

“前校后厂”能否破局影视产业发展人才瓶颈



近日，城市职业技术学院影视学院的第一批毕业生走出了校园，他们由学校与园区、企业三方共建的影视人才培养基地培养。校企合作成效如何，能否成为无锡影视产业发展的助力？记者带着疑问采访了相关人士。

三方联合共建人才基地 学生毕业无缝对接入职

随着《无锡市文化产业高质量发展三年行动计划》和《关于推动无锡市文化产业高质量发展的若干政策》等政策落地，无锡国家数字电影产业园集聚效应进一步凸显，我市电影产业进入了发展的快车道，“能不能招揽到更多对口人才，是同行之间经常会讨论的问题。”从事影视后期制作的天工映画负责人杜锋利说。

我市为了配合影视产业的发展，早在2017年，就由城市职业技术学院影视学院（下文简称影视学院）与无锡国家数字电影产业园、无锡市淘宝影视文化传播有限公司（下文简称淘宝影视）三方联合共建人才基地，学生毕业后，实现无缝对接，进入了锡城各家影视文

化企业，其中大部分学生被天工映画、倍视等影视产业的头部企业录用。在“最难就业季”面前，他们的求职未遇到难题。谈到初衷，从事影视行业20多年，“非专业”出身一直是淘宝影视负责人杨斌的遗憾，“如果在学校里，就能让学生们提早获知到这些专业知识，当他们踏上社会后，能少走很多弯路。”

很多剧组就在校内拍摄 学生大一便能进组学习

无锡影视产业的发展为他们打开了行业的窗户。每年超过百个剧组在无锡拍摄取景，近两年更是以每年20%的速度增长，很多剧组甚至就在校内，学生的身边。最近随着各大剧组有序复工，学校内的摄影棚更是迎来了年度大戏《输赢》

《落花时节》等摄制组。“学校操场附近，这个9000多平方米的单体摄影棚内，《以团之名》《夏夜知君暖》等多部影视剧在其中拍摄，学生在大一时，就能真正进入剧组，去担任场记、群演、道具、化妆等工作。”影视学院副院长秦潇璇告诉记者。

影视产业的神秘面纱被揭开，“我们可以看到影视剧组最真实的样子，看到了、学到了摄像机的取景角度、演员的动作安排、导演的现场控制。”广播1901袁梨明跟组《夏夜知君暖》10多天，触碰到了与想象中完全不同的影视产圈。

影视本地人才紧俏 “前校后厂”出效果

随着影视产业的集聚效应凸显，越来越多的产业链上下游企业落地无锡，“一部剧签约落地后，会需要协拍团队、后期制作、宣发等各个产业链环节的供应商企业共同完成制作。”杨斌告诉记者，早在1988年，无锡就有影视产业了。近年来，不少行业企业正是看中了无锡影视产业发展的良好态势，选择以无锡

为基点来发展，但引才难一直是困扰他们发展的难题。“灯光、摄影、美术，这些看似简单的工作，专业性却很强，且每个剧组都很缺。”杨斌说。“我们希望能招用到更多本地人才。”电影后制的BASE FX的负责人说，后制公司对人才队伍要求很高，3年前入驻无锡后，他们采用

的是北京培养无锡入职的方式，但这样的模式不仅用人成本高，人员的稳定性也得不到保证。谢宁表示，“后期技术作为影视产业科技含量较高的环节，没有技术人才的保证，企业很难实现快速的生长，争取大项目、好项目的可能性也是微乎其微。”而“前校后厂”的培育模式就较好地解决了这一问题。

学院微调培养计划 影视工业化是目标

今年，顺应短视频、直播等在线泛娱乐的发展，影视学院争取到了人文交流容艺短视频工厂项目，在校内创建以实训为核心的短视频工厂，不仅承载实习实践环节，还将引入市场化企业项目，并自主开发系列人文交流IP视频内容。学院副院长秦潇璇说，学院的人才培养计划每年都会根据市场人才紧缺状况进行微调，“近期与锡城多家影视企业形成了战略合作，企业作为学校的实训基地，技术团队、专业人才都

以学院外聘老师的形式定期为学生授课。”在影视产业比较成熟的美国，工业化已经很完整，相关影视院校课程体系的所有内容，都有一套完整的标准，“他们课堂上教学使用的预算表，跟好莱坞拍电影用的3亿美元的预算表是一样的。”市宣传部电影处的相关负责人表示，无锡凭借影视产业发展的优势，也正在朝着这个方向发展。无锡影视产业长足发展的关键，是搭建平台，筑巢引

凤，吸引和培育人才。除了专业的技术能力，艺术欣赏水平、审美感知能力以及与之配套的专业工种和人才体系，也可以通过校企共建的方式来建立。“影视工业化意味着工作内容不只是凭借经验，而是系统化的人才，与影视企业、剧组合作，可以帮学生走完从学校到市场的最后一公里，同时也推动娱乐行业的工业化和标准化。”秦潇璇说。（韩玲 马晟）（图由采访对象提供）

鸡头米昨天开采

本报讯 8月1日清晨，天刚蒙蒙亮，晨星和朝霞犹在，厚桥街道的百亩荷塘里，芡农们已经开始今年第一波鸡头米的采摘。

无锡鸡头米的采摘现场，一幅“莲叶荷田田”的江南风物长卷，属于睡莲科水生草本植物的鸡头米生长在湿地水中，片片圆形莲叶交叠铺陈，别有一番水墨韵味，对光线敏感的摄影家们，已经早起拍摄了。鸡头米是水八仙（茭白、塘藕、荸荠、水菱、水芹、慈姑、芡实、莼菜）的一种，对环境的湿度和清洁度要求极高，种植极为不易。成熟的果实毛刺刺的，远看就像一个个小小鸡头，因此得名。未经剥开的鸡头米指甲盖大小，身披暗红色外皮，形如莲子，颗颗圆润饱满如珍珠。无锡人喜欢的鸡头米都是手工剥出，因而价格略贵。记者从厚桥鸡头米生产现场了解到，今夏的手工鸡头米价格在每斤110元至120元之间。手工刚刚剥好的新鲜鸡头米白里透着温润的米黄色，外观并不会如机器剥出一般完全一致，也并非完全滚圆。

无锡人讲究“应季而食”，因颜值和营养价值皆高，有着“水中人参”美誉的鸡头米成为这个闷热炎夏的餐桌上选之物，作为盛夏时节的时鲜货，江南人素来热爱的鸡头米有祛湿补脾之效，可熬粥、可做甜羹，可配菜清炒，江南著名的“荷塘月色”名菜，必备食材就是软糯清香的鸡头米。传说曹雪芹将鸡头米塞入鱼腹清炖的创意名菜“大蚌含珍珠”，因别有江南风味至今仍流行。（陶洁）

“爱&天使”巾帼志愿服务队成立

本报讯 近日，新时代文明实践“爱&天使”巾帼志愿服务队成立仪式在市民中心举行，志愿队由无锡市妇联、市卫生健康委和市级机关妇工委联合组建，是一支由各医院医务工作者自愿报名，经组织筛选组建成的专业化特色服务队。

服务队以“服务群众、奉献社会、提升自我”为宗旨，以“推动妇女儿童健康”为定位，以需求为导向，以健康促进和疾病预防为核心，将在普及健康保健知识、引导社会公众建立正确健康观、优化新时代卫生健康服务方式等方面发挥专业优势和示范引领作用，为建设健康无锡夯实基础。

据悉，为精准化、优质化服务好广大市民，志愿队还专门设置了妇女健康促进组、儿童健康促进组、心理健康促进组、健康知识促进组和特殊对象服务组等5个服务类别，将定期开展“进机关、进企业、进学校、进社区”等“四进”志愿服务活动，并推出“菜单式”点单讲座，列出21个专家健康讲座题目供选择，接受按需点单，进行点对点志愿服务活动。点单热线：13812275201、13961852859。（潘凡）