

“面人赵”第三代传人张书嘉昨起赶制70条面塑小龙， 以盲盒形式推向新春非遗伴手礼市场

雅趣潮酷栩栩如生，海派面塑“血脉觉醒”



■本报记者 苏 展

底座上蹲坐着一条约塑小青龙：瞪着一双铜铃大眼、翘着两撇八字龙须。上肢龙爪握着半副对联，上书“龙马精神”。下肢龙爪边上有个小元宝，细看上面还洒有金箔。置于掌中，憨态可掬。

昨天是农历正月初三，海派面塑第三代传承人张书嘉的工作室亮堂起来，他们正赶制70条面塑小龙。款式上除了青小龙，还有藏青色的应小龙和墨绿色的蛟小龙，用盲盒形式推向新春非遗伴手礼市场。

面塑俗称捏面人。它以糯米为主料，调成不同色彩，用手指和小刀、竹针等简单工具塑造栩栩如生的形象。大江南北都流传着面塑手艺。师从海派面塑宗师“面人赵”之女赵凤林，张书嘉深悟“海派”二字，“南北方的面塑传承各有状态。上海海纳百川，让海派面塑在紧密结合时代特征方面有了更开阔的思路，非遗也能变得又潮又酷。”

昔日“顶流”

如今的非遗正是彼时的“网红”。宋代孟元老《东京梦华录》记载的“以油面糖蜜造如笑猫儿”，说的就是面塑。

面塑何来？张书嘉这样理解：“其原料来自粮食。当粮食富足，人们就有了审美需求，琢磨怎么把这些面粉、糯米变得有趣、有寓意。民间慢慢开始流行捏一朵花、一条龙、一只神兽等符号性的表达。可以说在彼时，面塑是老百姓相当追捧的‘网红’产品。”

她与面塑的缘分始于10岁。那年生日，父母带着她去城隍庙玩，看到海派面塑



张书嘉正在制作面塑小龙。

本报记者 张伊辰摄

第二代传人赵凤林现场表演捏面人。匠人巧手、指尖翻花，揉、捏、搓、捻、拧、挤、掐、拉，一套手势行云流水。张书嘉看得入神，整整3小时都挪不动。那一刻击中她的是什么？彼时年幼，道不明。直到中学时一次赴美表演，让她回过神来。

“当时我在美国表演一个初级水平的作品——捏一只大熊猫。当我在现场把作品全部捏完时，所有人都肃静了，接着全场响起经久不息的掌声。”她惊讶于海外观众的惊叹，方才恍然多年前击中她的感觉。

“用时下流行的语言来注解，就是你永远都要相信老祖宗的审美；相信传统文化魅力会让年轻人‘血脉觉醒’；相信‘华流’就是‘顶流’。”

不过，对面塑的一见钟情也让张书嘉

时常自省不要“圈地自萌”。她试着探索将昔日“顶流”变成今朝“潮流”，“师门追求将单个作品打造到极致完美，传承匠人精神和活化创新并不矛盾，面塑可以有新鲜的打开方式，譬如成为表现海派文化的载体、非遗教育的抓手。”

今朝“潮流”

工作室正赶工的面塑小龙三兄弟，费心思、花功夫：一件面塑作品通常要经和面、揉面、制坯、调色、切、捏、揪等十余道工序。海派面塑尤以经久不霉不裂、不变形褪色著称。用张书嘉的话说，一条小龙历经近百道工序。

这也是链接时下流行因素的一次探

索。顺着“龙生九子”传说，工作室选定3种颜色拟人化3条小龙。小龙爪子里握的对联有讲究，其中融合龙年寓意以及烘托新年氛围的口彩。最潮的部分是营销：盲盒、限量款、收藏款。“多点年轻人喜欢的玩法，让面塑变成一件很酷的事儿。”张书嘉这样理解，面塑本就是民间从无到有的创新，创新就不应被框住。

怎么“出框”？她尝试用面塑做定格动画，讲述上海红色弄堂故事。6条视频上线一周传播率超过500万。一条弹幕看得她欢喜：“面塑原来可以这么亲切可爱，红色故事可以这样老少皆宜。”思维革新需要技术迭代。如果定格动画每一帧都对应一个面人，工作量大到不可想象。那就给面人装上“关节”！用轴让面人动起来，工作室的技术创新让张书嘉有了底气，“面塑完全能作为内容呈现的载体，甚至由我们来创造人物和故事。”

换句话说，她在探索走通大众市场的可能性。只有拥有足够的受众基数，才有成为潮流的可能。活化传承过程中，张书嘉最上心的是非遗教育。传统的师徒带教，捏一只面人的手，师傅要求徒弟练两个月，“这是培养匠人的方式，但非热爱无法坚持。”她回想师傅的徒弟们渐渐减少，最后自己成了“关门弟子”。怎么既维持培养匠人的水准，又留住学生？她想到拆解之法：初级面塑课程中要求搓1000根线，不妨把这项任务拆解到一个个完整作品中。比如捏只荷叶上的青蛙，荷叶脉络就可以搓二十根线。如此多设计几个作品课程，让学生既有成就感，又练习搓线技能。目前，工作室已走进300多所学校机构，成为不少学校“秒抢”的选修课。

毕业于上海交通大学工业设计专业的张书嘉，毕业论文写的是《中国非遗如何市场化》。而今她说：“千年面塑重返潮流，时机正好。”



《热辣滚烫》海报(局部)。

■本报记者 柳 青

贾玲导演的第二部长片《热辣滚烫》上映三天，截至昨天傍晚，票房突破11亿元，逐渐拉开领先《飞驰人生2》的优势，有望提前锁定本年度春节档票房冠军。根据业内预测，《热辣滚烫》的总票房可能突破40亿元，现在的悬念是贾玲能否凭两部电影创造历史，成为票房破百亿的女导演。

从确定拍摄《热辣滚烫》到影片公映，贾玲在长达一年的时间里隐身在公众视野之外。影片上映后，“瘦成一道闪电”的贾玲在多个采访里表达同一个观点：希望观众感受电影所表达的完整内容，不必过分关注贾玲的体重。但一部电影的接受方式总是轻易脱离于导演的意志，“贾玲的体重”成为影片撬动票房的支点，“名人健身减肥是否比普通普通人容易”这类游离于电影内容的是非八卦热度更高。《热辣滚烫》里有个段落，女主角杜乐莹鼓起勇气接受真人秀电视台节目的邀请，面对摄像镜头，她试图袒露长久压抑的内心想法，坦白她如何因为讨好型人格在初入职场时备受伤害，以至于宅家啃老长达十年。但节目编导和嘉宾对此不屑一顾，他们带着预设的刻板印象决定节目的走向和高潮，并且通过恶意剪辑“塑造”了节目需要的“肥宅”。这个虚构的段子和电影在真实世界的遭遇构成意味深长的镜像，《热辣滚烫》的票房一路喜报，相对应的则是导演贾玲被指责“翻拍圈钱”“不配和原作《百元之恋》相提并论”“营销体重”。至此，作为励志喜剧的《热辣滚烫》超越了喜剧本身，它成了一则寓言，关于生活与艺术“你中有我，我中有你”的互文。

《热辣滚烫》诚然翻拍自《百元之恋》，贾玲的创作灵感来自那部在影迷中口碑极好的日本电影。摄制于十年前的《百元之恋》在社交网站上的评分来自18万个用户，这意味着这几天里观看《热辣滚烫》的观众，大部分很可能没看过《百元之恋》。事实上，贾玲并没有把《百元之恋》复制到中国的环境中，作为一个有着强烈个人辨识度的演员，她更不会在电影中“扮演安藤樱”，她在《热辣滚烫》中创造了新的故事，也用了截然不同于安藤樱的表演方法应对“女人的身体和戏剧”这个主题。

《热辣滚烫》和《百元之恋》的唯一共同点是它们直面了“女性不同状态的身体作为景观”，及其所牵扯的戏剧性和社会性。但这两部电影走上了不同的方向，《百元之恋》的剧作和安藤樱的表演都是艺术化的修辞，在《热辣滚烫》，贾玲是把她个人生活中隐藏最深的秘密献祭给了创作，为了故事里的杜乐莹，作为写作者和表演者的贾玲在镜头前无所遁形，她身兼导演和主演，是同时站在镜头两边的人，她无情地剥削了她自己。

从相声和小品转向电影的贾玲，她面对导演和编剧的工种仍是新手，《热辣滚烫》的前一个小时是显得涣散的段子和过分冗长的铺叙，这是影片难以回避的短板，然而贾玲以看似扁平化的沉闷拘束，传递了普通人将心比心的卑微。当然可以非议《热辣滚烫》没能到达更高级的创作境界，比如用喜剧的方式再现“健身”的乏味过程，比如“爱自己”的主题可以扩展出更丰富也更具体的戏剧想象，甚至，对比太多珠玉在前的“拳击电影”，这一部里的拳台段落未免平庸。

然而，这部电影独特性在于，它让艺术的虚构和普通人的自白之间的界线透明化。又胖又宅的杜乐莹是所有人都能捏一把的软柿子，瘦出一身肌肉的女拳击手就算倒在拳台上，仍然让昔日“软饭硬吃”的渣男见了发怵。现实中的贾玲在180斤的时候是人见人爱的开心果，因为她被认为是没有攻击性的，她永远只把自嘲的子弹留给自己，取悦了男女老少的观众。然而当她以精悍干练的模样出现在镜头前，冷静地表达着暗藏锋芒的言辞，人们忍不住惋惜于“她还是胖点可爱”“她这么瘦会不会抑郁”，仿佛一个聪明、美丽、咄咄逼人的女艺术家必须是不幸的，至少，她丧失了取悦观众的特权以至于“喜剧人的路到头了”。于是，《热辣滚烫》简直可以被看作是一次“元创作”，脱离了电影表述而涌向贾玲的非议，是一部和原电影共生的“作品”，从杜乐莹的故事扩散到贾玲的遭遇，最后指向女性创作者的处境。艺术和生活各自是照亮彼此的光源。

观影人数领跑全国！ 逾17万上海观众享惠

(上接第一版)上海市场没有辜负企业的信任，全市票房排名前十的影院中，万达影城旗下影院占据7席，星映影院旗下影院占据2席，客流增幅较去年超两成。不少影院已成为商场中最热门、最有气氛的店铺，发挥了极大的商圈引流效应。

燃点足、笑点够、特效好，“上海出品”表现亮眼

精彩的作品，才能让上海市民领到的电影票“红包”最终“兑现”。今年“上海出品”影片在春节档表现亮眼，在多数作品竞争中跻身第一梯队。其中，韩寒执导、沈腾主演的《飞驰人生2》上映三天票房就突破10亿元，在豆瓣、猫眼、淘票票等各大主流电影平台的评分均位列第一，口碑领跑春节档，观众纷纷惊叹“燃点足，笑点够，特效好”。

《我们一起摇太阳》《红毯先生》在影院排片率不如头部电影的情况下，依然获得了观众认可。其中，《我们一起摇太阳》凭借刻画重症年轻人之间的真挚爱情深深打动观众，有望在后续情人节期间迎来票房逆袭，成为春节档的一匹黑马；《红毯先生》延续了导演宁浩的荒诞现实喜剧风格，以影视行业为切入点探讨了“沟通和信任”的话题，颇受部分专业观众喜爱。

上海市域铁路“三中心”项目现场，20多名技术人员昨天全神贯注调试设备

春节“不减速”，确保机场联络线年内通车



■本报记者 张晓鸣

昨天，在天山西路与申昆路交叉口的上海市域铁路“三中心”项目现场，20多位技术人员正全身心地对设备进行调试。

作为市域铁路全线网络的“核心中枢”，“三中心”项目就像人的大脑，包含调度中心、运营中心和技能培训基地等功能，负责统筹处理从各车站、风井、停车场、车辆段、列车上汇总的各类信息并下达相应指令，协调机场联络线等各条市域铁路有序运行。

“春节假期，交叉作业的人员较少，方便我们更好地对已经到场的设备进行全方面调试。”二楼机房内，上海申铁项目负责人傅丹一边指导着技术人员，一边解释道。

记者注意到，傅丹是现场唯一一名女性。她告诉记者，老家在江西，但是为了确保上海机场联络线今年顺利通车，开建以来每年春节假期放弃休息她早已习以为常。“只有尽快完成‘三中心’项目系统调试，才能为后续作业留出更多时间，因为这是各站段接入并进行系统联调的决先条件。”

机场联络线是上海首条新建的市域铁路线，全线共设9座车站，列车最高运行时速可达160公里。项目建成后，虹桥和浦东两大综合交通枢纽间运行时间可控制在40分钟左右。

目前，机场联络线虹桥站至浦东机场站的通信系统集成和信号系统施工正



市域铁路“三中心”项目技术人员正在弱电网络化机房内工作。

本报记者 张伊辰摄

在紧锣密鼓推进中。中国通号上海工程局机场联络线工程项目经理华桂东介绍，机场线全长68.6公里，而需要敷设的各类电缆的长度达4531公里，要达到其数十倍，还

包括区间扩孔66万个、托架安装22万套，区间设备安装839处，机房设备安装配线740架，摄像机、广播、乘客信息显示屏、时钟、门禁等各类终端设备安装1.2万套。

根据计划安排，今年一季度，机场联络线将完成轨道工程铺设作业，二季度将完成单系统调试，三季度将完成联调联试工作，年内先期开通段具备满足初期运营条件。

“中华商业第一街”年味“龙龙”人气旺

南京路步行街“微信小程序登录元宇宙比特空间，现实场景与虚拟世界里的场景重叠，在元宇宙里跟随“飞龙在天”秀俯瞰整条南京路步行街。在世纪广场，一场绚烂的烟花秀也在进行中，朱小姐动手手指，免费领到了14款烟花弹，在元宇宙放起了烟花。

“老上海风情”与海派特色 交相辉映

南京东路的人流也带动沿线商铺的销

售红红火火。记者获悉，大年初二起，南京路步行街沿线新世界集团旗下企业已全部提前恢复正常营业时间，包括新世界城、新世界大丸百货、新雅粤菜馆、沈大成、泰康食品等，其中沈大成上午7时就已开门营业。

春节长假前几天，第一百货商业中心的客流比去年同期增长75%。在第一百货商业中心一楼，黄金珠宝柜台前有不少消费者正在选购饰品。现场主管朱雯瑾告诉记者，春节期间，购买黄金饰品以及金条的顾客有所增长，各个品牌也推出了龙年金条、龙年

金钞、摆件、黄金珠串等，还有不少优惠活动，中国黄金9999金首克减120元，城隍珠宝、东华美钻、潮宏基的黄金饰品每克减60元，潮宏基今年1月份销售同比增长69%。

世纪广场南京东路禧市集也是人气十足。王女士一家从南京来沪旅游，在市集里购买了新西兰蜂蜜手工酸奶、巴基斯坦骆驼皮灯和叙利亚玫瑰精油，又打卡留念，品尝了被《繁花》带火的汪小姐同款排骨年糕，还给孩子买了生肖龙的糖画。上海南京路步行街商业经营管理有限公司总经理王纲介绍，迎新禧市集活动定位“烟火气”与“新潮味”，“老上海风情”年味浓郁，进博“爆款”特色商品则带动销售提升。

守护的不仅是虾也是实验室智慧结晶

的生长和抗病品种，进一步提高养殖效益。”想到这里，甘宏宽便觉得所学很有意义。

从最初和罗氏沼虾“脾气不合”，到如今谈起养殖投喂得心应手，凭的就是日复一日“长在田里”。正如上海海洋大学水产与生命学院教授戴习林所说：“让学生进村的目

的不仅是养虾蟹，更要让虾蟹‘爬进’论文里。”学校之所以把课堂搬到田间地头，就是希望培养既能学习理论知识，又能解决实际问题的学生。

今年春节前，甘宏宽也特意去超市置办了年货，“晚上给虾加餐后，我也会给自己加

顿餐”。记忆里的年味就蕴藏在百底厨间，家乡的烧白、回锅肉，新年满满当当的零食让春节具象化。“说不想家是假的。”甘宏宽是家中独子，一边是不能停的实验，一边是思乡之情。科技小院实行轮班制，去年春节前，甘宏宽因为有事提前返乡，有同学主动替他多值了几日班。今年他主动请缨留沪，“同学们初四开始就要陆续返沪。毕竟大家都想抓紧时间给实验画上完美的句号”。

(上接第一版)

在河南中路口，一个巨型龙头从新世界大丸百货的门口探出脑袋，让人忍不住来一场“寻龙记”。龙身融入整座商场里——大丸百货内独有的7层旋转楼梯被层层龙鳞覆盖，恰如龙身盘旋飞天。到江西中路口，游客会找到它的“神龙摆尾”。相关负责人介绍，这是商场新春期间推出的大型公共艺术装置“龙东来”，青色巨龙龙头高10米，身长130米，与建筑立面、室内设计绝妙融合。

元宇宙里的南京东路同样精彩，“南步新乐园”融合了摩登街区与中国传统文化，为游客送上数智时代“中国年”的新玩法。昨晚，从云南来沪探亲的朱小姐通过“上海

(上接第一版)

研一暑假，甘宏宽加入了金山虾类科技小院，开启“进村读研”的日子。“纸上得来终觉浅，绝知此事要躬行”，这是甘宏宽的最大收获。比如，他发现，如果在较高密度的虾池中，将鱼肉仅投放在一个点，会有很多残饵。这与罗氏沼虾的摄食习惯和领地意识相关。“罗氏沼虾肉质鲜美、营养丰富，且生长速度快。当前，我们正在培育更优良