



山海寻梦,上海元素闪耀马年春晚

致敬每一个拼搏进取的奋斗者,让“春神飞天”诗想象照进现实

本报记者 诸葛漪 吴桐

“今年春晚,台前幕后有许多来自上海的表演者和创作者,这也是上海音乐学院师生和校友登上春晚舞台人数最多的一次。”上海音乐学院院长廖昌永说。

在中央广播电视总台马年春晚上,一系列上海元素令人耳目一新。

新作弘扬正能量

上海参与出品的马年主题国风歌曲《吉量》,由谭淇尹创作,歌手周深空灵婉转的嗓音与孩子们的清澈童声交织,传递美好希冀。

“一个民族最深的浪漫就是——哪怕历经万千风雨,始终相信会有一匹勇敢的白马,穿过晨雾为我们驮来太阳。”谭淇尹说,“周深的声音纯粹清亮,也能在需要的时候展现出力量,既适合表达神话里的纯粹浪漫,又能展现希望感。尤其是和孩子们的声音碰撞在一起时,非常动人。”

歌曲《山海寻梦》由廖昌永和歌手谭维维演绎,上海音乐学院在读博士赵麟作曲,致敬每一个拼搏进取的奋斗者。

上海音乐学院副教授、唢呐演奏家刘雯雯与张杰合作《驭风歌》,唢呐一出,高亢明亮的音色瞬间将现场气氛推向顶点。顾文梦、朱贺、张功浩、冯浩然、范雪妍、李炜铃、罗媛元、刘鑫宇等多位上音人参与的《恭喜恭喜》,也把老歌唱出了新味道。

“山海寻梦,不觉其远;前路迢迢,阔步而行。”习近平主席在二〇二六年新年贺词中对奋斗者的致敬,恰是《山海寻梦》的创作初心。从台前演唱到幕后创作,申城文艺工作者以传统文脉为根,以时代精神为魂,在春晚舞台上书写文化自信的答卷,共迎心有所悦、业有所成的马年春天。



上海歌舞团艺术总监朱洁静在总台马年春晚又鸟分会场凌空起舞。

舞蹈实现自我颠覆

总台马年春晚又鸟分会场的夜,被漫天花瓣与烟火点亮,上海歌舞团的两位舞者朱洁静与周晓辉身着威亚凌空起舞,如同“春神”降临,踏鼓迎春。这段表演让江南的灵动唯美,深深镌刻在亿万观众的新春记忆里。

这是全球首个在室外立体空间用双3D独立威亚完成不同轨迹、灵活多变、高速舞蹈的艺术表演,技术与艺术均为世界首创。舞台技术的突

飞猛进,真正让“春神飞天”的诗想象照进现实。

这份科技的赋能,对舞者而言是一场彻头彻尾的“自我颠覆”,地面舞蹈练就了千百遍的肌肉记忆,在这套威亚凌空起舞,如同“春神”降临,踏鼓迎春。这段表演让江南的灵动唯美,深深镌刻在亿万观众的新春记忆里。

这是全球首个在室外立体空间用双3D独立威亚完成不同轨迹、灵活多变、高速舞蹈的艺术表演,技术与艺术均为世界首创。舞台技术的突

飞猛进,真正让“春神飞天”的诗想象照进现实。

飞猛进,真正让“春神飞天”的诗想象照进现实。

这份科技的赋能,对舞者而言是一场彻头彻尾的“自我颠覆”,地面舞蹈练就了千百遍的肌肉记忆,在这套威亚凌空起舞,如同“春神”降临,踏鼓迎春。这段表演让江南的灵动唯美,深深镌刻在亿万观众的新春记忆里。

飞猛进,真正让“春神飞天”的诗想象照进现实。

受访者供图

飞猛进,真正让“春神飞天”的诗想象照进现实。

这份科技的赋能,对舞者而言是一场彻头彻尾的“自我颠覆”,地面舞蹈练就了千百遍的肌肉记忆,在这套威亚凌空起舞,如同“春神”降临,踏鼓迎春。这段表演让江南的灵动唯美,深深镌刻在亿万观众的新春记忆里。

这是全球首个在室外立体空间用双3D独立威亚完成不同轨迹、灵活多变、高速舞蹈的艺术表演,技术与艺术均为世界首创。舞台技术的突

飞猛进,真正让“春神飞天”的诗想象照进现实。

第48届世界技能大赛进入“上海时间”,世赛冠军亮相微音乐剧《每道光》

把赛场“毫厘不差”搬上春晚舞台

本报驻京记者 余晨扬

灯火映万家,欢歌庆团圆。在总台马年春晚这场文化盛宴中,第47届世界技能大赛木工项目金牌获得者、广州市轻工技师学院教师黄波林,同其他获奖者代表一道登台亮相微音乐剧《每道光》,并以精湛木工技艺为亿万观众送上新春祝福。

作为世赛冠军,站在法国里昂领奖台上,无疑是黄波林的“高光时刻”。他直言:“法国里昂世赛的领奖台,对我而言是世界级技能的最高领奖台与国家荣誉。那是经过我2362天的打磨,终于在4天比赛日,总计22个小时的高强度比拼后,用0.1毫米的精度战胜全球顶尖对手,最终以88.78分的高分夺得金牌,当身披国旗呐喊时,我感受到的是‘为国争光’的沉甸甸的自豪,是对‘坚持必有回报’的极致确认。”

这次他站上的春晚舞台,与世赛领奖台不同,在这里他将更多的温暖传递给观众。“这里没有对手,只有亿万观众的期待,站在那里,我最想展现的不是‘冠军’的头衔,而是精细木工背后‘有温度的匠心’,让大家看到,冰冷的刻刀、坚硬的木头,也能通过我们的双手,变成承载中国传统文化、传递新春祝福的载体。”

精细木工“毫厘不差”的要求,让专注与冷静成为黄波林刻进肌肉记忆的习贯。面对春晚的严格标准与全球观众的期待,他将世赛赛场上的工匠精神直接转化为舞台状态。“我没有刻意地去表演,而是把舞台当成了另一个赛场”,黄波林说,“在赛场上我用专注对抗压力,确保每一刀都精准无误;在舞台上,我依然保持这份专注,这种心手合一的专业状态本身就是一种无声的表现力。”

黄波林表示,春晚节目将传统匠

心与马年新春氛围巧妙融合,“精细木工的核心技艺是‘榫卯’,榫卯结构不用钉子,便能让木头严丝合缝,这本身就象征着团结与稳固,和春节万家团圆的氛围不谋而合。”他在节目中用传统的榫卯工艺与现代设计元素结合,用木皮拼接工艺制作出带有“骋骋吉祥物”图样和小篆字体“马”字等喜庆元素的木质作品展示给全国人民,让观众在感受技艺之美的同时,也能感受到浓浓的年味。

从世赛夺冠到登上春晚,黄波林用多年坚持证明了“技能成才”的可行性。对于正在选择人生方向的年轻人,他认为匠心在当下最珍贵的价值,“就是在浮躁中守住专注,在变化中追求极致”。他说,“在这个快节奏的时代,很多人追求一步到位,但匠人告诉我们,真正的好东西,需要时间的沉淀和反复的打磨,它不仅是一种做事的态度,更是一种人生的选

择,选择匠心就是选择了一条‘慢而稳’的路,这种精神,能让你在任何领域,都能从平凡走向卓越。”

他特意在春晚演出间隙寄语正在备战技能大赛的学弟学妹:“坚守热爱,耐住寂寞,极致打磨,世赛的金牌和春晚的舞台,都不是一蹴而就的,你们现在在实训基地熬过的夜、手上磨出的茧、为了0.1毫米的误差反复重来的坚持,都是在为自己的未来铺路,请相信,每一次对细节的较真,每一次对技艺的精进,都不会被辜负。我在春晚的舞台上,等着看你们未来在世界的舞台上,同样身披国旗,闪闪发光!”

世界技能大赛被誉为“技能奥林匹克”,是全球技能青年展示风采的顶级舞台。第48届世界技能大赛已经进入“上海时间”,通过春晚将有更多人了解世赛、关注技能,期待有越来越多像黄波林一样的技能青年,怀揣匠心、奋勇争先,绽放属于中国技能人才的光芒。

本帮菜 是乡土底色更是多元交融

上海年味·漫笔

本报记者 李成东

作为一名在上海生活了十几年的“新上海人”,我常常被问及:上海,到底有没有年味?

这看似简单的问题,却让我在一次次采访中,逐渐触摸到这座城市独特年俗的脉搏。比起北方的锣鼓喧天、冰天雪地里的红灯笼,上海的年味藏得很深,深到如果不走进那一个个升腾着热气的厨房,不品尝那一桌桌“浓油赤酱”的本帮菜,你就很难真切地触摸到它。

本帮菜扎根于江南水土,却以“浓油赤酱、咸中带甜、油而不腻”的独特风味,自成一派。甜咸交织的滋味里,藏着上海人对“软糯鲜甜”口味的执着追求。

后来细究渊源,对本帮菜有了更深层理解。作为移民城市,上海自开埠以来便汇聚了全国各地

美食精髓:淮扬菜对鲜孜孜不倦的追求、苏州无锡菜的甜口、鲁菜在技法上的考究……在本帮菜的形成过程中,皆融入了海派风味之中。

川菜麻辣、粤菜的清淡,也在本帮菜的浓油赤酱旁找到了位置。上海是全国川菜馆数量最多的城市之一,有超过7500家,超过上海本帮菜。川菜馆为适应上海口味,降低麻辣度,创造出“海派川菜”,辣味褪去锋芒,却保留了川菜的灵魂。

广东“早茶文化”扎根上海,虾仁、肠粉等广式餐饮融入市民生活。广东盆菜凭借其丰富的层次感和“盆满钵满”的好彩头,在沪上“抢滩”成功,成为很多沪上家庭的年夜饭“硬菜”担当。

饮食,最终成为最深的乡愁与最直接的文化认同。作为盐城人,我在上海的餐桌上,通过本帮菜与淮扬菜连接,找到了属于自己的文化坐标;湖南、东北、福建的游子,亦能在川菜、粤菜、闽菜中寻得慰藉。这种海纳百川的文化融合,正是上海的迷人

之处。

中西合璧,兼顾传统和创新,更是上海本帮菜独有的“海派”风情。

比如,罗宋汤源自俄罗斯的“红菜汤”,传入上海后,本地厨师根据江南口味进行了大胆改良,变得酸甜适口、汤色红亮,成为上海家庭冬日餐桌上的经典。年夜饭饭桌上,一碗热腾腾的罗宋汤,既暖胃更暖心。

再比如炸猪排,它脱胎于欧洲,后迅速被本帮菜吸纳。它融入本帮菜的点睛之笔,是搭配辣酱油而非西式酱汁,平衡了口感上的油腻。如此改良后,炸猪排从西餐厅走进弄堂小馆,成了地道的“上海味道”。

随着上海经济的腾飞与国际化进程的深化,2025年,上海居民人均可支配收入达到9.2万元,而今,波士顿龙虾、澳洲牛排等高规格食材不再稀奇。

在时代文化的嬗变中,上海本帮菜在传统与现代间继续寻找年味的“新锚点”。今年,上海传统老字号年夜饭除了预订火爆,包厢“一位难

求”,还有个很有趣的新变化——上海的年夜饭正在从“吃饭”转向“体验”多元场景变迁。许多上海家庭将年夜饭与微度假结合,选择郊区或园林酒店过年。这一现象背后,是都市人对自然与休闲的渴望,也是传统节日形式在城市化进程中的创新。

回到最初的问题:上海,到底有没有年味?

答案,显然并非一个简单的“有”或“没有”可以概括。上海的年味,随着时代发展、社会进步,不再是单一的弄堂烟火或某种固定的味道,它变得更加多元、包容且充满张力。

它藏在家家户户的浓油赤酱中,也融在罗宋汤酸甜适口的改良滋味中;它体现在老字号厨师对非遗技艺的坚守,也展现在酒店年夜饭与微度假结合的全新体验里。无论食材味道和消费场景如何变化,年夜饭始终是家庭团聚的象征,是辞旧迎新的仪式,是对“年味”的情感追寻,是包容创新与海纳百川的文化认同。

在这座城市里,正有越来越多的胡永兵实现从“住下来”到“安下来”的梦

推开门是上海 关上门是“家”

新春走基层

家书计划

本报见习记者 余敏之 吴恺远

春节前夕,傍晚6点,镇宁路545弄44号。圆通速递镇宁路直营公司的操作间里,几名快递业务员围在最后几批待处理的包裹旁,边干活边聊天。

话题围绕着“家”持续展开——他们谈论着到家的时间、距离、家里的年夜饭。然而,并非所有人都能踏上归途。春节假期,站点还有6名业务员坚守岗位,守护这条物流末梢的运转。

操作主管胡永兵坐在一旁,默默码好一摞包裹,弯腰、起身,再弯腰、再起身。这是胡永兵在上海的第九个年头。9年里,他从一个刚退伍的年轻人,变成了圆通速递镇宁路站点业务员,现在他是这个站点的操作主管,有自己的办公室,把自己称作业务员们的“管家”。与此同时,他也慢慢在这座城市里,找到了一个能关上门、称之为“家”的地方。

用脚丈量的地图

早上6点多,镇宁路站点的操作间里已经忙碌起来。业务员们开始卸车、分拣,迎接新一天的快件。

快递有自己的行话。包裹个数按“票”计,一票就是一件。一个业务员,日均送300多票,一票平均计酬1.3元左右。旺季的时候,胡永兵一天最多送过800多票。

在这里,业务员的名字被浓缩成三个数字,叫“三段码”。“分拣的时候看到三段码,就知道是哪个业务员派的件。”说话时,胡永兵正把一堆小似的包裹快速分门别类,“按照地址或者派送习惯来分,遇到问题或者地址不详的,就交给客服处理。”

据胡永兵介绍,站点平时有近20名业务员,分担18个“三段码”。春节留下值守的6个人,每人要负责3个码段的派送,“过年期间件量会稍微降下来,一个人一天差不多派一两百票。”胡永兵说。

作为操作主管,34岁的胡永兵把自己定位成业务员们的“后勤保障员”。平时,他要处理站点发生的大小事——业务员排班、问题件处理、跟客服协调。车坏了,帮忙修;件丢了,帮忙找。

“因为我也是从业务员干起的,只要是能帮得上的,就尽量给他们帮帮忙。”他认为,站点平稳运行,业务员的稳定性很重要。“我们站点很多同事都是开业那会儿就进来的,一起走到现在。”

镇宁路直营公司的业务范围东至镇宁路,西至定西路,南至华山路,北至万航渡路。春节前夕多人少,胡永兵也上阵派送。利西路上的老小区没有电梯,胡永兵步履如风,身影轻松地掠过一个个单元门洞,熟门熟路地将包裹放在各家各户的门口。

“因为经常来,有些住户见到我就会说‘又来了啊’。”他笑着说,“时间跑长了,大家也能相互认识,客户有什么习惯和要求,自然也都能记住。”

业务员们脑海里那张清晰的地图,是日复一日用脚步丈量出来的。

心安处即是“家”

江苏路是胡永兵派件的必经之路。这条路他路过无数次,而真正站在路牌下面拍照,却是头一回。

胡永兵来自江苏盐城,距离上海300多公里,高铁约两个半小时。但对他



光影迎新

除夕晚上,上海海昌海洋公园的夜间盛宴持续绽放。夜空中1000架无人机与浪漫烟花交相辉映。在空中变换骏马、飞龙、福字等造型,与打铁花、火壶火焰相映成趣,共同编织出漫天璀璨光影,迎接新年的到来。 本报记者 孟雨涵 摄