上盘成各种纹样，并用色线将其钉缝固定。工作人员夏小姐告诉记者，盘金绣与其它绣法的最大区别就在

于金线的运用。盘金绣用金线勾勒图案的边缘，也可以将图案中间全部填满，尽显富丽气派。

说起来简单，但盘金绣实则对绣工要求极高。盘金绣通常需两根及两根以上金线成组使用。以“双金线”为例，在拐角处，要一根线先拐弯固定一针，再用同样的方法盘制另一根线。由于金线有一定的硬度，拐角处如处理不当便容易折断。与此同时，绣工对每个图案所需的金线长度要心中有数，金线要从纹样起始处盘到底，中途不得中断，否则又要重新开始。

好在，机械化的普及使得盘金绣工艺也有了新突破。蔓楼兰的隆昌披

肩就融合了手工和机械两种方式。比如，披肩上的龙纹、云纹都是通过电脑设置，将机械工艺转换成传统刺绣的视觉效果。不过，在某些细节或者连接部分，比如龙的头部，依旧用传统手工刺绣对其进行再加工，使得两者无缝衔接。

## 中草药香囊

机敏机关尽显设计巧思

多元文化交融碰撞，造就了上海独一无二的海派文化气质。这份

气质在入选的另一样特色伴手礼——相宜本草明星单品礼盒上也得以体现。

这款伴手礼盒原型取自于中草药典籍《本草纲目》，盒身以瓦楞纸压制而成。翻开伴手礼礼盒，世博中国馆、东方明珠、上海中心等上海地标建筑以及百合、莲花和石斛等中草药植物，便以立体形象跃入人们眼帘。

最让人爱不释手的，是这份伴手礼盒中的一样传统小物件——葡萄花鸟纹银香囊。这款香囊的原型如今藏于陕西历史博物馆。这款香囊的“出生年代”，也就是唐朝，是中国焚香习俗最为鼎盛的时期。无论是贵族或是平民都离不开焚香，熏香成为当时人们生活中不可缺少的一部分。由于香囊便于携带且

做工精致，不少人都将其佩戴在身上或悬挂于车辮之上。

不同于一般的丝绸或棉麻质地，这款香囊由金属制成，外形呈圆球形，通体镂空，雕刻着漂亮的花鸟纹。不过，这个香囊最为精妙之处在于球体中的机环。它运用的是陀螺仪的原理。香囊以中部水平线为界平均分割成两个半球形，上下球体之间以子母扣套合。内设两层双轴相连的同心圆机环，外层机环与球壁相连，内层机环分别与外层机环和金属相连，内层机环内安放半圆形香孟。外壁、机环、香孟之间用银质铆钉铆接，可以自由转动。无论佩戴者如何晃动，香孟始终保持重心向下，不会让香料漏出来。



# 咬一口蝴蝶酥，味蕾即被俘获

■本报记者 陈晨

## 西式甜品有着上海味道

说起国际饭店，上海人并不陌生：国际饭店落成于1934年，由匈牙利建筑师诺达克担纲设计。精致的装潢、高档的设备再加上83.8米的楼高，当年号称“远东第一高楼”。

开业之初，国际饭店还不惜重金聘请外籍名厨，引进法式西餐中的西式名点。蝴蝶酥便是当时的名点之一，因其造型美观、色泽金黄、吃口酥脆、奶香浓郁等特点，一经推出，就受到大家的喜爱。

值得一提的是，蝴蝶酥最初被称为“耳朵饼”，其形状更接近于蝴蝶结，后来经过制作工艺的不断改进，这款传统西式点心的造型变得更为精致小

巧，口味也逐渐有了地道的上海味道。外观上，国际饭店的蝴蝶酥名如其形，两片“翅膀”是蓬起来的，造型宛如翩翩展翅的蝴蝶。

数十年来，这款深受喜爱的热销产品也收获了不少美誉。2016年、2017年，国际饭店的蝴蝶酥连续两年被评为“年度上海市最受欢迎旅游商品”，去年更是被上海市消保委评为“上海特色产品（伴手礼）”。

## 精心打造层层酥香

你知道小小一枚蝴蝶酥有多少酥层？

根据独特配方，经过数道严格的工艺流程，国际饭店出品的蝴蝶酥酥皮有256层。酥脆的酥皮、焦香的白

糖，轻咬一口，便能感受层层酥脆、浓香可口，“彩蝶飞舞，浓香扑鼻”也由此而来。

国际饭店资深点心师徐师傅介绍，随着机械化生产的普及，蝴蝶酥的制作流程也发生变化，但是最重要的酥皮制作还是依靠手工操作。师傅们将面团压平，铺上黄油，撒上白糖，接着将面团折叠，再次放入黄油和糖，这样的动作需要重复多次，同时还要留意面皮不能破，黄油不能漏，每一层都要平滑均匀。开酥完毕后，面皮要像卷铺盖卷儿一样，从两端向中心聚拢，均匀地切下每一个截面。

此外，原料选取也影响着口感。国际饭店制作的蝴蝶酥，选用新西兰进口黄油为主要原料，配上优质的小麦粉、糖、水等材料，整个制作环节不添加任何添加剂。徐师傅告诉记者：“我

们对成分配比都逐一标注，不断完善产品制作工艺和生产操作规范。”

## “老字号”稳步开拓市场

2009年，国际饭店帆船饼屋注册了制作工厂，饼屋的年营业额从300万元起步，每年产值不断攀升。对此，国际饭店餐饮负责人表示，随着时代的不断发展，老字号也要尝试“走出去”，稳步开拓市场。前几年，帆船饼屋开始和上海铁路局合作，蝴蝶酥成为京沪高铁头等座的指定配送点心。此后，在各大婚庆场所、宴会派对上也常能见到国际饭店蝴蝶酥的身影。

除了开拓销售渠道，国际饭店对产品也进行了探索和创新。以蝴蝶酥为例，为了满足不同口味的顾客需求，制作团队先后尝试了紫薯、抹茶、苔条、芝士等口味，综合卖相、存放时间等诸多因素，最终推出了咸味的芝士蝴蝶酥。与此同时，伴手礼包包装也进行了升级，铁盒款的蝴蝶酥一经推出，就受到大家的欢迎。