

乱世巾帼商海浮沉

《灼灼韶华》打造别样民国经商传奇

“我自己的人生，我自己做主！”近日，年代传奇剧《灼灼韶华》在CCTV-8黄金档热播，并在优酷平台全网独播。该剧凭借豪华的主创阵容和精彩的故事设定，一经播出便吸引了广泛关注。该剧以女性视角切入，全方位、多角度地展现了民国时期的社会风貌与人文风情，充分展示了女性面对外界偏见时毫不退缩的坚定姿态，遭遇重重挫折时永不言弃的顽强精神。

民国商战与女子创业的巧妙融合

《灼灼韶华》改编自石头与水的畅销小说《野心家》，主要讲述20世纪20-30年代，中药商贾世家出身的褚韶华，面对夫家没落、行业动荡，她拒绝被旧观念定义，凭借聪慧胆识，勇闯民国商海，化解危机、应对竞争，终成独当一面的成功女企业家，展现了她对亲情、友情、爱情的体悟，角色立体饱满。

该剧聚焦褚韶华的人生历程，既有对个人命运的勇敢抗争，更是那个时代女性对自我价值执着追求的生动

写照。通过褚韶华“不服输，敢拼搏”的精彩成长经历，深刻地传递出“自主自强”这一极具时代意义的价值观。

剧情的突破在于对女性创业题材的重构。剧中，褚韶华既非《梦华录》中的浪漫主义英雄，亦非传统宅斗剧的复仇者，其成长轨迹暗合经济学“创造性破坏”理论，她通过不断摧毁旧有商业模式——药铺经营、纺织业惯例，实现自我迭代。这种叙事策略与《镀金时代》中的凯莉·库恩形成对话，但兼具东方特有的家族伦理困境，剧中，初恋夏初既是情感羁绊亦是商业阻碍，姐妹花兼竞争对手康二姐则折射人性的复杂性。

视觉享受与听觉层次的艺术共鸣

该剧以充满象征意义的调色盘重构民国，药铺场景采用沉郁的靛青与赭石色，暗示传统社会的压抑；而上海滩商界戏份则突现鎏金、猩红与冷银的碰撞，既呼应1920年代装饰派艺术美学，又暗喻商业与血性的角力。这种视觉策略彰显了导演对不同场景肌理的精准把握。

剧中，主创团队构建多层次环境音。药铺场景中，捣药声与算盘声的交织，构成传统商业的听觉符号；当褚韶华闯入上海商圈，证券交易所的钟声、电报机的滴答声



与轮船汽笛声混合成现代性的交响乐。在关键商战场景，环境音突然静默，只余心跳微响与纸张摩擦声，这种声画对立手法，将商业博弈提升至生死较量的心理维度。

主演热依扎的台词采用近距离拾音技术，呼吸声与气音清晰可闻，赋予角色真实感。当她面对闻知秋说出“我的筹码不是银元，是活着”时，声带震颤中的嘶哑与坚定，已然超越表演范畴，成为生存宣言的物理性呈现。这种声音现实主义与《那年花开月正圆》里戏曲化处理分属不同美学体系，见证了编剧苏晓苑对商战题材的多元探索。

历史真实与艺术野心的有机辩证

导演刻意淡化历史宏大叙事，转而采用微观史观，通过褚韶华药铺账本的特写、股票凭证的褶皱、合约印章的残色等物证细节，构建起

一部“物质文化史”意义上的民国商战录。这种处理使该剧获得超越地域的共鸣。

尽管该剧在服化道层面极致地还原了民国风貌，但编剧苏晓苑坦言：“我们并非复刻历史，而是借历史场域探讨人物的生存境遇”。这种立场体现在对民国女性创业史的诗意重构，褚韶华整合药铺、化妆品、金融的跨业经营模式，实为对当代创业者的隐喻性书写。

该剧与真实民国女企业家也存在互文性，都面临传统性别规范与现代商业文明的撕裂，但戏剧化放大了经商故事的传奇性。这种处理恰是艺术创作的合理所在，正如电影理论家劳拉·穆尔维所言“电影的本质就是造梦机制”，《灼灼韶华》的成功也在于将野心转化为可视化的时代史诗。当观众蓦然回首，会发现这已不仅仅是民国女性的奋斗史，更是人类野心的永恒镜像。

(澎湃新闻 封面新闻)

朝阳市场外来了家不一样的肥肠店
一碗卤肥肠背后的真心话！



近日，在解放南路人行天桥附近，市民发现了一家即将试营业的卤肥肠店。还没进门，就闻到店里面飘出的阵阵卤香，店主正忙着收拾新鲜肥肠。为啥专做卤肥肠？这碗肥肠背后藏着哪些故事？

问：怎么会想到专门开一家卤肥肠店呢？

老板：起初，全是因为我自个儿太好这一口了！以前隔三岔五就去熟食店买卤肥肠，做得地道的都要一百多元一斤，吃着香，心里也忍不住琢磨——这卤肥肠，卖价不低，是不是利润挺高啊？要是自己开家店，一边自己能解馋，一边还能赚钱，岂不是美事一桩？

问：实际做起来跟设想的一样吗？

老板：完全是两码事

啊！一开始我觉得一斤生大肠，能出个七八两货吧？结果真上手才知道，这肥肠“娇气”得很——先把油脂修剪干净，再用食盐、面粉反复搓洗，清水冲洗干净。接着焯水去浮沫，最后慢卤入味。等出锅称重才发现，一斤生肠出三两多熟肠！真是应了那句话，“理想很丰满，现实很骨感”，光这出成率，就给我上了一课。

问：这么低的出成率，成本肯定不低吧？

老板：就说原料，新鲜肥肠一斤20块左右。可按一斤生肠出三两多熟肠算，光原料成本就近六十块了。这还没算上调料、水电、房租、人工等费用。杂七杂八加起来，一斤熟肥肠的成本怎么也得六十块往上。以前总觉得人家卖得贵，现在自己做了才明白，不是想卖贵，是真没办法便宜。

问：那咱们店有什么特色呢？

老板：我们有三种口味：传统五香味，卤得透透的，适合爱吃老味道的街坊；香辣味，辣得够劲但不烧胃，年轻人应该喜欢；最特别的是白卤，这可是别的店少见的。

问：白卤？这倒是新鲜，为啥会做白卤呢？

老板：白卤不加调料，原料新鲜、干净，加点葱姜炖煮。现在市面上很多店

都说自己的肥肠洗了多少遍，可调料一重，啥味都盖过去了，顾客也吃不出来。我就想，怎么让大家一口就能吃出来我们家的肥肠真干净、真新鲜？白卤就是最好的证明！只有新鲜肥肠才敢做白卤——要是肠不新鲜，或者有半点腥味，白卤里根本藏不住。

问：那咱们新店开业，有什么优惠活动吗？

老板：刚开始试营业，按成本价68块一斤，每天上午、下午各卤一些，卖完结束。大家对我们的口味或者最终定价有啥好建议，我们都会认真记录下来。正式定价之后，肯定不是这个价啦，想尝鲜的街坊可得抓紧。

(小陈)

【编后语】

一碗卤肥肠，看着普通，却藏着老板的实在——因为“嘴馋”开店，却未被“暴利”的幻想困住，反而沉下心抠细节、做品质；敢用白卤“素颜”见人，是对食材质量的底气，更是对顾客的诚意。不妨趁着新店试营业有优惠，去尝尝这份热腾腾的真心，也给这位实在老板提提意见，让这碗肥肠更对无锡人的胃口。

地址：无锡市解放南路703号(靠近天桥附近)

电话：15106177363

试营业期间营业时间：

上午7:00开始

下午3:00开始



偏头痛吃止疼药无效
上海大咖有妙法

很多人偏头痛发作时眼冒金星、恶心呕吐，不能上班，要躺下休息，吃过很多药片，现在都不管用了。

对此，上海脑病专家魏江磊教授倡导“活血新概念”，采用通络止痛力较强的“虫类药物”，治疗顽固偏头痛。

3位上海专家开的易可中医医院

专家坐诊信息

9月27日，上海曙光医院脑病特需专家、易可中医医院创始人魏江磊教授，为偏头痛、帕金森中晚

期、三叉神经痛、中风恢复期(6个月内)、眩晕、失眠、耳鸣等疑难杂症患者诊疗。