



## 热点追踪

日前,天津人民艺术剧院全新排演的话剧《朱莉小姐》在天津人艺实验剧场拉开帷幕。这部改编自瑞典戏剧大师斯特林堡同名作品的话剧新作,以现代创作手法重新演绎了发生在100多年前的故事。此次排演大胆运用现代舞美科技,以动态投影、虚实光影重构19世纪北欧庄园的压抑氛围,并借助实时影像放大角色内心的激烈冲突,强化了斯特林堡笔下的阶级对立与人性挣扎。近年来,从环绕式舞台到动态投影装置,从全息水墨动画到VR(虚拟现实)技术,科技正不断为经典话剧注入当代语汇。当传统文本遇见先锋表达,舞台的边界正在被重新定义。

打破传统观演框架  
为经典做现代注脚

当观众步入剧场,落座的瞬间便已入戏,舞台的暗处,摄像头悄然运转,将每位观众的黑白线描影像投映在由百叶帘形成的巨幕上。人们面面相觑,在象征性的轮廓中辨认自己,随着巨幕上色彩的渐次填充,观众亦成为“被观看”的一部分。这是一场关于窥视的隐喻:你既是审判者,亦是被审判者;你的每一次交头接耳、每一瞬蹙眉或微笑,都可能成为舞台上角色命运的注脚。

在天津人民艺术剧院(以下简称天津人艺)全新排演的话剧《朱莉小姐》演出现场,表演区被双重摄像机位解构:一重是传统视角下的贵族厨房,逼仄的空间里欲望与阶级激烈碰撞;另一重则是通过实时影像投射的“上帝视角”,镜头如手术刀般剖开女主角朱莉与男主角让的内心,颤抖的手指,躲闪的眼神,甚至足尖落地的一丝停顿,都通过巨幕影像放大。两种窥探方式交织,舞台的物理边界被打破,观众在“旁观”与“共谋”间摇摆不定。

作为一出经典戏剧,《朱莉小姐》由瑞典戏剧家奥古斯特·斯特林堡创作于1888年。跨越137年,天津人民艺术剧院对这部经典悲剧进行了创新式的改编,运用了众多现代舞台美术和多媒体设计理念,打破了传统观演框架。

谈到这次具有冒险性的创作历程,同时担任导演、主演的张文明表示:“《朱莉小姐》是一部经典戏剧,非常符合戏剧的‘三一律’,即时间一律、地点一律、行动一律。这部戏剧的故事节奏快、故事线统一、矛盾冲突相对激烈,剧中人物较少,角色性格鲜明。在今天看来,它的主题依然具有现实性。我考虑到它非常符合现代人对小剧场戏剧的心理期待,所以当初选择了这个剧本进行孵化。”

但是在项目孵化过程中,张文明遇到了新的问题,“在我大学时期,对《朱莉小姐》这个剧本就非常熟悉了,但是时过境迁,当我再次阅读剧本时发现,如果我们仍然按照传统模式排演,那么可能无法让现在的观众‘坐得住’,因此我

## 非遗薪传

## 老味道背后

是几代人的文化记忆

记者:请您介绍一下“赤土扣肉”的历史渊源。

**赵宝峰:**我父亲赵成林师承于第二代传人魏邵起。据魏邵起讲述,“赤土扣肉”是传承于清朝末年的一道宫廷的大菜。后来,我父亲赵成林查阅了相关文献资料,确可考证。“赤土扣肉”起源于清代慈禧太后的60岁大寿的生日宴席,御膳房的一位大厨,自己独创了一道菜,制作该菜肴,第一步以精湛的刀工,把一块见方的五花肉切一个篆体的“万”字,其含义为万寿无疆;第二步用各种调料腌制,腌制好后将皮面向下放入碗中;第三步用笼屉蒸至软烂取出,扣上菜碟再反扣过来皮面向上。该道菜色泽红艳、香味扑鼻,“万”字清晰可见。慈禧见到该菜很开心,食之赞不绝口。后来,清朝统治瓦解,宫中御膳房的厨师各自奔逃、流落他乡。魏邵起的扣肉制作师傅张友林,得到了流落民间的御膳房厨师的真传。

记者:“赤土扣肉”是如何发展起来的?

**赵宝峰:**我的父亲赵成林在13岁时就跟随师傅魏邵起学习制作“赤土扣肉”,至今已经从事这项工作60年。在上世纪90年代,随着时代的发展和生活水平的不断提高,我父亲赵成林因传承和制作“赤土扣肉”而小有名气,他大胆地改造和更新传统技艺,并对“赤土扣肉”制作工艺进一步改良。随着食客数量上升,为了满足各届需求,他在赤土村创办了一家生产扣肉的作坊,起名“赵记扣肉”。

我父亲在开发扣肉新口味上进行了大胆的尝试,为了满足现代人的口味尤其是天津人口味,我父亲研发了独特的调料配比秘方。他独创了包含18道工序的制作流程,坚持传统工艺的木柴火蒸制。做成一碗成品“赤土扣肉”需耗时24小时。一盘完美的“赤土扣肉”出蒸笼后一定是色泽红亮、肉香纯正扑鼻。

我父亲赵成林遵照绿色食品的理念开发产品,将产品以真空小包装的冷冻形式



## 当经典话剧遇到现代舞美科技



记者 胡春萌



何完整形象更锋利地刺向海德格尔(德国哲学家)的命题:唯有直视毁灭,才能触达存在之本质。当朱莉的匕首落下,当枪声响起,当雕像轰然崩塌,无数只蝴蝶扇动着翅膀在像素风暴中盘旋——仿佛向台下每一位观众提问:你们可曾为真正的飞翔支付过代价?

《朱莉小姐》的多媒体设计杨洋,谈及此次多媒体设计的初衷,他表示:斯特林堡习惯用潜意识做文章,但《朱莉小姐》这部经典作品却将潜意识埋得很深,取而代之的是大量话中有话的台词。这次多媒体设计的初衷,就是想把角色的潜意识以影像的方式召唤出来,让观众深刻体会到这层潜意识,比如在朱莉和让互相讲述梦境的段落,多媒体影像展示了木马和蹦床这两个意向,来分别揭露朱莉面对女性主体意识觉醒的困境,以及让渴望通过攀附贵族改变命运的欲望。

在创作过程中,杨洋想找到一种视觉符号,来隐喻朱莉小姐的“向死而生”,经过多次尝试却一直没有灵感。突然有一天,一位刚结束旅行的朋友,向杨洋讲述自己在卢浮宫看到的展品,其中一件便是卢浮宫三宝之一的《萨莫色雷斯胜利女神》大理石雕像。当看到这件文物的照片时,杨洋对自己说:“就是她!”

“雕像创作于公元前3世纪的古希腊时期,那个时候的女性地位相对较高,古希腊十二主神里面有六个是女神。虽然女神雕像的头部和双臂都已遗失,但人们依旧能够感受到她展翅欲飞的雄姿。她高高在上,仿佛在告诫每一个人,唯有胜利之心和自由的双翼,才具有永恒的价值。”杨洋说。

近年来,随着科技发展,多媒体技术在戏剧舞台上的运用,早已超越简单的背景投影,成为拓展叙事维度、强化心理表达的重要手段。例如,在英国国家话剧院排演的舞台剧《深夜小狗离奇事件》中,闪烁的网格、数字和路径动画,将自闭症主角克里斯托弗的思维逻辑外化,当他计算地铁线路时,整个舞台地面瞬间变成伦敦地铁图,观众直接“走进”了他的大脑;在江西抚州——明代戏剧大师汤显祖的故乡,实景演出《寻梦牡丹亭》巧妙融合传统戏曲与现代科技,通过实景搭建重现了《牡丹亭》中经典的园林景观,并运用先进的数字投影技术和环形光影装置,营造出极具视觉冲击力的沉浸式观演体验,让观众“在戏中游览,边观景边看戏”,从而与汤显祖实现了跨越时空的对话。

面对舞台上纷繁多样的多媒体技术,观众对此褒贬不一,有的认为这些技术为经典戏剧

提供了更为丰富的表达方式,有的则认为技术喧宾夺主,削弱了戏剧表演本身。

“对经典戏剧,每代人都有着自己的解读和创作实验。我们这一代人要为经典注入什么呢?”杨洋说,“我们通过各种技术给予了它许多包装,使剧情看起来更炫酷,甚至使戏剧发展有了更多的可能性,但是我们也不能过度依赖技术包装,例如AI(人工智能),它是生产工具,而非一部戏的噱头。在信息碎片化和流量至上的时代,一个新事物转瞬即逝,一个特别大的热点可能很快就会被另一个热点替代。我们在利用这些最前沿技术的同时,更多的还是要扪心自问,我们做每部剧的初衷是什么?技术应服务于戏剧表达,不能本末倒置。”

创新演绎为经典注入生命力  
以人性内核连接舞台与观众

传统经典戏剧往往依托于固定的舞台模式,如莎士比亚戏剧的宫廷布景、易卜生社会问题剧的封闭室内空间等。而现代舞美设计通过极简主义、抽象装置或动态投影,打破时空限制,使舞台更具流动性和象征意义。

在当代戏剧舞台上,舞美设计早已不再局限于写实的布景和静态的灯光。随着VR技术、AR(增强现实)技术、沉浸式装置和先锋艺术理念的发展,现代时尚的舞美设计正以惊人的创造力重塑经典戏剧的视觉表达。这种创新不仅赋予老故事新的生命力,也让传统文本与当代观众产生更强烈的共鸣。

《朱莉小姐》是自然主义戏剧的代表作之一,而此次天津人艺排演的《朱莉小姐》,在舞美设计方面却背离了自然主义戏剧的理念,舞台整体采用下沉式结构,四周环绕回字形走道,形成一种类似T台的现代感布局。这一设计灵感源自抽象主义画家马克·罗斯科(Mark Rothko)的色域绘画——大面积的深色块堆叠出压抑的情绪,而中央凹陷的表演区则如同一座敞开的坟墓,暗合朱莉的台词“我感觉自己在不断下陷”。随着剧情推进,人物关系发生倒置:起初高高在上的朱莉最终沉入深渊,而原本卑躬屈膝的让却步步攀升,空间的垂直变化成为权力转移的无声注脚。

最终,这个舞台既是囚笼,也是角斗场;是坟墓,也是审判台。当朱莉在深渊中坠落时,观众看到的不仅是19世纪的悲剧,更是一则关于权力、欲望与自由的当代寓言。

该剧舞美设计袁东表示:“导演最初的构想是构建两个独立的空间——朱莉小姐的贵族世界与仆人让的底层领域,通过物理分隔强化阶级对立。但在深入探索后,我们选择将二者压缩进同一个透视空间,利用前后层次、高低落差和百叶帘的分割,使单一场景既能承载双重功能,又能通过纵深展示增强戏剧张力。”

“尽管《朱莉小姐》被归类为自然主义戏剧,传统上需极度写实的布景(如真实厨房、繁复家具),但我们选择以极简的金属框架重构舞台。裸露的钢筋、冷硬的线条、刻意暴露的舞台机械,皆在隐喻人性的赤裸。这种现代性处理并非背离原作,而是以当代视角解构经典——百年前的阶级矛盾,在今天依然以新的形式存在。”袁东说。

“观众买票进入剧场,最根本的期待是看到一场真正打动人心的表演。”张文明表示,无论是沉浸式剧场、框架式舞台还是其他形式的非标准化剧场,艺术工作者始终需要探索一个问题——观众与演员、舞台之间究竟应该建立怎样的关系?这种关系不是单向的“观看”,而是需要导演和演员在创作时主动引导、传递,让观众、表演者与舞台共同构建一个完整的世界。

“各种前沿科技和现代舞台设计理念,实际上是让艺术工作者有更多的手段和形式,去搭建设观关系。但无论如何,技术永远只是手段,真正的核心仍是演员的表演——演员必须用心传递内容,否则再华丽的形式也只是空壳。”张文明坦言。

在天津人艺的舞台上,《雷雨》《日出》《原野》等经典力作,历经岁月洗礼,始终焕发着历久弥新的艺术魅力。作为天津人艺副院长,张文明一直在思考“创新性演绎经典话剧”的意义和价值:“经典之所以能跨越时空仍被反复演绎,正是因为它的内核永不褪色。我们今天对于经典的解读,必然带着当代人的认知与思考,而这是经典永恒的生命力所在。人性中的善与恶、欲望与挣扎,是超越时代的命题。观众愿意一刷、二刷、三刷同一部戏,正是因为剧场是一个‘认识人’的场所。在这里,人们可以通过角色的命运反观自身,甚至洞察社会。每一代戏剧工作者在排演经典时,都会注入自己的时代解读。艺术没有标准答案,但必须符合当下观众的审美与思考。我们的责任,就是让百年前的故事与今天的人产生共鸣。经典不是博物馆里的文物,而是活的、可被不断开掘的矿藏。这正是戏剧的魅力,也是我们坚持排演经典的终极意义。”

希望通过融合一些现代手段和理念,让更多观众在剧场里感受到这部经典戏剧与当下的连接。这次再创作,我们为舞台加入多媒体互动、现代舞美设计等元素,通过设计语汇来表达剧本的潜台词,此外演员在表演上大量使用肢体语汇进行表达。我希望这部戏能够贴近当前的戏剧审美趋势或者观众对现代剧场的需求,让观众真切感受到这部剧的精神内核。”

突破传统重构舞台叙事  
将隐晦潜台词宣之于外

在此次《朱莉小姐》的舞台上,斯特林堡笔下汹涌的潜意识,终于挣脱了台词的桎梏。当男女主角对峙着讲述梦境时,多媒体影像骤然“撕裂”写实布景:女主角朱莉身后,木马在投影中不断晃动,暗喻她被规训的贵族女性灵魂;男主角让的头顶则浮现出在蹦床上不断弹跳的人影,每次腾空与坠落,那是底层攀附者永无止境的欲望“抛物线”。

最震撼的意象莫过于胜利女神的降临,在朱莉最后的独白中,残缺的《萨莫色雷斯胜利女神》雕像从朱莉的裙摆深处浮现。来自公元前3世纪的残缺大理石雕像在数字特效中逐渐隐去,没有头颅的胜利,失去双臂的自由,却比任



## 赵宝峰

## 让老味道留在更多人的舌尖上

记者 郭晓莹

## 老味道背后

是几代人的文化记忆

记者:请您介绍一下“赤土扣肉”的历史渊源。

**赵宝峰:**我父亲赵成林师承于第二代传人魏邵起。据魏邵起讲述,“赤土扣肉”是传承于清朝末年的一道宫廷的大菜。后来,我父亲赵成林查阅了相关文献资料,确可考证。“赤土扣肉”起源于清代慈禧太后的60岁大寿的生日宴席,御膳房的一位大厨,自己独创了一道菜,制作该菜肴,第一步以精湛的刀工,把一块见方的五花肉切一个篆体的“万”字,其含义为万寿无疆;第二步用各种调料腌制,腌制好后将皮面向下放入碗中;第三步用笼屉蒸至软烂取出,扣上菜碟再反扣过来皮面向上。该道菜色泽红艳、香味扑鼻,“万”字清晰可见。慈禧见到该菜很开心,食之赞不绝口。后来,清朝统治瓦解,宫中御膳房的厨师各自奔逃、流落他乡。魏邵起的扣肉制作师傅张友林,得到了流落民间的御膳房厨师的真传。

记者:“赤土扣肉”是如何发展起来的?

**赵宝峰:**我的父亲赵成林在13岁时就跟随师傅魏邵起学习制作“赤土扣肉”,至今已经从事这项工作60年。在上世纪90年代,随着时代的发展和生活水平的不断提高,我父亲赵成林因传承和制作“赤土扣肉”而小有名气,他大胆地改造和更新传统技艺,并对“赤土扣肉”制作工艺进一步改良。随着食客数量上升,为了满足各届需求,他在赤土村创办了一家生产扣肉的作坊,起名“赵记扣肉”。

我父亲在开发扣肉新口味上进行了大胆的尝试,为了满足现代人的口味尤其是天津人口味,我父亲研发了独特的调料配比秘方。他独创了包含18道工序的制作流程,坚持传统工艺的木柴火蒸制。做成一碗成品“赤土扣肉”需耗时24小时。一盘完美的“赤土扣肉”出蒸笼后一定是色泽红亮、肉香纯正扑鼻。

我父亲赵成林遵照绿色食品的理念开发产品,将产品以真空小包装的冷冻形式



“赤土扣肉”是一道历史悠久的天津美食,这道需要耗时24小时才能完成的美味佳肴,可谓“酱香浓郁、肥而不腻、入口即化、回味无穷”。专心于这项制作技艺已达13年的“赤土扣肉”第四代传人赵宝峰,曾经也有他自己的专业和梦想,蓝天和大海,都是他的人生舞台,他不仅是一名中国热气球飞行员,还曾是一名海员。2012年,他正式投身“赤土扣肉”制作,并辅助其父亲赵成林,把“赤土扣肉”从作坊式制作扩展到如今的工厂化生产,让天津的这道美味走出天津。

投入市场,来满足人们对传统美味的需求。“赤土扣肉”时尚礼盒便于携带、经济实惠且寓意吉祥,每逢传统节日,购买者络绎不绝,供不应求。

记者:“赤土扣肉”是如何从手工作坊发展到现代化工厂的呢?

**赵宝峰:**随着社会经济的不断发展,我父亲的“赵记扣肉”作坊已不能满足不断增大的市场需求,市场经常断货,尤其是每年春节,更是供不应求。另外,再加上提升食品安全卫生水平的需要,我和一起创办了“赵成林(天津)食品有限公司”,建立了符合国家标准的食品生产工厂来制作“赤土扣肉”,我们还注册了“赵成林赤土扣肉”的商标。也是在那个时候,我被正式确认为第四代“赤土扣肉”传人。

为将“赤土扣肉”从作坊生产升级为现代化生产,我们父子历经艰辛。“赤土扣肉”的传统制作技艺和现代化食品生产企业的技术标准有着很大的区别,甚至有些地方是冲突的。比如,在“赤土扣肉”手工制作技艺中,需要大锅大灶蒸制,以古老的木制笼屉配合原始的“木炭火”进行食品蒸制。大火将水烧开,当笼屉内的温度和水汽达到标准,就不再给灶内加木柴,让灶内木材慢慢烧尽,灶中余温再慢慢退尽,慢火促使猪肉的脂肪慢慢脱出,从而实现扣肉肥而不腻的最佳效果。可在现代生产流程中,为了环保是不可烧木柴的,现代的食品加工工艺跟原始

不忘初心  
手艺人要干手艺事

记者:通过这十几年的实践与探索,您对非遗技艺的发展有哪些思考?

**赵宝峰:**好不好吃,是不是老味道,顾客一尝就知道。我们在生产时丝毫不马虎,在食材选择上保证配料表“干净”,选用最优质的原料和辅料,以匠心坚持诠释传统老味道的制作技艺,让顾客能够吃到童年的味道。在保留传统工艺的同时,我们在宣传、市场结构主体、销售等方面还是要与时俱进,我个人认为重点就是要把产品本身做好,不管环境千变万化,咱有一定之规,用产品本身品质说话,归根结底,扣肉的核心在于“香”。我们在传承中坚持回归自然、不忘初心,手艺人要干手艺事。

记者:这项非遗在传承与发展中,遇到的最大困难是什么?

**赵宝峰:**最难的就是保留非遗的原汁原味。因为时代在变化,技术在创新,生产力及人文思想也都和传统不一样,守旧就会被革新淘汰,这是必然的。非遗传承需兼顾传统与创新,二者看似矛盾,却需找到平衡点。

记者:随着时代的发展,为了更好地传承非遗,您做了哪些工作?

**赵宝峰:**为了在传承传统工艺的同时,满足现代化生产的需求,我们设计发明了符合食品安全规定的、模拟手工状态的蒸煮设备及搅拌设备。比如,我们研发的蒸箱,能精准模拟“木柴火”火候,让扣肉在蒸制过程中最大限度保留原汁原味,使扣肉深受天津市民喜爱。曾经,我

们的扣肉包装比较简单,随着市场需求的变化,我们意识到包装不仅是保护产品,更是一种文化的展示。于是,我们开始注重包装设计,融入了国潮元素,采用红黄为主色调,以我父亲赵成林的头像为主要标识,让产品既保留传统韵味,又具有时尚感。虽然有新包装,但考虑到老客户对旧包装的认可,我们也保留了部分传统包装,这也是一种品牌文化的延续。过去,我们的产品主要在天津本地销售。如今,我们积极拓展市场,在天津市内各区建立直营店,其中包括无人值守店铺,方便客户24小时购买。同时,我们借助电商平台,让“赤土扣肉”走向全国。在销售策略上,除了零售,我们还开展了团购业务,尤其是在春节等节日期间,满足人们走亲访友的送礼需求。

记者:您如何看待网络传播对非遗传承的作用?

**赵宝峰:**网络传播为我们提供了广阔的销售渠道和宣传平台。我们通过抖音、淘宝等电商平台进行线上销售,让更多人了解并购买到“赵成林赤土扣肉”。在宣传方面,我们拍摄精美的视频和图片,展示扣肉的制作过程和成品,吸引消费者。例如,我们在抖音上发布的扣肉制作视频,获得了大量点赞和关注,很多外地顾客就是被这些视频吸引,从而下单购买。

我们还积极开展