

三位 05 后策展人的 18 岁宣言： 年轻的声音，值得被听见

在上海长乐路的韬奋西文书局二楼，一场名为《18》的影像展吸引住了路人的目光。策展人王嘉琦、王嘉琳、秦陆润都是 05 后，他们跨越三个时区时差，花了近 50 天的时间，将一场关于青春、差异与共鸣的展览从构想变为现实。没有经验、没有资金，甚至没有统一的风格——但正如展览主题“18”所昭示的，他们用未被规训的生命力，向世界宣告：年轻的声音，值得被听见。

一场“突如其来”的艺术冒险

双胞胎姐姐王嘉琦目前在美国卡尔顿学院深造、妹妹王嘉琳则选择在加州大学伯克利分校就读，而秦陆润如今还是上海新纪元双语学校的高三学生——三个性格迥异的年轻人，在 2023 年因托福班结缘，却因一场即兴的“书店冒险”成为策展搭档。

聊起这次的影像展《18》，三位年轻人有着说不完的话，他们清晰地记得在 2025 年 1 月 3 日，三个人在长乐路逛街，路过了韬奋西文书局，秦陆润看中了一本摄影书，但价格让他望而却步，在询问价格的过程中，店主也对他们这几个年轻人产生了兴趣参与到他们的聊天里。从摄影书的价格聊到摄影艺术，再到他正在准备的大学作品集，店主对他的作品很感兴趣，秦陆润索性打开电脑，直接展示了他的摄影作品。“你们为什么不干脆在这里办个展呢？我们楼上正好有一个空间！”这句话像一颗种子，瞬间在他们心里生根发芽，年轻人们随即围坐在一起，开始讨论展览的可能性。就这样，一场关于 18 岁的影像展，从一次偶然的对话中“突然”诞生了。



短短两周，他们敲定主题、筛选作品，书店提供的免费场地省去了不少资金压力，但真正的挑战才刚刚开始。

时差是个大问题，王嘉琦和王嘉琳很快就返校回到了美国，三个人处在不同的时区，沟通和开会成为了很难协调的事情。不过好在大家的目标始终是一致的，在合理的工作分配下，策展工作有序的进行着：王嘉琦主要负责海报设计和文案撰写，经历了数十版推翻。

青春没有统一的“答案”

展览现场，有摄影作品、互动装置、影视作品放映……一个不大的空间里承载着三位策展人想要表达的 18 岁。志愿者朱昱彤说，其实他们每个人的性格爱好都不相同，所以想要表达的东西有很多，但这些恰好又和“18 岁”有关。

了解下来，三位策展人的确拥有着不同

的 MBTI（流行于年轻人之间的 16 型人格测试）。王嘉琳是团队中的“能量永动机”，ENFP 的快乐全都“写”在了她的脸上，她坦言，虽然自己平日里都非常阳光，但这次办展也有一些“崩溃瞬间”，“最崩溃的时刻是盯着装修团队发来的现场照片，用绘图软件一毫米一毫米调整汶川地震组图的悬挂角度，来回折腾了 10 遍，但必须完美！”。而双胞胎姐姐王嘉琦则是 INFP 相对“内敛”（但据说如今已逐渐“E 化”），一边熬夜设计海报、撰写展览序言，妹妹笑称姐姐什么都好，但就是喜欢“拖延”，而她的梦想之一就是当导演，这次展览中播放的两部影片都来自她的创作。秦陆润则是 ENFJ，展览中许多出色的摄影作品都是来自于他的拍摄，而正当大家都认为他会继续往“艺术家”道路发展之时，他却因爱上厨艺决定去瑞士学烹饪，“我很擅长找到自己热爱的事物并毫不吝啬地投入所有的热情。在我所选择的事物上我总是

不畏惧挫败，越是薄弱的方面越能勾起我的斗志。”

青春本来就没有统一的答案，而 18 岁也应该无所畏惧，正因为他们不同的性格，展览中才能碰撞出不同的声音：秦陆润的摄影作品有冷峻的气质，王嘉琦的高考前夜短片充满躁动与迷茫，王嘉琳的 140 张自拍装置则戏谑解构“镜头焦虑”。

展现不被定义的“生命力”

看完展览后，许多人产生了相同的感悟：它必然不是“成熟”的，但它确实充满赤诚的。

“为什么艺术圈总默认成熟才有话语权？”王嘉琦在采访中抛出犀利一问，“在艺术这个领域里，好像对你的经验、你在整个群体中的位置非常看重。但可能当你资历足够深的时候，你身上就没有那种稚气和青春本身了。”而他们办这场展览的初衷，也正是想要去传达一种“此时此刻年轻人的声音”。王嘉琳说：“18 岁这个年纪里最美妙的一个特质，就是我们每个人都有自己独特的看待世界的方式与视角，我们想要展现的是 18 岁时的差异性和生命力，而不是统一性。”

影像展《18》即将结束，但它像一颗投入湖心的石子，涟漪持续扩散。三位 05 后策展人都在自己的人生上继续奔跑——王嘉琳在加州大学伯克利分校筹备各种新舞剧，秦陆润即将飞往瑞士学厨艺，王嘉琦的小红书签名是“想要有一天成为导演”。但无论未来如何，这场展览已证明：18 岁的意义不在于正确，而在于敢用最真实的姿态，向世界发声。

晨报记者 舒晓程 殷子成

上海冠卓：深耕船舶与码头领域的创新领航者

在经济全球化与海洋经济蓬勃发展的浪潮中，上海冠卓企业发展有限公司以“技术为根基、品质为生命”的理念，在船舶与码头领域构建起独具竞争力的产业版图。这家成立于 2020 年的年轻企业，依托深厚行业积淀、前瞻布局与持续创新，迅速成长为国内海工装备领域的标杆，产品覆盖全球 20 余国重点港口，用实力诠释中国智造的崛起。

核心技术打造硬核产品矩阵。作为高新技术企业与“专精特新”认证企业，冠卓聚焦行业痛点打造智能化产品矩阵：智能软管吊以高效稳定性占据市场头把交椅；智能快速脱缆钩国内市场占有率达 90%，创始人徐杰女士更被誉为“脱缆钩之母”；激光靠泊导航系统、船岸安全装置等新产品推动传统码头向数字化转型。目前，其装备已服务国内 70% 重点港口，并成功打入欧美高端市场。品质认证铸就国际通行证。通过 ISO 三大体

系认证及 ATEX、CE、SIL 等国际权威资质，冠卓构建起严苛的质量管理体系。车间配备 X 光探伤机等精密设备，实现产品全流程“零缺陷”管控。这种精益制造理念不仅赢得中石化、中石油等央企长期合作，更使企业具备与欧美老牌厂商同台竞技的实力。

绿色智造引领产业变革。在“双碳”战略指引下，冠卓将环保基因融入产品研发。油气回收系统有效降低 VOCs 排放，船岸安全装置减少溢油风险 90%，现代化工厂配备全自动环保处理线，企业获评“绿色工厂认证”，以技术创新推动港口低碳转型。人才引擎驱动持续突破。企业汇聚 80% 中高级职称人才团队，实施“持证上岗 100%”制度，近三年斩获 40 余项专利。未来将深化 AI、物联网技术融合，推动码头作业从自动化向智慧化升级。

从黄浦江畔启航的冠卓，正以创新之帆破浪蓝海，书写中国高端装备制造的新篇章。
(超海)

上海龙厨食品有限公司：专业铸就团餐品质

上海龙厨食品有限公司，作为团餐领域的佼佼者，在食堂承包及团餐服务方面展现出卓越的专业性。公司始终秉持以客户需求为导向，致力于为各类企事业单位、学校、医院等提供全方位、高品质的团餐解决方案。

在运营过程中，上海龙厨食品有限公司高度重视环境管理、职业健康安全以及质量管理。公司顺利通过环境管理体系认证，这意味着在食材采购、加工制作到废弃物处理等各个环节，都严格遵循环保标准，最大限度减少对环境的负面影响，积极践行绿色发展理念。

职业健康安全管理体系认证的获得，彰显了公司对员工以及就餐人员健康安全的坚定承诺。从厨房设施的安全配备，到食品加工人员的健康管理，再到食品安全事故的

应急处理机制，公司建立了一套完善且严谨的健康安全保障体系，确保每一位员工在安全的环境中工作，每一位就餐者都能吃得安心、放心。

而质量管理体系认证更是对公司产品和服务质量的高度认可。从食材的源头把控，确保采购的食材新鲜、安全、优质，到精湛的烹饪技艺和严格的菜品质量检测，公司致力于为客户提供口感美味、营养均衡的餐食。同时，在服务方面，不断优化服务流程，提升服务人员的专业素养，以高效、贴心的服务赢得客户的信赖与好评。

凭借在团餐领域的专业实力以及三大管理体系的有力支撑，上海龙厨食品有限公司在行业中树立了良好的口碑，持续为客户创造更大的价值，引领团餐行业迈向更高品质的发展之路。

(超海)

申能财险：助力航运中心建设 心系社会民生

日前，中能财险上海分公司凭借完善的保险服务方案，成功中标上港集团下属 4 家子公司三年周期的保险项目，预计保额将达到 20 亿元。这一成果不仅是申能财险在服务上海国企领域的重大突破，更是践行普惠民生的有力体现。

在港口建设方面，申能财险提供全面的工程保险，保障各类大型港口设施建设工程免受自然灾害、意外事故等风险影响，确保项目顺利推进，为提升港口吞吐能力提供坚实保障。这意味着更多的民生物资能够高效进出港口，满足市民日常生活需求。

在货物运输环节，尤其是关乎民生的粮食、能源、日用品等物资运输，申能财险提

供针对性的货物运输保险。当这些物资在运输途中遭遇恶劣天气、运输工具故障等意外情况时，申能财险将迅速按照保险合同进行赔付，保障物资供应的连续性，稳定物价，减少因物资短缺对民生造成的影响。

未来，申能财险将持续深化与上港集团旗下公司的合作，围绕“民生保障 + 港口服务 + 保险创新”探索更多服务模式，为保障民生供应、推动城市稳定发展贡献力量。申能财险在普惠金融领域的积极探索和实践，不仅为不同群体和行业提供了实实在在的保险保障，也为我国经济的稳定发展贡献了重要力量。未来，申能财险将继续秉持普惠金融理念，不断创新保险产品和服务，为更多的人提供优质、高效的金融保障，在经济发展的新征程中书写更加辉煌的篇章。
(超海)

上海津之善餐饮：以食为笔 绘就舌尖温暖篇章

在美食汇聚的上海餐饮业，上海津之善餐饮有限公司正以独特的魅力蓬勃发展，宛如一颗璀璨的明珠，凭借优质的美食与贴心的服务，在市场中崭露头角。

上海津之善餐饮有限公司专注于餐饮服务，业务广泛覆盖商务宴请、家庭聚餐、团体订餐等多个场景。自成立以来，公司不断探索美食奥秘，提升烹饪技艺，组建了一支由资深厨师和专业服务团队构成的精英队伍。厨师们凭借丰富的经验和对美食的热爱，不断研发新菜品，满足食客多样化的口味需求。服务团队则以热情周到的服务，为顾客营造舒适的用餐环境。

在菜品品质上，津之善餐饮有限公司严格把关。与优质食材供应商建立长期稳定合作，每日清晨精心挑选新鲜食材，从源头保障菜品

品质。公司拥有专业的厨房设备和精湛的烹饪工艺，无论是精致美味的中餐佳肴，还是别具风味的特色小吃，都能充分展现食材的鲜美与营养，确保菜品的色香味俱全。

服务理念上，津之善始终秉持“品质至上、顾客为先、创新进取、热情服务”。将顾客的需求放在首位，从顾客进店时的热情接待，到用餐过程中的细致服务，再到售后的真诚回访，都提供全方位、一站式的贴心服务。用餐过程中，及时与顾客沟通菜品反馈，倾听顾客建议，确保每一次用餐体验都符合顾客的期望。

凭借出色的菜品质量、专业的团队和良好的口碑，上海津之善餐饮有限公司赢得了众多顾客的认可与信赖。未来，津之善将继续深耕餐饮领域，不断创新，以更高品质的美食和服务，为顾客带来更多舌尖上的惊喜，在餐饮行业书写新的辉煌篇章。
(超海)