



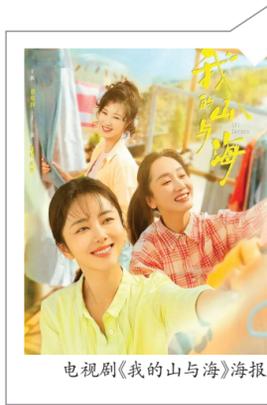
从“玛丽苏”到“女本位”

视点追踪

荧屏之上,女性励志年代剧《我的山与海》与观众见面,讲述了三位家庭背景不同、性格迥异的女性在深圳改革大潮中彼此托举、守望相助的奋斗历程。回望近十年,国产女性题材影视剧不断拓宽叙事的边界:女性关系告别单一的书写模式,逐渐走向扎根现实、直面人生百态的成熟表达。从个体的奋斗到彼此的支撑,女性情谊不仅成为影视剧温暖人心的叙事力量,更映照出当代女性在时代进程中彼此照亮、携手前行的成长轨迹。

走出悬浮扎根现实 影视剧女性情谊叙事十年变迁

记者 张洁



电视剧《我的山与海》海报



电视剧《六姊妹》海报



电影《好东西》海报

从“被凝视”到“彼此照亮”

影视剧中的女性情谊变迁,从来不是孤立的影视现象。近十年,中国女性的社会地位、生存状态发生了深刻变化。随着女性劳动参与度和经济独立能力的提升,她们对自身处境的认知愈发清晰,不再满足于被凝视、被定义的荧幕形象。当大量高知女性涌入职场,激烈的竞争使她们对生存压力有了更为切身的体会,也催生了人们对女性彼此托举、携手共进的精神诉求。

这种变化,推动了国产剧女性情谊叙事的迭代升级,让女性情谊从“边缘叙事”走向“核心叙事”。南开大学文学院副教授周才庶指出,这一转变是创作意识、市场逻辑与受众观念共同演变的结果。女性消费能力的持续提升,使其在社交媒体、“粉丝”行为及影视评价等领域的参与度显著增长,作为文化工业的影视剧自然需要迎合这一高话语权的受众群体。当“90后”“00后”成为核心观众,她们不再满足于传统的“被拯救者”或“贤妻良母”,而是要在荧幕上看到符合自身生存经验、能够引发情感共鸣的多面角色。“她题材”的兴起,正是市场对确立女性主体性的认可与迎合,女性不再作为“被凝视的对象”,其成

长、情感与主体需求成为叙事中心。周才庶认为,新型女性叙事,不只是性别的宣言,而是对人类生存困境、道德选择与生命真谛的深度探索。这种叙事范式的转型,为中国影视剧提供了样本,也为新时代女性主体意识的探索提供了丰富的精神养分。女性创作者群体的崛起,更为这种变迁注入了核心动力,《好东西》的导演邵艺辉、《我的阿勒泰》的导演滕丛丛,她们以女性视角观察生活、倾听心声、理解困境,写出细腻、复杂、有温度的女性关系。女性之间的情谊,从来不是轰轰烈烈的誓言,而是藏在细节里的懂得,是一句安慰、一个眼神、一次挺身而出。正是这种细腻

的视角,让国产剧的女性情谊叙事摆脱了以往的浅薄与刻板,走向深刻与真实。当下社会的个体焦虑,也让女性情谊成为大众情绪的重要出口。职场内卷、生活成本攀升、情感关系脆弱化,使孤独感成为很多人的常态,而女性情谊所代表的安全感与归属感,恰好契合了大众对温暖与联结的渴望。屏幕上的姐妹并肩,既是这种现实需求的投射,也是对其的强化与抚慰。观众在观看女性互助的剧情时,既获得情感共鸣,也感受到前行的力量。与此同时,社交媒体极大地缩短了观众与创

作者的距离,社交媒体对“她力量”等议题的持续讨论,形成了强有力的价值观监督机制。当作品陷入“女性虚假互助”的窠臼时,批判性声音迅速集聚,由此构建起“创作者—作品—受众”的情感共同体。大量作品在社交媒体上引发跨阶层、跨地域的情感联结,这种互动不仅检验着创作的诚意,也推动着叙事不断向现实深处掘进。在十年进步的同时,当下的女性情谊书写,仍未突破诸多困境。这些困境既是创作层面的局限,也是社会观念的折射。最直观的问题是叙事同质化严重,当女性互助成为流量密码,屏幕上挤满了雷同的精英面孔,而农村女性、底层女性、老年女性之间朴素坚韧的联结,却鲜有观照。

另外,对真实矛盾的回避。为了维系“姐妹情深”的人设,许多剧集刻意抹去女性之间真实的利益冲突与观念分歧。可现实中的友谊从来不是无菌的,当嫉妒、误解与隔阂被剔除干净,留下的“深情”反而显得脆弱虚假。与此相应的是精神深度的匮乏,多数作品对女性情谊的挖掘停留在“一起吃饭吐槽”的浅层互助上,鲜少触及精神共鸣与价值观同行。观众渴望看到的是能够彼此照亮灵魂的高阶情谊,当女性联结从“生活搭子”升华为“精神同行”,便能走向更开阔的叙事空间。

从“屏幕镜像”到“精神脊梁”

十年来,影视剧中的女性关系变迁,本质上是中国女性精神成长的镜像:从依附到独立,从对立到联结,从被定义到自我定义。这十年,女性情谊已经逐渐从影视剧的调味剂、吸引流量的工具,转为支撑人物、推动故事、回应时代的精神脊梁。在叙事上,周才庶将这种转变概括为三个层面:其一,叙事规则从“打怪升级”转向自我发现,女性的成长不再依附于婚姻或世俗成功,而是通过认识自己、认识世界达成精神自洽;其二,角色塑造摒弃了单薄的女性竞争与闺蜜反目,转而建立更为复杂的女性联结;其三,社会关系的呈现更具广度与深度,呈现出明显的“去浪漫化”倾向,爱情不再是故事的唯一主线。当下女性叙事在走向成熟的同时,也面临

好的故事在人性深处生根发芽的。回望文学长河,《红楼梦》中的林黛玉、薛宝钗,《平凡的世界》中的田晓霞,她们之所以成为经典,不是因为她们是“女性角色”,而是因为她们是“鲜活的人”,她们的喜怒哀乐、悲欢离合,触及了人类共同的情感共鸣。当性别不再是叙事的唯一标签,当男性与女性在叙事中各得其所、相互成就,当配角与主角同样拥有完整的人物弧光,女性叙事更能突破题材的框架,抵达更广阔的艺术天地。屏幕很小,映照的世界很大;故事很短,延伸的未来很长。过去十年,国产女性题材影视剧用一场跨越时空的叙事迁徙,展现了女性情谊的美好与力量,映照了中国女性的觉醒与成长。下一个十年,期待更多有烟火气、有复杂性的、有精神力量的女性情谊作品,在国产影视中生根、开花、结果,既照亮屏幕,也照亮每一个普通女性的人生。

非遗新传

运河边百年作坊 代代传承真和纯

记者:谈家老铺香油这门手艺从创立到如今传承五代,走过了百余年的时光,您能说一说手艺在家族中传承的那些过往吗?

谈玉宝:谈家老铺香油的历史,可追溯到清朝,香油作坊是我的曾祖父谈宝俊一手创立的。我的家在武清大碱厂镇南辛庄村,位于京杭大运河沿岸,那里是漕运船必经之地。曾祖父年轻时为养家糊口,常随漕运船只走南闯北。一次粮船途经河南时,机缘巧合之下,他在河南拜师学艺,不到一年便完整掌握了香油制作的全部技艺。回到家乡后,他便在南辛庄村开了一间小小的香油作坊。那时候的芝麻都是自家种植的,生产规模极小,一次仅能制作一二十斤。曾祖父制作香油时严格守着老规矩,小石磨磨浆,手工搅杠搅油,做出来的香油色正、味浓,滴一滴在菜里,香味能飘满整个院子。周边的乡亲们尝过之后,都成了回头客,口耳相传之下,谈家香油的口碑就这么一点点攒起来了。

这门手艺传下来,先到了第二代传人谈凤手里,也就是我的爷爷,他守着先祖的规矩,把小作坊打理得井井有条;后来又传到第三代传人——我父亲谈继云手里,父亲一辈子没离开过香油作坊,把“精工细作,以质立本”这八个字做到了极致,才把谈家老铺的底子打得扎扎实实。到了上世纪80年代初,我从父亲手里接过了这盘小石磨,成了谈家老铺香油制作技艺的第四代传人。

记者:那您从小应该就是在香油作坊里长大的,儿时的记忆里,一定有很多和香油、和祖辈相关的深刻画面吧,能和我们分享一些吗?

谈玉宝:那可太多了。我是1968年生人,打小就在香油作坊里“摸爬滚打”,作坊里的芝麻香,是刻在我骨子里的记忆,这辈子都忘不了。那时候生产队还在,父亲在队里教徒弟做香油,我小孩嘴馋,趁人不注意,就抓把芝麻吃,或者抹点刚磨出来的麻酱吃,那味道真香!我14岁就辍学跟着父亲学习做香油,我还记得第一次卖油,我骑自行车,带着十多斤油,一天串好几个村,骑了二十里地,也就换出六七斤油,相当于赚了二块钱,那就是我的第一桶金,全家都特别高兴。

那时候我每天天不亮就起来,洗芝麻、炒芝麻,一锅炒12到15斤芝麻,作坊里热气腾腾的,我浑身是汗。磨浆用磨盘慢慢低温研

在天津武清,谈家老铺小磨香油的醇香飘溢了百余年,这缕香味不仅是当地百姓餐桌上的经典味道,更是一门承载着世代匠心的传统技艺。谈家老铺香油制作技艺第四代传人谈玉宝,守百年祖业,融创新思维,让这门古老技艺在新时代焕发出新的生机,更让谈家老铺的香油香飘全国,成为武清本土文化的一张亮丽名片。

谈玉宝 五代匠心守百年油香

记者 徐雷霏

磨,一分钟就转七八圈,一套工序做下来得十多个小时,日复一日、年复一年,我就这么干过来了。

记者:您接手之后,并没有墨守成规,那您都在哪些方面作了改进和创新?这些创新有没有守住谈家香油的“老味道”呢?

谈玉宝:传承肯定不能丢,咱谈家老铺香油的核心工艺——“小石磨磨浆水代法”,从先祖创立开始就没变过,到我这一代,也绝不敢改,这是咱谈家香油的魂。这门工艺讲究的是,根据油料中非油物质对水和油的亲和力不同、油与水的比重不同,经过轧、压、捶、荡等一系列工序,把油脂和亲水的蛋白质分离开来,全程要经过筛选、水洗、炒制、磨浆、开水调浆、搅杠、嫩葫芦、起油八道核心工序,其中筛选、磨浆、开水调浆、搅杠是四个关键环节,而筛选搅油更是决定香油品质的核心步骤,差一点火候,差一点力度,香油的味口就会大打折扣。但老方法也有老方法的短板,纯人工操作,效率低不说,还容易因为人为因素出现品质偏差,所以我就在想,怎么能在守住传统工艺的基础上,让制作过程更精细化、标准化,让谈家香油的老味道更稳定。

2000年前后,我尝试将传统小驴拉磨改为电机带动石磨,为寻找电焊机和电工,我跑遍周边乡镇修配厂,请师傅协助焊接,反复试验,终获成功。改良后石磨每分钟可转十余转,既保留低温研磨传统,又大幅提升效率。随着时代发展,消费者对食品安全的诉求日益提高,2012年,我将传统工艺迁入规范化厂房,让顾客可以亲眼见证香油制作的全过程,让大伙儿吃得安心、放心。现在我们日产香油仅数百斤,与现代流水线生产产量相差悬殊,但我们依然坚守传统,只为还原百姓记忆中的“老味道”。

记者:那么在您看来,谈家老铺香油深受消费者喜爱,最核心的特色是什么?如今谈家香油的销售情况如何?

谈玉宝:谈家老铺香油能坚持到今天,靠的就是两个字——真和纯,这也是咱最核心的特色。从先祖创立老铺开始,就立下了一个规矩:天然无添加,绝不掺假,这个规矩,五代人一直守到现在。我们选芝麻,都是精挑细选的优质白芝麻,从正规渠道采购,还要再经过筛选、水洗;制作过程中,除了芝麻和水,没有任何其他添加,全靠传统的“小石磨磨浆水代法”炼出香油,做出来的香油色泽呈自然的棕红色,清澈透亮,没有任何沉淀,口感滑润,香味浓郁,吃完之后嘴里还有浓浓的芝麻香,而且各项指标都严格符合国家食品安全标准。也因为这份坚守,“谈玉宝”牌小磨香油,先后获评了天津市名牌产品、“消费者信得过产品”等称号,这都是消费者对咱的认可。如今,不仅是武清本地客户,周边地区的一些顾客,也专门开车来买,还有的托朋友代购。看到大家这么认可,我就想着,能不能把销售渠道拓得更宽一点,让更多人吃到咱的香油。于是我开通了线上店铺,在各大电商平台上架了谈家香油,还做了不同规格的包装,满足不同消费者的需求。很多顾客在网上留言,说“吃了谈家的香油,仿佛找回了小时候家里的味道,那是最纯正的芝麻香”,看到这些留言,我心里特别踏实,也特别有成就感,觉得祖辈的手艺,终于走出了武清,被更多人认可和喜爱了。

守住传统技艺的根 让老味道飘得更远

记者:2020年,谈家老铺香油制作技艺成功入选了武清区非物质文化遗产代表性项目名



谈玉宝

录,您也成了非遗传承人。成为非遗传承人之后,您觉得身上的担子发生了哪些变化?这些年为了传承和推广这门非遗技艺,您都做了哪些努力?

谈玉宝:2020年12月,我拿到了谈家老铺香油制作技艺非遗代表性项目证书,这不仅是对谈家老铺香油制作技艺的认可,更是对祖辈几代人坚守和传承的肯定,那一刻,我心里除了激动,更多的是沉甸甸的责任。在这之前,我只是想着把祖业守好,把谈家香油做好,让老顾客能一直吃到纯正的香油;但成为非遗传承人之后,我觉得自己身上的担子更重了,我不仅要守着谈家的祖业,更要守着这份非遗文化,要让这门百年的老手艺被更多人知道、了解、喜爱,要让它在新时代焕发出新的生机。

这些年,我一直把这份责任扛在肩上,尽自己最大的努力,做非遗技艺的传承者和传播者。首先,只要有时间,我就会积极参加各类非遗展示、文化交流、民俗活动。在活动中,我会亲手演示香油制作的流程,细致地讲给大家听,告诉大家每一步的讲究和门道。我还会准备小杯子,让现场的观众免费品尝刚炼出来的香油,很多人都是第一次亲眼看到小磨香油的制作过程,都特别感兴趣。

记者:非遗传承,最关键的就是“人”,有人接棒,手艺才能代代相传。如今,您的儿子已经成为了谈家老铺香油制作技艺的第五代传人,能和我们聊聊家族传承的情况吗?家里的晚辈们,对这门百年手艺是什么样的态度?

谈玉宝:这是我这些年最欣慰、最骄傲的事,非遗技艺,最怕的就是断代,而谈家的香油手艺,顺利传到了第五代。我的儿子叫谈建奎,他打小就和我一样,在香油作坊里长大,看着我磨浆、炒芝麻、炼香油,耳濡目染之下,对这门手艺就有了感情。他小时候不像

别的孩子,喜欢出去玩,反而总爱蹲在作坊里,看我干活,有时候还会主动帮我打下手,筛筛芝麻、擦擦磨盘,问我各种各样的问题。等他长大之后,主动跟我说,想跟着我做香油,想把谈家的手艺传承下去,听到这话,我心里特别感动,觉得祖辈的心血,终于有人接棒了。从那以后,我就把自己几十年积累的工艺经验和实操技巧,毫无保留地传授给他,从芝麻的甄选、火候的把控,到搅杠的力度、嫩葫芦的技巧,再到兑浆搅油的核心门道,每一个细节,我都手把手教,一遍一遍演示,他学不会,我就反复讲,他做不好,我就陪着他练。做香油是个苦活、累活,可他从来没喊过苦、没叫过累,特别能吃苦,也特别用心,遇到不懂的问题,就及时问我,自己还会反复琢磨,慢慢摸索技巧。这么多年下来,他的手艺越来越成熟,现在已经能独立完成香油制作的所有关键工序,也正式成为了谈家老铺香油制作技艺的第五代传人,接过了这根百年的接力棒。

如今,我主要的时间都待在厂子里,儿子则代表谈家参加各类社会活动,面向公众进行推广。厂子里的工人也全是我的家里人,我想这门手艺传到我家孙子那辈儿应该没问题,往后如何,就看孩子们的选择了。

记者:对于谈家老铺香油制作技艺的未来,您有什么样的规划和期待?想让这门百年非遗技艺,以什么样的姿态继续走下去?

谈玉宝:对于未来,我的想法一直很明确,就是十个字——守艺不守旧,创新不忘本。这十个字,也是我这些年做谈家老铺香油的准则,未来也会一直坚守。不管时代怎么变,不管市场怎么发展,咱的传统工艺一定要守牢,这是咱谈家香油的根,是非遗技艺之魂,绝对不能丢。“小石磨磨浆水代法”的核心工序,天然无添加的品质要求,精工细作的匠人精神,这些祖辈传下来的东西,要一代代传下去,不能有半点含糊,东西守住了这些,谈家香油的老味道才能一直传下去,非遗技艺才能立得住脚。

至于我的期待,其实很简单,我希望谈家老铺这百年醇香,能飘进更多人的厨房,让更多人吃到纯正的天津武清小磨香油,让大家知道,咱中国还有这么好的非遗技艺。我更希望,谈家老铺香油制作技艺这门五代人坚守的非遗手艺,能在新时代表一直传下去,不仅能传给谈家的后人,还能吸引更多喜欢这门手艺、愿意传承这门手艺的年轻人加入进来,让这门百年老手艺永远有生机、有活力,让这缕芝麻香,跨越百年,香飘更远。