青年报 2024年1月30日 星期二
责任编辑 马敏 美术编辑 谭丽雅

张笑丁：一座剧院与一座城的25年同频

曾经和现在，我们所做的一切，都依然是在为未来打基础

上海文化Talk

青年报·青春上海的视频访谈栏目《上海文化Talk》，已经走进了第5个年头。当年，它以上海各大文化机构“掌门人”的专访为原点，开启了其后和文化界的频繁对话，而首批对话的系列嘉宾中，包括上海大剧院总经理张笑丁。如今，栏目在进行一个简单的回眸时，选择了再次对话这座城中著名文化地标之一的负责人。巧合的是，大剧院也刚刚告别了25岁生日，迈向了下一个征程，一切都正如它当下演出季的主题词“元”——回归初心，再度出发。在对话中，张笑丁以一座剧院和这座城的25年同频，回顾了上海文化事业的飞速发展，但她也说，文化传承与创新的要求，就是永不止步：“曾经和现在，我们所做的一切，都依然是在为未来打基础。”

青年报记者 陈宏

> “艺术通过更广泛的渠道和方式，和青年观众尤其是大学生观众产生更好的连接，是时代发展的必然。
>
> 如今这个时代的年轻观众，有着远超他们父辈的文化艺术积累，作为文化机构，上海大剧院有着“天然的使命”来跟上年轻人的文化消费需求。”

一部音乐剧折射的产业进步

这些天去上海大剧院观演的观众，在一楼大厅总能看到典雅奢华又充满浓郁新年氛围的展览，它是百老汇沉浸式音乐剧《娜塔莎、皮埃尔和1812年的大彗星》上海制作版的专题展。长长的隧道式展陈路径中，是中方团队为这部大剧所打造的酷炫视效。而10公里之外的前滩31演艺中心，连演50场的这部音乐剧，正在如火如荼地进行中。

“大剧院单独为一部剧做这样一个规模的专题展，确实是第一次，”张笑丁说，自己感慨万分，“这让我想起了2002年，上海大剧院做了一件了不起的事，引进了英文原版音乐剧《悲惨世界》，要演22场，大家都在等着看笑话，说‘大剧院要真的悲惨了’。确实，当时我们连赞助商都找不到——没有人愿意为它冠名，毕竟谁会愿意叫‘某某之夜《悲惨世界》呢’？就在那种情况下，我们还是把真正的音乐剧带到了上海观众面前，开始的时候，票房也确实不太好，但演到后面口碑出来了，最后几场甚至在卖加座！要知道，这是22年前啊，很多人都还不知道音乐剧是什么呢！但现在，我们上海大剧院已经可以创新制作一部百老汇标准的音乐剧了！”

在张笑丁看来，这部剧的成功上演，是一件能充分证明上海文化事业蓬勃发展的典型案例。“我们曾经在《悲惨世界》和《猫》之后，提出了中国音乐剧发展的‘三步走战略’，即引进、汉化和原创，在随后很长的一段时间内，中国音乐剧就是通过这个模式在往前发展，”最近5年来，音乐剧产业的发展进入了快车道，尤其是在被誉为“中国音乐剧桥头堡”的上海，制作已经相当“卷”了，张笑丁觉得，三步走战略需要创新和完善，22年的积淀应该支撑得起创新，上海大剧院决定拿一部在百老汇也代表着创新的作品即《娜塔莎、皮埃尔和1812年的大彗星》，来给“上海出品”增加一个音乐剧的国际化案例，“基于我们团队人才基础和资金基础，我们在百老汇核心流程基础之上，开始上海制作。”

这一次的上海制作，曾被剧组主创们惊叹为“除了故事和音乐版权是百老汇的，舞台上目之所及都是中国自己的版权”，他们特别自豪，张笑丁也颇为欣慰，“这是一次互鉴，也是在为中国音乐剧的发展换一换思路，我们应该能够成为国际音乐剧市场上的一支重要力量，在国际音乐剧市场上能够有更多的角色，这种参与不是跟着跑，而是作为后来者要参与到同一赛道，一起做事情，这才是我们产业发展最宝贵的未来。”

《悲惨世界》

《浮生六记》

文化的本质就是要不断创新

这部音乐剧的创新精神，在从上海大剧院筹备期就开始参与其中的张笑丁眼中，是一以贯之的一种精神内核。2022年，上海大剧院成立创制中心，开始在剧场本身的功能之外探索创作领域，并相继推出昆曲——重逢《牡丹亭》、舞台剧《弗兰肯斯坦》中文版、音乐剧《卡拉马佐夫兄弟》中文版、舞剧《白蛇》，加上此前的昆曲《浮生六记》，每部都有不错的市场和口碑。

“确实这些作品关注度比较高，这跟我们对创制中心的定位有很大的关系。在上海大剧院本身的品牌已经形成了一定的知晓度和美誉度之后，我们也在想，创制的方向是什么？所以经过讨论，我们确定了两大方向，一是东方舞台美学系列，第二个就是商业戏剧。”她说。

东方舞台美学做了两部昆曲，《浮生六记》和“重逢《牡丹亭》”，“前者去年参加了10月份在深圳举行的中韩日戏剧节，不仅被选为开幕演出，还被评选为优秀剧（节）目，而11月份我们的‘重逢《牡丹亭》’，则受邀去了台北做了三场演出，在台北也掀起了不小的轰动，1500座的剧场3场都坐得满满当当，很多台北的文化界名人都来了，还特意到后台向我们道贺——这条路，我们算是走对了。”

如果说传统文化还有很多的底蕴支撑，音乐剧这种新兴领域所代表的“商业戏剧”方向，更难做。“最近这两年的时间里，我们先有《卡拉马佐夫兄弟》成爆款，又有《大彗星》连演50场，我们当然还在探索，并不纯粹冲着赚钱去，我们是想在制作的过程中，去为未来做更多的积累，打下更好的基础。”

张笑丁说，文化文艺的本质，就是要不断创新，“可能因为我们立足上海这座国际文化大都市，所以我们会有更多的自信、更开阔的视野，去见识各种各样的艺术形式。前不久电视剧《繁花》刚刚收官，也引起了一波热潮，大家也开始回过头来探讨，上海的海派文化到底是什么？我觉得，就是因为它的这种包容性和丰富性，才能够允许我们从业者去进行各种各样的创新，带来更多的突破。”

《大彗星》演出现场。 青年报记者 常鑫 摄

为未来赢得更多的年轻观众

在今年的市政协全会上，张笑丁作为本届市政协常委，参与了金炜委员的联名提案。这份提案最终有约百人联名，内容是关于“高校和文化机构联动”的。“我去年年底也受邀去了一趟复旦大学，发现现在高校其实能够开展艺术活动的场地已经很多了，一方面，他们需要更多的艺术机构能够把名家好作品带到高校去，一方面艺术机构也需要更好地让大学生群体走进艺术，”张笑丁说，艺术通过更广泛的渠道和方式，和青年观众尤其是大学生观众产生更好地连接，是时代发展的必然需求，“很多国际名团来上海，都感叹于上海的年轻观众之多，这就是上海这座城市的活力。”

如今这个时代的年轻观众，有着远超他们父辈的文化艺术积累，张笑丁说，作为文化机构，上海大剧院有着“天然的使命”来跟上年轻人的文化消费需求，“我发现，现在年轻人进到剧场，其实都不光是看戏，已经从产品消费变成了体验式消费、社交式消费，文艺正成为他们学习或者工作之余的一种生活方式。”

他们的主动性，对节目的内容、审美水准，都提出了更高的要求。曾有人认为，红色文化的主旋律作品，可能年轻人没太多共鸣，但张笑丁表示，年轻人其实并没有固化思维，“年轻的观众非常懂经，他们注重的是艺术水准本身，从舞剧《永不消逝的电波》到《只此青绿》再到歌剧《义勇军进行曲》，以及我们今年3月将要首演、上海芭蕾舞团正在创排的芭蕾舞剧《百合花》，都是红色题材，也都受到了大家的高度好评和关注。年轻人会在社交平台上，发表自己对这部戏的直观感受，我们这些年推出的一些红色文创，像《江姐》的胶带、茶杯、笔记本、小化妆包等等都受到了年轻人的热捧——我们只要用心去做好作品，对年轻人观众来说，是没有观演‘壁垒’的，这些红色作品能被更多的观众看到，他们也会进一步去关注我们文艺院团更多的新作品，这是非常良性的生态。”

如今的上海大剧院，张笑丁说“正铆足了劲”，要在新的演出季中体现出“一直以来的国际性、艺术性、经典性”，“2023年我们一共做了581场演出，因为小剧场的改造，我们还没达到最饱和的状态——680场左右，今年，我们会超过680场，甚至逼近700场。同时，在上海大剧院主体运营的基础上，我们还要进行品牌输出，将运营管理模式拓展到杨浦的Young剧场以及接下来的徐汇的西岸大剧院、苏州狮山大剧院等，争取将管理模式辐射到长三角。”

她说，上海大剧院已经探索了25年，在和上海这座城市的同频发展中也有很多的体悟，“一家文化机构最重要的两大块就是剧目和运营，25年来我们已经打下了很好的基础，接下来我们会在坚持的基础上，挑战自我，争取有所突破。”

《繁花》带火了这个浙江限定美食

非遗大师最多一天闻了三千条金华火腿

过了腊八就是年，年味越来越浓了。大家的年货都采购得怎么样了呢？

在江浙一带，从二十世纪八九十年代开始，过年就流行送金华火腿，当时属于高端年货，还送到了上海。最近热播的电视剧《繁花》里，“小宁波”“魏总”也都提着金华火腿送礼。今年拼多多年货节，金华火腿的销量也是红红火火。根据浙江省金华火腿有限公司的数据显示，年货节期间的销量相比去年同期翻了一番。

金华地区特殊的地理环境，加上传承千年的独特腌制技术和工艺，让金华火腿名扬天下。

入行48年的王平是金华火腿传统制作技艺的非遗传承人之一，经他手的火腿已有60多万条。除了娴熟的制作技艺，他还被称作“王一签”，最多的时候一天闻三千条火腿，仅凭一根竹签就能判断火腿的优劣。

如今，他是浙江省金华火腿有限公司的技术顾问，坚守火腿加工环节中的传统，是火腿品质的把关人。

王平入行47年，是金华火腿传统制作技艺的非遗传承人之一。

出身火腿世家的他 对金华火腿有特别的感情

传统金华火腿用的是“正冬腿”，由经验丰富的加工技师全程手工制作，自然发酵，经过8大工序48道工艺步骤，历经四季，风味独特。

经历1400多年的金华火腿，还能保持原来的味道，最重要的原因之一，就是一代代火腿师傅在传承技艺中坚守初心。

王平出生于一个火腿世家，“我是家里老小，父亲其实原本并不想我去做火腿。”王平回忆，因为这个工作很辛苦，又冷又脏，工资也不高。不过，也许是遗传，王平从小对火腿的感情特别深，多年来跟在父亲身边也耳濡目染学到了不少。

“1975年11月20日，我做了学徒。”当时16岁的王平进了金华县食品公司的火腿厂。“当学徒很苦，每天从早忙到晚。有时候实在太累了，晚上睡得太沉，半夜从床上掉在地上都不知道。”王平说。

学徒第一年，他只能做做扫地、磨刀、刮毛等打杂的工作。不过王平非常用功刻苦，自己还会跑去江边用沙子模拟抹盐学腌制，两年就学完了学徒三年的技术。到了第三年，他凭着一手好技艺做到了车间主任。“投入了，进步就快。”王平说起火腿来，是发自内心的喜欢。

上世纪90年代初，王平担任了金华市火腿厂技术副厂长，从那时开始，他每年会去金华各地进行火腿验收工作，到各个火腿厂进行技术指导。

制作金华火腿就像下棋 每一步都是关键

传统金华火腿制作生产周期历时近一年。

在王平眼里，做火腿就像下一盘棋，每一步都环环相扣，任何一道工序没有做到位，就会影响整只火腿的品质和风味。

首先是选原料，这一步也被王平认为是至关重要的。新鲜的猪后腿，要求皮薄爪细、精多肥少、肉质鲜嫩。

第二步俗称“修活刀”，包括整理、削骨、开面、修割腿边、去除淤血等，修成竹叶形的基本形状。接下来就是上盐腌制了，这也是关键工艺所在。王平说，腌制过程中需要根据腿只大小、腿心厚薄、肉质粗细等反复多次上盐，“一般上6次盐，腌制过程大约一个月。而上盐的时机和手法全凭目测和手感，需要多年的经验才能掌握。”

腌制好后，到了洗晒整形阶段，包括浸腿、洗腿、晒腿、刮腿、盖印、整修、燎毛等。然后就是上楼发酵的重要环节，整个发酵时间在6个月以上，晾挂在通风良好的发酵房，注意保持温度和湿度。收干期间还要进行一次整形，把火腿修成完美的竹叶形。

今年是浙江省金华火腿有限公司第三年参加拼多多年货节。

年货节优选地标产区品质商家 匠心好货“拼”全国

“相比于其他火腿，我们用的是正宗的正冬腿，纯手工制作，纯自然发酵。国企品牌，质量保证。”浙江省金华火腿有限公司副总经理朱小剑如是说，而王平正是这家老字号企业的质量把关人。

2021年入驻拼多多后，这家金华火腿老字号的受众更广泛了，年销售额增长500多万，拼多多销量占总体销售的30%左右，给这个老字号注入了新的活力。“拼多多提供了百亿补贴的渠道资源，今年年货节销售我们的预期是200万元。”朱小剑介绍，今年是他们第三年参加拼多多年货节，3.5kg整腿礼盒、2kg切片塑盒、400g金华香肠等都是卖得比较好的产品。“2024年是龙年，我们还设计了两款龙年限定火腿腊味礼包，‘龙行大运’和‘盛世龙年’，希望大家能盛世龙年行大运！”

在拼多多平台上，如此匠人手艺与现代技术结合的好年货还有很多，平台负责人表示，今年拼多多联合全国各省市上千个地标产区，优选百万品质商家，从供应源头为“多多好年货”保驾护航，“中国的当代匠人，把手艺与现代技术糅合，量产丰沛。拼多多持续挖掘匠心好物，让精益求精的产品高效匹配给有需要的人，同时助力手艺人创富增收，回报匠心。”