

「老字号」牵手职校「非遗技艺」活起来

本报讯(记者 陶钦忆)近日,上海悦来芳食品有限公司与上海市曹杨职业技术学校开展产教融合签约,标志着这家中华老字号与职业教育力量正式开启深度联动。未来,双方将围绕技艺传承、产品创新、市场转化等方向展开合作,旨在为传统技艺的活态传承探索新路径,同时也为区域经济发展注入新动能。

签约仪式上,双方宣布共建“产教融合基地”。根据协议,悦来芳将依托自身在中式点心领域的百年积淀,与曹杨职校的中餐烹饪专业展开协同创新。学校将利用其教学资源和研发能力,与悦来芳共同研发符合市场需求的新式点心,并尝试将海派非遗技艺融入现代饮食文化。曹杨职校相关负责人表示,此次合作不仅能为企业输送具备实战技能的专业人才,还将通过校企联合课程开发,让传统技艺的传承更加系统化、规范化。

签约仪式结束后,非遗传承人杨武辉与学校专业教师展开油酥类面点技艺的现场研讨。他特别强调,只有让技艺走进生活,被更多人使用和喜爱,才能避免它们成为博物馆里的展品。

数字化赋能是此次合作的一大亮点。双方计划将传统技艺转化为数字化档案,建立标准化工艺流程,同时依托悦来芳的门店资源,为学生打造创新创业的实践基地。企业代表提到,未来门店不仅是销售窗口,更将成为学生试水市场、验证创意的“试验场”。这种模式既降低了创新风险,也让老字号更贴近年轻消费群体。

国资公司相关负责人透露,此次合作是普陀区老字号振兴计划的一部分。通过教育链的柔性赋能,探索可复制的“老字号振兴工具包”。目标是通过技艺传承与市场转化双轮驱动,帮助老字号突破生存困境,实现从“活下去”到“火起来”的转变。



本报记者 施旖雯

初夏的申城微风和煦,绿意盎然的舞台上荡漾欢声笑语。日前,一场由普陀区文化和旅游局主办的经典木偶集锦《偶戏奇观》专场演出在TOP中央公园上演(上图)。作为“艺起TOP·周周有戏”系列文艺演出的第六场活动,吸引了数百组亲子家庭,为城市公园注入童趣与文化的双重活力。

童趣与传承交织:木偶戏唤醒文化记忆

演出在欢快的锣鼓声中拉开帷幕。杖头木偶戏、海派木偶戏等多种形式轮番登场:《进城》中贪财门官滑稽逗乐的桥段,引得孩子们捧腹直呼“门官像小丑一样”;《布艺新趣》以花布变幻出飞鸟、游鱼等造型,小观众惊叹“布也能讲故事,像魔法一样”;《红绸舞》的木偶随乐声翩然起舞,孩子们跟着节奏摇摆;《蛤蟆与鹅》里小动物的憨态,更激发了全场模仿热潮。压轴的《狮子舞》以铿锵鼓点点燃气氛,木偶腾跃间仿佛重现

老上海庙会的热闹场景。

互动环节将气氛推向高潮。孩子们争相上台体验操纵木偶的乐趣,一位小朋友成功让“小狮子”完成跳跃后兴奋喊道:“我学会控制木偶啦!”家长陈先生感慨:“现在孩子只接触电子游戏,这种需要耐心和技巧的传统艺术,反而让他们更新奇。”现场不少父母表示,这场演出既填补了孩子们对中华古老艺术的认知空白,也让亲子互动多了文化厚度。

海派木偶戏:非遗技艺的沪上新生

木偶戏作为中华传统艺术的瑰宝,在上海有着独特的在地化发展。本次演出的重头戏——海派木偶戏,正是扎根申城的国家级非遗代表。其历史可追溯至清末民初,在吸收江南民间艺术精髓的基础上,融入了沪剧的婉转唱腔、滑稽戏的诙谐表现,形成“细腻传神、雅俗共赏”的特色。

本次《偶戏奇观》专场由上海木偶剧团倾情呈现。该剧团成立于上世纪六十年代,其创作的《孙悟空三打白骨精》《红宝石》等经典剧目曾伴随几代

上海人的成长,成为城市文化记忆中的重要符号。此次精选的五部剧目,既延续了杖头木偶戏、海派木偶戏的经典表演范式,更创新性地将古老艺术与现代露天剧场相融合——灯光变日光,帷幕化天幕,在绿意环绕的露天舞台中,这种“去装饰”的演绎方式,使观众得以在鸟语花香的生态环境中,沉浸式感受木偶戏纯粹的感染力。

生态融合文化:TOP 中央公园赋能社区生活

本次演出所在的TOP中央公园,被誉为上海中心城区最大的“城市绿洲”。初夏时节,园内花团锦簇、临水照影,蜿蜒的生态步道串联起起伏绿丘与镜面湖泊,宛若一幅“行云流水”的生态长卷。刚看完演出的孩子们仍在模仿木偶动作嬉戏;家长们在“一尺花园”休憩,咖啡香气与草木芬芳交织,构成都市中难得的闲适画面。

为打通市民畅游公园的“最后一公里”,桃浦镇结合打造文明实践民生实事项目,自3月底推出TOP中央公园专线,在地铁11号线祁连山路站免费接驳。市民吴阿姨带着孙

子乘班车前来:“从出地铁站到公园没几分钟,在这里孩子看戏、野餐、逛公园一条龙。”这条全程7公里的环线,不仅串联起古浪路、国金体育中心等核心景点,更成为连接社区与文化的绿色纽带。

距今“艺起TOP·周周有戏”TOP中央公园系列文艺演出已举办六场,爵士音乐、交响钢琴曲、亲子综艺……再到本周的非遗木偶戏,该品牌逐渐成为市民文化生活的“周末标配”。普陀区文旅局透露,未来将持续深耕“周周有戏”品牌内涵,精心策划不同领域的优质演出,以更丰富的文化供给激发社区活力。

与此同时,本周末普陀区各大公园绿地亦迎来人流热潮,在融融暖意中绘就一幅“百花争艳、人文荟萃”的初夏画卷。上海国际花展普陀区城市主题节点于武宁路大渡河路口盛装亮相,向市民游客展现芳姿;清涧公园紫藤长廊如瀑垂落,淡紫色花穗编织出梦幻光影;半马苏河公园内,青年公益跑队伍沿河挥洒汗水,与普陀读书日的诵读声交织成青春乐章。

老字号四如春冷面正式开售

(记者 王笛)作为沪上冷面“顶流”,老字号四如春食府的冷面于近日悄然上市,比往年提前一周左右,不少市民闻讯专程前来打卡。

四如春的冷面有多好吃——2005年即被知名网站收录,连续2年登上上海“必吃榜”。上世纪50年代,是四如春的师傅改进了冷面的制作工艺,让冷面变得易保存。在电视剧《繁花》中,玲子从日本归来,“宝总”招待她吃冷面,说这碗面“不比四如春的差”。由此可见,四如春冷面成为老上海评判上海冷面是否好吃的标准。

4月17日中午,记者在普陀区石泉路72号的四如春食

府看到,店门口早已排起长队。收银台前的队伍延伸至店外人行道,取餐窗口前挤满了等待的顾客。店内座无虚席,几乎每张餐桌上都能看到金黄油亮的冷面。

“10点半就来占位了,到午餐饭点位置都没了。”住在附近的王阿姨告诉记者,她从上世纪80年代就开始在四如春吃冷面,一路从西康路的大自鸣钟追到了如今的石泉路,“面条筋道,浇头实在,这个味道几十年没变过。”

既有老饕客也有新食客。“在社交网站刷到了短视频,就和同事坐车赶来品尝下。”在真如工作的白领小徐对记者说。

四如春的冷面之所以备受推崇,关键在于其独特的制作工艺。店家介绍道,面条是专门定制的,呈扁形且略硬,口感上保持了良好的支撑力和适中的硬度。煮熟后要趁热拌入秘制豆油,再由两位师傅用长筷挑散,在电风扇下快速降温,“挑面要持续3-5分钟,直到面条完全冷却,保证口感筋道(上图)。”

在四如春,冷面是要排队自取的,食客在收银台买单后,拿着小票到一旁玻璃房内排队自取,玻璃房内冷面的灵魂伴侣各类浇头逐一摆开,三丝脆嫩、辣肉喷香、大排酥软、双菇鲜香……记者看到,不少老食客的标配是二两面条配2种浇



头,最后淋上店家特调的花生酱。“猪肝又嫩又入味,花生酱香浓不腻,这就是阿拉老年人喜欢的味道。”年逾七旬,专程从人民广场赶来的吴大爷说。

1996年,长寿路拓宽改建工程启动。四如春食府迁至普陀区石泉路,转眼之间,29个春秋匆匆而过,老店而今愈发显得生机勃勃、生意还是一如既往的好。