



□本报记者 冯庄

北京人艺新作《天边外》上演

5月13日,北京人民艺术剧院(以下简称“北京人艺”)新作《天边外》在北京国际戏剧中心·人艺小剧场上演,这也是北京人艺继《榆树下的欲望》《进入黑夜的漫长旅程》后再次呈现尤金·奥尼尔的作品。《天边外》本轮演出将持续至5月29日。

《天边外》是尤金·奥尼尔的成名作,创作于1918年,讲述了20世纪初美国乡村三个年轻人因爱情导致的阴差阳错的命运以及在不同选择下引发的悲剧。1920年在百老汇首演后获普利策戏剧奖。1936年,尤金·奥尼尔凭借该剧获得诺贝尔文学奖。

《天边外》集结了张鑫名、王俊淇、胡昕怡等7位演员。在排演时,导演张彤要求大家“不做刻意的情绪渲染,也不夸大戏剧冲突,更多是一种克制的表达,这种克制,恰恰源于真实的人际情感碰撞。”这种创作理念也对演员提出了更高要求,演员需秉持最真挚、最朴实的创作态度,从自身的生命体验出发,返璞归真地传递人物的情感与温度。

“从这部百余年前的作品中,我们依然能找到自己或他人的影子,这就是经典作品的划时代性,每个时代都能常演常新。”《天边外》艺术指导、北京人艺院长冯远征介绍,《天边外》是北京人艺2026年度首部小剧场新创剧目,希望通过更加贴合当下语境的解读和演绎,使今天的观众获得心灵上的共鸣。

导演张彤介绍,为了在舞台上更好地呈现出现实与理想的碰撞,《天边外》的舞美设计兼顾了写实与写意:室内部分贴近生活,室外部分则带有瞭望诗与远方的意味。为了让整部作品更有超越时间、地域的感染力,舞美设计有意弱化了上世纪美国农场的具体指向。木条搭建的屋形框架占据了舞台两侧及顶部,将整个空间包裹其中,屋顶下方,长满苔藓的小坡上,一棵弯曲斜倚却透着强劲生命力的苹果树,几乎要冲破屋顶。它与背景中始终存在的海平线相互映衬,一同勾勒出“天边外”的遥远意象,与两侧紧紧包围的生活化场景形成鲜明而强烈的对比。灯光透过屋形框架的木条缝隙自由流动,传递着人物的内心情感与时间流逝,以明暗交替的“呼吸”节奏,参与舞台叙事。

(剧照由北京人艺提供)

关坝米粉香

胥涛

到重庆万盛,不吃一碗关坝米粉,是人生一大憾事!

这话不是我说的,是来来往往的食客口口相传的。

无论是下乡工作,还是去关坝镇兴文村看望结对帮扶的老人,回程路过兴隆街时,我总要拐进那条巷子,在那家开了多年的老店坐下来,认认真真地嗦一碗粉。

而且,臊子必须来两份。

关坝米粉名气不小,有“重庆特色小吃”“非遗美食”等头衔,“渝味360碗”里也有它的一席之地。外地游客到万盛,去黑山谷、古石林、奥陶纪等景区游玩一番后,都喜欢“拐一盘子”到关坝,就为了尝一碗地道的米粉。

镇上人说起这事,脸上总带着几分得意。

如果你要问食客,关坝米粉好在哪儿?十有八九会说:粉好。

这话我不否认。

关坝米粉的粉,用的是海拔五六百米山区种的桂朝熟。先将米浸泡三个钟头,加熟芡,用石磨慢慢磨成浆。石磨转得慢,米浆才细。然后铺在圆形帘子上,上笼蒸三分钟,起锅,一张圆润的米皮就出来了。晾在竹竿上风干,再切成条。这样做出来的米粉,爽滑筋道,煮三十秒就熟,捞起来不断不烂,嚼着有韧劲。

可我总是觉得,米粉再好,也只是骨架。真正让这碗粉活起来的,是那勺臊子。

已经开店20余年的赵久芳说,关坝米粉的臊子,做法是六百年前传下来的。明朝万历年间,播州土司杨应龙的儿子杨朝栋,为了让士兵打仗时能快点吃饭,发明了这种方便食品。六百年来,杨家一代代用老法子做,兴隆街的老百姓都

喜欢。传到第二十九代,“掌勺”的杨光平思想开明,开始收异姓徒弟,“关坝米粉”的名声也迅速传开。

臊子讲究的是肥瘦四六开,四成肥,六成瘦。瘦肉先切成两厘米的丁,肥肉先下锅煮到八分熟,也切成两厘米的丁。然后起大铁锅,下猪油和菜籽油,烧到两三百度——这个温度全靠经验,油面微微起烟,手背一试就知道。先下瘦肉丁,一铲一铲地翻炒。六分钟,不能停,不能急。等瘦肉炒得干香了,再下肥肉丁,再翻炒二十分钟。最后下香料、盐、花椒、红辣椒面,再炒十分钟。一锅臊子做下来,将近两个钟头。

那香味啊,能飘出半条街。汤也有讲究。猪筒子骨、扇骨,文火熬十六个小时,熬出来的汤白如牛奶,浓而不腻。

一碗米粉端上来,雪白的粉条卧在酱色的汤里,上面铺着厚厚的臊子。红亮的油光裹着肉丁,辣椒籽星星点点地嵌在其中,看着就让人直咽口水。用筷子拌匀了,挑一箸送进嘴里,粉条的滑、肉丁的糯、汤汁的鲜、辣椒的香,一层层在舌尖上铺开开来。那辣不是烧心的辣,是温和的、自然的,从喉咙慢慢暖到胃里,额角渗出细汗,浑身舒坦。

一碗粉,六百年,如今仍是街头巷尾的寻常滋味,我想,关坝米粉之所以生生不息,或许不只是因为那一方水土产的好粉,更是因为有人愿意花几个钟头,安安静静地守着一锅肉丁,把寻常的食材编出不寻常的滋味来。这世上的好东西,大多如此,看着简单,背后全是功夫。

下次再去,还得更是要两份臊子!

(作者系重庆市散文学会会员)

古镇新生 文脉长流

□唐海龙 本报记者 李祥 文/图

眼下,走进四川省崇州市街子古镇,一座以《华阳国志》为主题的文化新地标——华阳国志馆,成为众多游客的打卡地。这里汇聚了3000余本西南地区的方志文献,自2025年9月28日开放以来,累计接待游客突破9.5万人次。

这正是崇州北部古镇历史文化遗产保护与活化工作的一处缩影。2023年12月,崇州市启动崇州北部古镇群连片区域试点建设,市委宣传部牵头,会同相关单位共同推动历史文化遗产保护工作,一场关于“让文化活起来”的探索实践,在街子、元通、怀远三座古镇联动中全面铺开。试点以“保护第一、挖掘价值、有效利用”为纲,探索出一条原住民、原业态、原风貌“三位一体”的系统性保护新路径。

曾经作为历史遗产的古迹,在试点中成为集文化、生活、消费于一体的“公共文化客厅”。

华阳国志馆是国内首家纪念常璩及《华阳国志》的主题展馆,定位为“西南地区收藏地方志书最齐全的地方志专馆”。游客可以通过AR技术“一键穿越”,目睹古籍记载的古蜀地貌,扫码聆听作者常璩的虚拟讲解。最让人惊叹的是馆内的“方志阁”,将来自西南地区521个县(市、区)的3000余本方志数字化,链接成都地方志馆等线上资源,实现了古籍保护的“无线延伸”。这种深度挖掘地方文脉,并以高科技手段将其转化为沉浸式体验的模式,不仅吸引了年轻游客,也赢得了学术界的认可,成为文化科技融合的典范。

在怀远古镇,林氏宗祠上演着“古祠新生”的精彩故事。这座始建于清道光十年的市级文物保护单位,通过探索“社会资金引入+政府引导”的



模式,打造“分州兵变”武装起义红色文化展厅党史教育基地,融入非遗文创元素,摇身变为“文化客厅”。怀远镇既保留了原建筑青砖门洞、纯楠木神牌等古韵,又在内部植入了新业态,日均接待游客已超过350人次。项目投资仅43万元,“四两拨千斤”地探索出了一条低成本、重运营的文化遗产利用路径。

在元通古镇,将军府老茶馆的故事则更具社区温度。“主理人”付巧介绍,这里是民族英雄王国英的故居,曾长期闲置。他们通过“轻投入、重运营”的模式进行微改造,保留了原建筑的肌理风貌,将其打造成一个“小而美”的社区共享文化空间。这里不仅提供10元一位的亲民茶水,还成为融合非遗制香体验、崇州酒调制以及公益讲堂的社区客厅。春节期间,这处340平方米的小空间接待了超过5000人次的游客与居民,成为“建筑可阅读、空间可体验、文化可消费”的鲜活样本。

试点的成效,在于以系统性、整

体性的思维,为整个古镇群织就了一张覆盖全面、机制长效的保护网,让“形”与“魂”均得以延续。

首先,保护“硬件”全面夯实。摸清家底是第一步。试点以来,区域内全面清查,实现了对177处不可移动文物的建档保护,为20处历史建筑进行了挂牌与数字化测绘。

在管理上,崇州建立了从市到镇、村的三级管理队伍,并启动了“文化遗产平安工程”,为区域内各级不可移动文物安装安防设施,实现动态监测与保护;利用第四次全国文物普查的契机,新发现了“段家井”“秀才井”等31处文物点,全部纳入保护名录。

难得的是,古镇最宝贵的“人间烟火”得以保留。崇州制定了《北部古镇区域城镇边界内房屋维修加固方案》,允许居民在外观不动的前提下对房屋内部进行现代化改造,鼓励“前店后宅”等经营模式。街子镇的“金水苑”民宿,由原住民改造祖宅经营,年营收超350万元;怀远镇“三

绝”小吃店坚持古法制作冻糕,日销上千份。

保护思维从单体走向协同。国家级非遗代表性项目怀远藤编,被巧妙地融入古镇的物理空间中,藤编工坊与清代院落结合,形成了“非遗生产+观光体验”的产业链,年产值突破千万元。省级非遗代表性项目元通清明春会,则被整体嵌入元通镇的广东会馆,通过动态展演,让古老的建筑空间与民俗节庆在每年春天被共同激活。

经过两年试点,崇州市展现了“保护与发展”的共赢,古镇群的联动效应也初显成效,一条串联起“街子文化体验核、元通民俗商贸核、怀远工艺展示核”的旅游专线也已开通。

下一步,崇州市将继续深化科技赋能文化,着力提升华阳国志馆等标志性项目的公共文化辐射力,持续探索“文旅+”的多元融合路径,让古镇里的文物、方志里的文字真正“活”在日常生活里,滋养更多人的精神家园。

古城盛放三角梅



5月12日,四川省阆中市,游客从阆中古城盛开的三角梅花树旁走过。

初夏时节,阆中古城的院落中、屋檐上、街巷边三角梅热烈绽放,玫红、粉紫、橙红的花朵一堆堆、一簇簇,与青瓦灰墙、石板古巷相映成趣,成为千年古城一道亮丽的风景,吸引着游客打卡拍照。

特约记者 王玉贵 摄

好馋人 快来摘 德阳市旌阳区东美村的杏子熟了

□姜强 本报记者 李鹏飞 文/图

这里的杏子。听说属于富硒果品,营养价值高且无农药残留,特意前来尝鲜。现场试吃口感绝佳,打算采摘几斤。”游客钟小英说。

游客杨红也专程从德阳市区赶来,对杏果赞不绝口:“这里的杏子品相极佳,果形硕大饱满,汁水丰盈充沛,风味清甜可与枇杷媲美。”

据四川省东美枣科示范基地负责人唐永芳介绍,园内杏果采用院士引进的红色纳米硒有机种植技术,产出的是优质有机植物硒,同时融入超氧化物歧化酶科技培植工艺,有效减少果面绒毛,使果表光洁鲜亮,可带皮直接食用,果肉质地细腻、入口化渣。

果园坚守绿色生态种植理念,全程不添加甜蜜素、膨大剂、催红素,产出的是纯天然的生态健康果品。杏果富含硒元素及钙、锌、铁等多种微量元素。

据悉,杏子生长习性与猕猴桃相近,刚从树上采摘的鲜果质地偏硬,建议放置在阴凉通风处自然捂软后食用,切勿放入冰箱冷藏。果色红润的鲜果静置2至3天即可品尝,色泽偏青的则需存放4至5天。鲜杏除直接生食外,还可酿制杏酒、熬制杏酱。

初夏时光,杏香缱绻。不妨赴一场田园杏香之约,采摘原生态富硒鲜杏,一口清甜入喉,邂逅藏在乡间的初夏味道。



暖风浅夏,杏果垂枝。走进四川省德阳市旌阳区东美镇东美村,只见颗颗杏子圆润饱满,色泽鲜亮,阵阵清甜果香随风飘散,乡村田园迎来富硒杏成熟采摘季。时令珍果新鲜上市,静候游客入园采摘,品味自然鲜甜。

眼下,园内首批金太阳红杏已迎来最佳采摘期,赏味周期约20天,采

摘可持续至5月底。第二批富硒凯特黄杏也于5月中旬陆续成熟,接续奉上夏日舌尖美味。

在东美镇东美村的富硒杏园内,不少游客专程从罗江、德阳城区等地慕名而来,沉浸式体验田园采摘乐趣,尽享初夏悠然乐趣。

“我特意从罗江过来,第一次采摘