



90岁大戏院唱响时代新声

记者 徐雪霏



以观众需求为导向

赋能业态升级

1月16日晚上,中国大戏院的夜被一束暖黄的追光打破。古朴的雕花门廊下,观众们低声交谈,手中的物料卡泛着微光。音乐响起,行进式夜游话剧《夜半伶歌》首演正式拉开帷幕。昏暗的走廊里,戏班魅影悄然闪过,咿呀的唱腔与悬疑的音效交织,观众紧随演员的脚步穿梭于各个场景,时而屏息凝神紧盯舞台上的细微表演,时而因突如其来的剧情反转发出轻声惊叹。近距离的观演体验让角色的每一个表情、每一个动作都清晰可感,即兴互动环节更让现场氛围高潮迭起,直到演出结束,观众们仍意犹未尽地讨论着剧情中的伏笔与彩蛋。

据中国大戏院副总经理杨蕾介绍,行进式夜游话剧《夜半伶歌》的灵感来源于《剧院魅影》,经过本土化改造后,以民国戏班为背景,讲述了跨越时空的爱恨情仇与悬疑故事。该剧演出时间为晚间(19:30和22:00两场),每场观众控制在40—55人,让观众能够近距离欣赏演员的细微表演,深度沉浸在剧情之中。剧中巧妙融入戏班规矩等传统文化元素,让观众在感受悬疑氛围的同时,自然吸收相关知识。

《夜半伶歌》首演的火爆场面,正是中国大戏院成为新晋“网红打卡地”的生动写照。如今,越来越多的年轻人循着新鲜有趣的文化体验而来,在这座大戏院的一砖一瓦间,感受传统与潮流碰撞的独特魅力。在深入调研行业需求与观众偏好的基础上,大戏院围绕“提升体验感、扩大受众面、增强互动性”三大目标,进行了全方位的业态创新与产品升级,打造三大驻场项目(包含《夜半伶歌》在内),形成覆盖不同时段、不同偏好的产品矩阵,让这座大戏院成为兼具文化体验、休闲娱乐、社交互动等多重功能的新型文化空间。

环境式耳边剧《梅兰芳·名伶之路》是全国首创的环境式耳边剧游览项目。该剧以梅兰芳先生的艺术成长历程为线索,在书房、艺术家客厅、科班、戏台等多个场景中,通过配音、音效与剧情的巧妙结合,让观众在移步换景中“亲历”大师成角之路。“现在人们对沉浸式已经不再陌生,但始终有观众对这种形式又爱又怕,这次我们创新性推出这种无需与演员直接互动的形式,既适合内向的观众深度体验,又让City Walk(城市漫游)赋予了文化厚度,成为连接年轻观众与传统艺术的重要桥梁。”杨蕾说。该剧设有固定游览路线,观众凭物料卡依次游览,全程1.5—2小时,在剧院营业时间内均可体验。

摩登剧秀《夜莺》,灵感来源于西方卡巴莱艺术,将戏剧、歌舞与酒吧形式相结合,选取上世纪三四十年代民国金曲作为核心元素,融入东方剧情与美感,既体现了天津中西交融的文

【热点追踪】

在天津和平路商业街,一座始建于1936年的建筑静静矗立。它见证了近一个世纪的风雨变迁,承载着几代人的文化记忆,这就是中国大戏院。作为全国罕见的、90年来原址未动且演出未断的老字号剧院,它不仅是天津“戏曲大码头”“曲艺之乡”的鲜活载体,更是中华优秀传统文化的重要传承地。

在文化消费多元化、审美需求年轻化的当下,这座拥有珍贵历史价值的文化场所面临着如何平衡文物保护与功能升级、如何让传统艺术贴近当代生活的时代命题。天津中国大戏院在北方演艺集团的主导下,通过一场深刻的改造升级与运营创新,成功走出了一条“守正固本、创新赋能”的新生之路。

化定位,又契合了剧院的历史背景。观众在观看过程中可以点咖啡、特调饮品,甚至与演员互动跳舞、干杯,现场氛围欢快轻松。凭借独特的体验感,该剧吸引了大量观众,杨蕾感慨地说道,“我们有很多观众都是二刷、三刷,甚至还出现了四刷的忠实观众,演员们也积累了专属‘粉丝’群体,他们会为演员制作专属伴手礼,还会自发地在各大网络平台上帮这部剧进行宣传,这让我们非常感动,我们也时刻关注观众们的各种反馈,及时调整,希望给观众们带来最好的观剧体验。”

除了核心演出产品,大戏院还积极拓展配套业态,将单一的演出场所升级为复合型文化空间。剧院内设置了与《霸王别姬》IP(知识产权)深度绑定的咖啡馆与照相馆,观众可以品尝相关主题饮品,拍摄戏曲造型照片,让文化体验延伸至消费环节。同时,剧院梳理了90年来积累的大量绝版戏曲戏剧藏书,设立书房并推出借阅服务。观众可办理借书证借阅书籍,通过阅读加深对传统艺术的了解,形成与剧院的长期链接。

在节假日运营方面,大戏院复刻了建院初期的“游艺会”形式,推出一站式文化体验活动。观众凭一张通票,即可在剧院不同空间体验戏曲、戏法、相声、参观等多种项目,在短时间内感受天津“戏曲大码头”的多元魅力。国庆游艺会期间,剧院首度开放二楼阳台“戏剧之窗”,举办《霸王别姬》快闪活动,不仅让入场观众近距离感受虞姬的艺术之美,更吸引了隔街相望的路人驻足,通过新媒体传播形成了“破圈”效应,让中华优秀传统文化得到更广泛的传播。此外,剧院还对楼体进行了适度亮化,以暖光突出建筑纹样与招牌,营造出怀旧美好的氛围,让即使没有入场的观众也能感受到建筑的美感与戏曲的魅力。

为了让传统艺术更好地触达年轻群体,大戏院在传播方式与运营模式上进行了积极探索。剧院通过微信公众号、小红书等新媒体平台,及时发布演出信息、开票通知与文化科普内容,借助观众拍摄的短视频、图文分享形成

自发传播。元旦期间的演出活动后,观众在网络上持续分享体验,回味精彩瞬间,相关话题获得了广泛关注,年轻观众为获得艺术家签名、制作文创礼品而排队的场景,展现了传统艺术在当代的强大吸引力。

在运营上,大戏院实行“分时运营”策略,通过不同时段的产品组合,满足观众的多样化需求——白天的耳边剧适合家庭游客、文化爱好者深度游览,傍晚的《夜莺》满足休闲社交需求,深夜的《夜半伶歌》吸引年轻群体体验夜游项目。同时,剧院还积极与周边商户开展联合合作,推出住宿优惠等福利,提升观众的综合体验感,形成文化消费生态圈。

以文物保护为根
坚守文化本真

如果说创新是中国大戏院焕发新生的核心动力,那么坚守传统则是它的立身之本。“所有的改造都是基于文物保护的前提,里面的很多设备和场景布置都是可逆的,拆走或挪走后不会影响文物建筑本身。”北方演艺集团市场营销中心主任、中国大戏院总经理任博表示,这是中国大戏院改造升级过程中始终坚守的核心原则。作为拥有90年历史的文化瑰宝,大戏院的珍贵之处在于其“三位一体”的独特性——老字号、原址、原空间结构,且90年来始终坚守演出主业,这在全国范围内都极为罕见。

2014年,中国大戏院正式收归北方演艺集团管辖,成为集团直属剧场。2025年初,集团市场营销中心团队接手大戏院的改造升级工作,分两期推进改造工程。一期场景化改造于2025年10月国庆节前完工,在国庆游艺会期间与观众见面;二期工程涵盖舞台设备、化妆间等配套设施及5楼扶风新空间改造,于2025年年底顺利收官。

改造过程中,团队面临着诸多挑战。任博介绍道:“中国大戏院作为文物保护单位,内部的柱子、墙体等核心结构绝对不能改动,所有修缮工作都需以‘弥补融合’为原则,让新补的部分与原有建筑自然衔接,达到‘新旧难辨’的

在短视频风行、美食教程触手可及的当下,“天津菜八大碗制作技艺”传承人付立莹,选择了一条与众不同的路:他既积极拥抱镜头,在短视频中细致拆解传统菜式的奥秘,又以近乎固执的审慎,守护着老手艺最核心的火候与风味。这位站在灶火与屏幕之间的厨师,在采访中讲述他如何在广传技艺与坚守本味之间,找到那份艰难的平衡。



付立莹 半生灶火 一席传承

记者 张洁

且用的是需要‘盖帽’的熟肉丝。”这肉丝的选材与刀工便是学问。为了避免净瘦肉煮熟后顺纹切易塞牙的问题,他反复研究,最终采用45度角斜切梅花肉(梅子肉)的方法。此外,对火候的精准把控(靠‘焖’透使肉质吸汁软嫩)以及对底汤的精心熬制(用鸡架、棒骨提鲜,减少味精依赖),都是他在传承中融入思考与创新的体现。

何为天津八大碗之魂?谈及此,付立莹的语气充满笃定。他正本清源,指出许多“八大碗”只是“拿碗当成器”的形式模仿,而天津八大碗的核心精髓在于选材的极致讲究——无骨无刺,“不带骨头不带刺儿的,这才叫天津的八大碗。”他讲述师傅流传的掌故:当年张作霖夜宿天津,其师祖被迫急召,仅用白煮鸡与高汤临时创制“拆烩鸡”,令大帅赞不绝口,反觉次日盛宴“不如咋咋香”。“这既是历史,也道出了味觉的真相,至简有时反而至美。”这段轶事,也让八大碗在津门衍生出“粗”“细”之分,深入市井与殿堂。

八大碗的另一核心技术是“烧底盖帽”,一道菜,层次分明,滋味交融。“这就是程序,是传统,我们不能忘本。”但他深知,传统重油、重芡、咸中带甜的风味,正面临健康饮食理念的挑战,“我们要少油,还得少盐,在发展的过程中,迎合健康的理念,去作手艺上的调整。”

效果。”为了在不破坏文物本体的前提下提升使用功能,团队不惜定制设备,现场调整尺寸,确保所有新增设施都仅作为软装或可移动设备存在,既满足了现代演出的专业需求,又最大限度保留了建筑的历史风貌。

在空间活化方面,中国大戏院打破了以往仅开放一楼剧场,其余空间封闭或用作办公的局限,实现了从一楼到五楼、主楼到副楼的全域可游览。团队对三楼以上原用于储藏杂物的封闭空间进行了系统性梳理,将库存的老物件、旧道具分类整理。那些承载着时光印记的物品被重新布置在各个场域中,成为传递文化记忆的重要载体。

如今,走进中国大戏院,梅兰芳先生曾用过的梳妆台、齐白石先生赠予梅兰芳先生的木版水印画《虾》(附有梅兰芳题字)、梅先生与杨小楼先生的《霸王别姬》剧照、周信芳先生的《六国封相》剧照等珍贵文物,分布在不同的展陈空间中。有年代感的舞美道具、头面、名家书画与现代展陈方式有机融合,让观众在游览过程中能够直观感受历史的温度。这种“修旧如旧、以旧焕新”的保护理念,既守住了文化场所的历史根脉,又让文物走出了库房,以更鲜活的方式与观众见面。

在内容坚守上,中国大戏院始终将传统艺术传承作为核心使命。2026年是中国大戏院建院90周年,剧院精心策划了全年名家名剧展演,从1月到12月,每月都有京剧、评剧、河北梆子、越剧、婺剧等传统戏曲剧目上演,曲艺方面则涵盖鼓曲、相声、评弹等多种形式。作为天津话剧的重要发源地,中国大戏院还着力推动经典话剧的回归,不仅计划与天津文艺合作,让《日出》等经典剧目实现常态化演出,还与国家话剧院、辽宁人艺等老牌院团合作,引进具有人文厚度的优秀话剧作品。此外,剧院还保留了建院以来“演映结合”的传统,一方面升级放映设备,推出“伶人故梦”等经典电影展,另一方面引入高清直播技术,让观众在家门口就能欣赏到国内外一流的舞台艺术作品。杨蕾表示:“值此中国大戏院建院90周年之际,我们希望能把最好的剧目带给天津乃至全国的观众们,让大家走进这座古老的剧院,感受戏剧最原始的魅力。”

风味接力赛

在短视频平台上,付立莹逐渐积累了人气,网络给了他新舞台。在他眼里,天津菜的问题,从来不是手艺不够格挤不进“八大菜系”,而是缺少人来把它的来龙去脉讲明白、说透彻,也缺少一个被更多人看见的契机。网络让他有了发声的机会,他就在自己的厨房里,通过一个个做菜视频,让天津菜被更多人看见、记住。

在视频里,他专攻那些濒临失传的“重火炒菜”与“外面卖不了的菜”,比如对火候要求以秒计算的“油爆双脆”。刚开始拍摄时没少闹笑话,为了抓拍一个完美的翻勺镜头,菜都炒糊了。可这种笨拙,反而让人觉得真实。他很少表演,更多的是讲解,把当年师傅“做得出来却说不清”的窍门,一点点拆明白。这种毫无保留的分享,打破了行内“留一手”的老规矩。“我师傅教我什么时候就没藏私,所以我讲得也细。”

许多人循着热度而来,但付立莹一眼便能分辨出,谁是真正的热爱。“很多人是为了工作而工作,他能坚持住吗?”他理解这种摇摆,因为少年时的自己,也曾嫌弃后厨的油腻与辛劳,厌倦被灶火捆绑的时光。真正的转变,是从师傅那句“过来,看着点儿我炒菜”开始的,是从手艺渐长、

以文化传承方向

探索老字号剧院发展之路

天津中国大戏院的成功转型,是我国珍贵历史文化场所活化利用的一个缩影。近年来,全国各地越来越多的老字号剧院、历史建筑通过守正创新的改造升级,重新回到公众视野,成为文化传承与城市发展的重要力量。

上海天蟾逸夫舞台的改造升级堪称行业标杆。作为上海现存历史最悠久的京剧演出场所,天蟾逸夫舞台始建于1925年,2018年启动闭馆大修,2021年重新开业。升级后的剧院一方面聚焦京剧传承与创新,打造“大师专场”“流派展演”等品牌活动;另一方面推出“青春跑道”等项目,为青年京剧演员提供展示平台,同时通过“京剧夏令营”“戏曲进校园”等活动培育年轻观众。如今,剧院年均演出场次超300场,成为上海文化地标之一。

而北京正乙祠戏楼的活化之路则凸显了“小众精品”的定位。这座始建于明代的戏楼,是北京现存最古老的纯木结构戏楼,被誉为“中国戏楼活化石”。改造后的正乙祠戏楼,保留了传统的舞台格局与建筑风貌,未进行大规模现代化改造,而是以“原汁原味”的体验为核心,推出小体量、高水准的传统戏曲演出。剧院主打“近距离观演”模式,观众与演员咫尺之隔,能够深刻感受传统戏曲的艺术魅力。同时,剧院还推出“戏楼文化体验课”,邀请观众了解戏楼历史、戏曲知识,甚至参与简单的戏曲表演,让传统文化以更具参与感的方式传播。这种“小而美”的运营模式,既保护了文物建筑的完整性,又形成了独特的文化品牌,吸引了大量文化爱好者与外国游客。

如今,随着文化自信的不断增强与文化消费的持续升级,珍贵历史文化场所的活化利用将迎来更广阔的发展空间,同时也面临着更高的要求。

在中国大戏院艺术顾问、中国戏剧梅花奖二度梅获得者王平看来,文化场所的改造与再利用,既要守住底线,又要有所突破:“文化场所活化需坚守五大核心维度。坚守保护底线是前提,需以可逆改造、最小干预等原则保留历史风貌与核心价值,唯有在保护基础上利用,方能守住活化根基;精准定位是核心,需结合自身特色规避同质化,如依托历史渊源打造多元产品,以传统戏曲凸显稀缺性,形成独特品牌标识;内容创新是关键,通过沉浸式演出、体验式课程等形式,适配当代审美需求,实现传统艺术‘寓教于乐’的传播;业态融合是延伸,引入文创、餐饮等配套业态,打造多元消费模式,让场所升级为城市公共文化客厅;科技赋能是支撑,借助舞台升级、直播技术、新媒体传播等,提升体验感并打破时空限制,扩大文化影响力。”

“未来,文化场所活化还需持续发力。深化文化挖掘与IP打造,延伸价值链条,让文化融入日常。其次,加强年轻群体培育,以短视频等载体降低接受门槛,吸引青年参与传承。同时,推动跨界协同发展,联动城市旅游、商业,形成‘以文促旅、以旅兴商’的良性循环。坚持可持续运营,拓宽收入来源,培育复合型人才,为长期发展提供保障。”王平表示。

天津中国大戏院的新生之路,向我们证明了珍贵历史文化场所不是静止的文物,而是能够与时代同频共振的活态遗产。只要坚守文化本真、立足观众需求,勇于创新突破,就能让这些承载着民族记忆与艺术瑰宝的場所,在新时代焕发出更加强劲的生命力,成为传承中华优秀传统文化、丰富人民精神文化生活、推动城市文化繁荣发展的重要力量。在这条守正创新的道路上,更多的历史文化场所将绽放出新的光彩,书写出文化传承与发展的新篇章。

赢得认可时获得的。他是在被需要和有价值的感受中,把谋生的活儿,慢慢熬成了真心热爱的事。“人得有韧性,”他说,“干一行爱一行,得给自己时间,一点点往下走。”

他坦言,现在很多年轻人学厨,短则几个月,长则两三年,刚摸到点儿门道,就可能因为经济压力、外面的诱惑,或者单纯是没耐性,选择离开。他说:“刚会个大概,人一到外面,环境变了,随意性强了,手艺肯定走样。”传承如同漫长的接力赛,却总面临接棒者中途退场的窘境。“要不怎么说累呢?就在这儿——总得从再来。”

人红了,商业合作也跟着来了,加盟邀请从四面八方涌来。“我从来不加盟,”他的拒绝干脆利落,理由很简单:“别人看重的是你的技术,可我的技术不是不外传,是传不下去、复制不了。”他深知盲目扩张必然导致品质失控,那会砸掉招牌,更会伤了地道的风味。

作为天津市餐饮行业协会秘书长、天津市津菜研究所所长,他正在筹划面向专业人士的系统性研习班,构想邀请老师傅口述历史、亲传手艺,进行传统厨艺的抢救性记录。“这跟我能挣多少钱没关系,这就是一份情怀。”他怀着一个更大的愿望:如果天津更多的餐馆都能静下心来,把本地菜做好,就能形成一股合力,把这张“饮食名片”推向全国。

回望半生灶火生涯,根子就扎在一句最朴素的话里:“干事啊,先做人。”从少年时蹬着三轮车搬运成百袋粮食的学徒,到今天为了一道火候在灶前凝神屏息的传承人,这条准则始终没变。在他看来,手上功夫的深浅,终究离不开对人的厚道与踏实。

厨艺于他,起初是谋生的“第一桶金”,如今却成了融进骨子里的乡愁与责任。“我的家乡天津,过去就以‘吃’和‘穿’闻名华北。”他说,“我想尽点儿微薄之力,把咱天津的饮食文化和风土人情传下去。”因此,他仍只守着一家门店,为确保每一道菜都是现做现吃的那股鲜活劲儿,甚至关闭了外卖通道,就怕质量把控不好,砸了自己牌。这份近乎执拗的审慎,是一位手艺人对自己技艺的敬畏,也是对这片土地风味的无声告白。

灶台三十载

“我十五六岁就干这行,一直就没撂下。”付立莹轻描淡写的一句话,背后是近半生与灶火油盐为伴的岁月。这份近乎执拗的坚守,为他的人生烙下了最深刻的印记。

付立莹的厨师生涯,始于天津老字号红旗饭庄,后来他被调到南市食品街的津湘饭庄,拜入名厨姜万友门下,这才真正系统学起了津菜。回忆起少年学艺时光,他形容自己“好动”却“厚道”。师傅把别人不愿接的苦活累活都给了,他蹬着三轮独自搬运成百袋的粮食与冻货。“那时候小,哪懂这个,就想着给师傅伺候好了,他才能教我活。”这份不计得失的勤恳,师傅都看在眼里。直到有一天,师傅叫他:“过来,看着点儿我炒菜。”他的厨艺之路,从这一刻真正启程。这也让他认准了一个理:做人要实在,手艺要扎实。

时代的浪潮不会绕过谁。上世纪九十年代初,经济转型的冲击波席卷而来。“那年,我们那个店就黄了。”刚退伍归来的付立莹,转眼便面临“下岗”。揣着几千元安置费,他踏入社会闯荡,从鸣溪大酒楼到多家餐馆,环境在变,但他的坚守从未动摇:“一直就做天津菜。”这段漂泊的经历,反而让他对本土味道更加执着。

与此同时,教育的种子悄然萌芽。最开始,他在天津厨艺职业培训学校兼职教学。“下午有休息的时间,我就去那儿。”起初是替老师傅代课,后来便固定下来,教授切配、烹饪、原料识别等全套课程,学员多是中专生。这段教学生涯持续了三四年。“到了2005年,校长退休之后,就让我把这学校给接过来。”自此,他除厨师、教师之外,又多了一重身份——校长。



办学之外,他人生的另一个重要转折始于2017年。一位朋友的儿子,学习传媒专业,提议为付立莹免费拍摄视频“练手”。没想到,这无心插柳之举,让付立莹在网络平台逐渐积累了知名度,成了“网红”。于是,他对自己要求更严,而心里那个念头也越来越清晰:“咱天津的八大碗,一直没人做正宗的、传统的,这是咱们天津人的损失。”

于是,他开设了餐厅,决心将正宗的传统“八大碗”重新端上百姓餐桌,并成功推动其申报为南开区非物质文化遗产。他深知老手艺必须经受新时代的考验:“现在的原料和过去的原料能不能结合?现在的烹饪手段和过去的能不能衔接?”尤其是现代人的味觉已发生变化,这需要在研究菜品时不断地试错、摸索与提升。

天津八大碗是具有浓郁乡土特色的传统宴席组合之一,是以每桌坐上八个人,上八大道菜、餐具为清一色的大海碗而得名。八大碗前的凉碟冷荤,有六、八和十二道之分。八大碗用料广泛、技法全面、有素有荤,充分体现出天津地方餐饮文化特色,至今已有200多年的历史。

在复原与创新天津八大碗的过程中,他十分用心。以经典菜“烧三丝(帽菜)”为例,他指出了其中关键,“很多饭店做的是鲁菜的烧三丝,但我们天津八大碗中的烧三丝善于用汤,