

献礼中越建交 75 周年 豫园灯会主题灯组惊艳亮相越南河内

文 | 陶宁宇



豫园灯会“走出去”又迈出重要步伐。1月18日，越南河内举办的2025海洋国际灯会正式亮灯。豫园灯会IP“山海奇豫记”多个主题灯组在越南河内夜空中绚烂绽放。

2025年是中越建交75周年和“中越人文交流年”，两国在历史长河中凝结了“中越情谊深、同志加兄弟”的传统友谊。在这一意义非凡的时刻，来自中国的豫园灯会的精美灯组，不仅是一份匠心独运的特别礼物，更将成为中越友谊的见证者，陪伴中越两国人民共同度过首个中华璀璨、美好欢乐的“人类非遗版春节”。精美的花灯将让申遗成功后的首个春节更为多姿多彩，并将进一步加深两国人民对于彼此文化的理解与尊重。

豫园股份副总裁、新闻发言人胡俊杰，豫园股份总裁助理、首席文化官陈佳等出席了2025海洋国际灯会开幕仪式。胡俊杰表示，国家级非物质文化遗产豫园灯会是中国最负盛名的新春民俗文化

活动之一，它不仅拥有着深厚的历史文化底蕴，更寄托着中国人对于幸福生活的向往以及对友好亲情的祝愿。此番豫园灯会主题灯组亮相越南河内，用生动的形式展示着东方生活美学的魅力，同时也以灯为媒、以灯为礼，传递对中越两国友谊的诚挚祝福。

“山海奇豫记”多位“主角”

惊艳亮相越南

2025海洋国际灯会于1月18日至3月16日在越南河内市中心的 Vinhomes Ocean Park 公共空间盛大举行。此次盛会汇聚了来自越南、中国、韩国、日本和泰国五国的14个顶尖灯彩团队，共同展示各具特色的灯彩文化与技艺。

来自中国的豫园灯会毫无疑问是本次活动的“重量级”嘉宾。为了呈现一场文化与视觉完美融合的光影盛宴，豫园灯会将近年来备受喜爱的“山海奇豫记”IP带到了越南，并结合当地独特的街区风貌进行精心设计与呈现。

“山海奇豫记”创作灵感源自2000多年前的文化典籍《山海经》，古老神话中神秘且充满想象力的祥瑞神兽与奇花异草为当代灯彩艺术提供了绵绵不绝的创作源泉。自2023年初豫园灯会首次推出“山海奇豫记”IP以来，经过三年对传统文化

的深入挖掘与创新演绎，“山海奇豫记”已成功“破圈”，成为传统与创新结合的典范。

此次在越南河内亮相的灯组精选了“山海奇豫记”中的多个热门“角色”：豫园灯会吉祥物“拙拙”携手“幻彩白龙”、“龙鱼公主”、“大吉灵兽”等“神兽”共赴越南；2024龙年豫园灯会的明星灯组“一夜鱼龙舞”以及2025蛇年豫园灯会的闪亮新星“神树”也一同点亮河内的夜空。此外，为迎接蛇年新年并庆祝首个“人类非遗版”春节，豫园灯会还特别打造了“灵蛇迎春”灯组，为即将到来的新春佳节增添了浓厚的喜庆氛围。

尤为值得一提的是，豫园灯会特别设计了名为“瑞麟呈祥”的主题灯组，取材越南传统的龙与鹤文化元素，结合建筑门楼造型辅以灵动活泼的设计。通过中国灯彩艺术描绘越南的传统元素，寓意着四海腾跃、祥瑞迎门，中越两国人民共同开启美好的新年。

2025 再度扬帆海外

东南亚成为新的目的地

越南河内的2025海洋国际灯会将为豫园灯会提供一个重要的海外交流与展示平台。在这里，豫园灯会不仅能与来自世界各地的灯彩团队深入交流技艺与艺术，更将以此为契机，积极寻求进一步

“走出去”的机会，致力于让中国文化被更多海外人士所认知、理解和喜爱。

2025年恰逢豫园股份主办豫园灯会的30周年庆典。三十年间，豫园股份始终致力于探索豫园灯会的传承与创新之路，并积极推动其“走出去”，希望让这一优秀的非遗项目及其蕴含的中国文化焕发出新的活力与时代生命力。

2023年底至2024年初，豫园灯会首次正式扬帆海外，点亮欧洲，在法国巴黎成功举办主题为“山海有灵”的海外灯会，不仅吸引了近20万法国当地观灯者，更在海外社交平台上收获一致好评。

2025年，豫园灯会将再次启航，东南亚成为其新的目的地。继此番在越南河内以主题灯组形式惊艳亮相后，豫园灯会还计划于今年夏季在泰国曼谷再度举办海外灯会，以此献礼中泰建交50周年，并续写中国非遗的海外传奇。



吴生忠荣膺第六批国家级非遗传承人 豫园文化饮食集团再添三名上海市级非遗传承人

近日，国家文化和旅游部公布第六批国家级非物质文化遗产代表性传承人，经推荐申报、材料复核、专家初评、社会公示、评审委员会审议等程序，942位德艺双馨、技艺精湛，在非物质文化遗产保护传承中发挥重要作用的典型代表荣登榜单。豫园集团旗下上海梨膏糖制作技艺传承人吴生忠位列其中，荣膺第六批国家级非遗传承人。

同时，上海市文化和旅游局也于近日公布了第七批上海市非物质文化遗产代表性传承人。豫园集团旗下豫园文化饮食集团陆亚明、罗玉麟、周蓉蓉等三名工匠大师新入选市级非遗传承人名录，这既是对他们多年来在非遗技艺保护工作中突出贡献的肯定，也鼓舞着豫园饮食的匠人们，继续发挥劳模工匠示范带头作用，持续引领饮食文化发展，用传统技艺呈现更动人的东方生活美学味道。



第六批国家级非遗传承人
上海梨膏糖制作技艺传承人 吴生忠

1982年，吴生忠进入上海梨膏糖厂，师从上一代传承人曹德荣，一晃40多年过去了。多年来，他练就了观察糖浆气泡、手指“拉丝”来准确判断熬糖火候的硬功；提炼“选料要细、火候要稳、翻炒要准、浇糖要匀、划糖要平、翻糖要快、掰糖要柔”28字要诀；从零起步自行研制梨膏糖制作机器样式，手工打磨零部件，打造了业内首台梨膏糖成型机，打造了药食同源的老字号典范佳作。

2020年，在被遴选为上海工匠时，他这样动情地陈述着他所理解的工匠精神——“就是一辈子对一件事的坚守、执着与创新”，坚持“熬一份良心梨膏糖”。四十载如一日，他守护着梨膏糖的成长，也为这项传统技艺培育了众多接班人。如今他的徒弟周蓉蓉等人也都已成长为新一代的上海市级非遗传承人，共同打造支撑梨膏、小块梨膏糖等丰富的创新产品，在新时代延续着百年老字号的新未来。



绿波廊点心制作技艺 陆亚明

他子承父业，40年如一日坚守在绿波廊三尺案台，不断传承“兼容并蓄、博采众长、精益求精”的绿波廊点心制作技艺，立志“要做全天下最好吃的点心”，凭借精湛技艺和匠心精神，先后荣获全国技术能手、全国五一劳动奖章、上海工匠、上海市劳动模范等殊荣。

传承而不循规守旧，创新而不脱离本源，他悉心改良绿波廊点心工艺，通过水温、油脂变化改变面团筋道和柔软性，并总结油酥操作法，编撰不同时令温度绿波廊点心标准化制法等。使酥点层次更清晰、口感更酥松。他融合绿波廊船点、酥点清茶，带领团队创新研发了“夫人套点”、“尚韵”、“硕果累累”等精致国宴点心，亮相亚信峰会、进博会欢迎晚宴，用独具诗情画意的玲珑巧思，让绿波廊美味以国宴点心之名传遍天下。



上海老饭店本帮菜肴传统烹饪技艺 罗玉麟

罗玉麟苦练本帮非遗技艺三十余载，娴熟掌握各色烹饪手法技巧，一丝不苟烧出最美本帮滋味，他刀工精湛，造詣精深：烧、蒸、煨、炸、糟、生焐等不同烹饪手法，无一不通，并荣获中国烹饪大师、上海工匠等殊荣，创建上海工匠工作室、长三角工匠创新工作室等，引领老字号本帮技艺传承。

他专注于传统技艺的创意创新，潜心钻研食材搭配与技艺呈现，如老饭店的传统招牌菜“扣三丝”，他首创用细如发丝、薄如蝉翼、可穿针线的丝状素食食材，创新制出“迷你素扣三丝”，一举荣获上海餐博会素食烹饪大赛最佳制作特别金奖。他在工作中创新总结的“虾籽大乌参七步操作法”还获得上海市职工先进操作法创新奖等，积极推动本帮味道的发展。



上海梨膏糖制作技艺 周蓉蓉

周蓉蓉潜心钻研梨膏糖、药梨膏古法熬制技法20年，并将古法制作要诀融汇在现代化工艺生产过程中，确保梨膏糖产品质量稳定，保持着上海特色食品的独特魅力。她研究编制了行业第一份《梨膏糖》企业标准，保百年非遗命脉，用自己多年累积的经验和专业知识，带领梨膏糖通过严苛的毒理试验、专家评审，成为了允许添加中药成分的糖果。

她积极带领团队推动梨膏糖技艺发展，创新推出花语梨膏糖、便携装药梨膏糖等新品，成立首席技师工作室，为传统技艺发展贡献力量。上海梨膏糖食品也曾先后荣获国家文化和旅游部2023-2025年国家级非物质文化遗产生产性保护示范基地、黄浦区工人先锋号等殊荣。