

2026 乌镇戏剧节 8月22日首轮开票

25 部戏剧佳作,即将奔赴乌镇

文/羊城晚报记者 艾修煜 图/乌镇戏剧节

2026年8月11日,第十三届乌镇戏剧节新闻发布会在乌镇举行。本届戏剧节以“澹远”为主题,取“心境恬淡、志向高远”之意,正式定档10月15日至25日。特邀剧目将于8月22日和9月5日分两轮在大麦平台开票。

乌镇戏剧节发起人陈向宏、黄磊、赖声川、孟京辉,总策划丁乃竺、黄舒骏、杨婷、李建军、苏小剛、丁一滕、肖竞、魏嘉毅等出席本次发布会。

艺术总监孟京辉现场揭晓完整特邀剧目名单——来自10个国家的25部戏剧佳作,将在11天中于乌镇12座剧场呈现71场演出,涵盖“璀璨国际”“剧场英姿”“纵横天下”“新锐光芒”“学院观察”五大板块。其中,海外前沿作品11部(含德国、法国、意大利、爱尔兰、奥地利、希腊、比利时、智利等),中法、中美合作作品2部,国内佳作12部。

本届乌镇戏剧节开幕大戏是由德国最具现代性的戏剧导演托马斯·奥斯特玛雅执导、来自德国柏林邵宾纳剧院的《野鸭》,该作于2025年阿维尼翁戏剧节首演便获得广泛好评。该剧以维勒与埃克达尔两家长达两代的恩怨纠葛为叙事主线,串联起父辈的利益纠葛、谎言隐瞒与子辈的理想偏执、人性

挣扎,跳出了传统戏剧的善恶对立框架,深刻解构了真相与谎言、理想与现实、救赎与伤害的辩证关系。

曾带来第十届乌镇戏剧节闭幕大戏《魔山》的奥地利维也纳城堡剧院将带来音乐戏剧《象棋的故事》,由集导演、演员、作曲、音乐人多种身份于一身的尼尔斯·施特隆克执导自演,他拥有德国顶级表演学院背景,曾凭借该作品荣获2025年伊丽莎白·奥尔特奖。

作为智利最具影响力剧团之一的波诺波剧团,将带来聚焦社群瓦解与重建的《集体狂奔》,由包揽智利三大权威剧本奖项的帕布罗·曼齐执导,以饱含冲击力的叙事手法展开对现实的尖锐讽刺。

著名华人戏剧家赖声川带来大型剧场作品《黄昏的天空》,以独特的美学风格,探讨老龄化、老人福利与临终关怀等议题。

国际著名导演、音乐创作人盖·本·阿哈隆将携手维也纳持续运营时间最长、最受欢迎的约瑟夫城剧院带来改编自彼得·丹尼什的文学作品的《最后一杯》。

戏剧导演孟京辉将带来改编自爱尔兰剧作家约翰·米林顿·辛格1907年



第十三届乌镇戏剧节新闻发布会在乌镇举行

同名经典《西方世界的花花公子》,以独特幽默的喜剧创新放大原作内部的荒诞与人性思辨。

此外,本届乌镇戏剧节将启用一个全新的大型剧场——互联网之光博览中心A2馆。《一万次心跳》与《星空与半棵树》将首次在乌镇西栅景区之外的全

新场域亮相。

本届青年竞演以“滑行、狐狸、收音机”为三大命题元素,自本届起面向全球所有使用汉语创作的舞台戏剧创作者开放报名,接受原创或改编经典文学作品,旨在构建更开放的青年华语戏剧生态。

《总台首届戏曲知音大会》主题曲《会知音》正式上线

近日,百戏入院之《戏韵风华 星耀合肥——中央广播电视总台首届戏曲知音大会》主题曲《会知音》正式上线,在央视新闻、央视频、央视网等平台及央视新媒体矩阵同步发布。

《总台首届戏曲知音大会》以“知音

不问出处”为核心理念,全季共11期,目前正在CCTV-11台每周五19:30热播,CCTV-3台重播,并在文艺之声、央视频、央视文艺、央视网、云听等平台播出。节目开播以来,凭借温暖的平民视角和深厚的戏曲底蕴,持续收获全网

共鸣。

千年戏曲,藏华夏风骨,传代代弦歌,只因总有懂戏、爱戏之人奔赴而来。歌曲以旋律为桥、以戏韵为脉,编曲中巧妙融入戏曲声腔与民族器乐,结合现代流行律动,实现传统

韵味与当代审美的有机衔接。由多位戏曲知音代表共同演唱的《会知音》,唱出了每一位普通戏迷跨越山海、寻觅同频的赤诚,献给所有热爱戏曲的人。

羊城晚报记者 龚卫锋

老北京的果子干

□肖复兴

过去,果子干和酸梅汤,是老北京夏天街头的冷品双绝,一般是穿街走巷挑担吆喝着卖。果子干,用吃饭的大碗盛,是地道的平民消暑食品,既解渴,又解饱。前辈学人刘叶秋老先生爱吃这一口,晚年回忆时说:“我小时候,常在门口的小摊上,买一碗果子干,蹲在两棵大槐树的浓荫之下,快啖一番,作为午睡后的点心。今虽已老,犹不能忘情于童年的风味,以为精制之冰糖雪糕,尚不及此。”

做果子干不复杂,没有什么祖传秘方之类,其中最重要的食材是柿饼。柿饼是柿子的改良版。晒干的柿饼,外表挂一层白霜,像柿子整容后涂抹的粉底霜,容颜焕发。那是大自然教化后的成果,不仅改变了柿子橙黄的颜色,还改变了柿子的身材、模样和滋味。

做果子干,要将柿饼手撕如缕,先在水中泡软,然后加杏干、山楂、冰糖熬制,出锅后放藕片和梨片,最后撒一点儿桂花,冷却冰镇即成。过去讲究还用玫瑰枣和大力丸,其实这两样可以不

要,但其中除柿饼外,杏干也是必须的,不能缺少,杏干自身的酸甜,可以代替枣和大力丸。

如今柿饼,以山西渭南富平的最出名,超市有卖,包装精美。不过,它是高庄柿子,我曾经用它做过果子干,感觉效果不如北京的磨盘柿子晒成的柿饼。同样,杏干也必须用北京的杏干,用新疆的吊干杏干和甘肃的李广杏干,味道也差好多。当然,如果缺少梨片和藕片,少了冰凉凉、脆生生的感觉,果子干也会逊色。

记忆中吃到果子干最正宗最难忘的一次,是在上个世纪改革开放后不久的夏天,城南新的社区在建,四周还是一片木板围挡的工地,在工地旁的一个简易棚里,见到一家专门卖果子干的小店,夫妻两人都刚刚下岗,开了这家小店。他们从父辈那里学来手艺。那果子干做得地道,好吃不说,光看表面那一层颜色,就得让人佩服,柿饼的褐色,杏干的杏黄,枣的猩红,梨片和藕片的雪白,真的是养眼。关键是无无论什

时候到那里吃,果子干上面都会浮着一层透明如纸、吹弹可破的薄冰。

好多年,别说在街头,就是有名的小吃店或餐馆里,都未见有果子干卖了。这几年,才发现果子干如出土文物被挖掘出来,一些餐馆开始高调出售,尤其是冠名宫廷和京味的馆子,如富华斋点心铺和聚德楼饭庄,都是把果子干装进仿古的精致细瓷碗中,瓷碗小得可怜。想起以前在街头吃果子干的粗瓷大碗,不觉间时代变化神速,过去的烧火丫头,摇身一变,成了京城名媛。

出奇地一致,小碗上面,都盖着一薄薄的藕片。但下面的内容,只剩下了杏干为主的酸甜味道,柿饼少矣,果子干应有浓稠如酪的感觉少矣,尤其是柿饼煮烂后那种丝丝缕缕的纤维感觉,最上面那一层吹弹可破的薄冰,找不到了。解饱,就更别想了。

最有趣的一次,是中学同学聚会,在离刘叶秋老先生当年住家不远的城南一家新疆餐厅,菜单里居然出现了

果子干,便每人点了一份。上来的果子干,竟是盛放在一只只高脚杯里,每只杯沿上还挂着一枚鲜红的樱桃,完全是洋范儿了。那天,教我们语文的八十岁的王老师也来了,她看见端上来的高脚杯果子干,捂着提包,有些不好意思说:我昨天晚上也给大家做了果子干,看见人家这果子干,不敢拿出来了!

大家一听来了情绪,纷纷叫道,请王老师把果子干拿出来,和高脚杯的果子干PK一下。有人喊服务员,再拿高脚杯来。王老师忙摆手说:不用,就倒每人吃饭用的小碗里,尝尝味儿怎么样就行了。

王老师从提包里拿出一个大保温瓶,给每人的碗里倒了一些果子干,是冰镇过的。大家尝过,都说好吃,比高脚杯的好吃!

王老师笑了,指着高脚杯,像过去上课一样总结道:我这是老式的做法,赶不上人家高级。但有两点,一他们用的柿饼少;二他们用的是新疆的杏干,我用的是咱北京的。

□刘萍

国观众难忘的文化瞬间。

记得当年走在佛得角首都普拉亚的街头,当地人远远就热情地朝我们打招呼。后来才知道,这座岛国散落着许多中国人开办的超市,源源不断地供应着“中国造”的生活必需品。此外,还有不少中国援建的项目。更让我念念不忘的,是岛上那一排排火红的花树,当地人叫它“顶顶树”。我们访问结束准备离开时,一位当地小姑娘折下一段花枝送给我。直到回到中国,我才知道南方也有同样的花,在广州它叫“凤凰花”,花语是离别。那枝花早已干枯,但每次想起,都像初见时一样热烈。



草图(纸本水彩)

□段正渠

守拙

□尹广

中国书画史上有一件耐人寻味的事。元季画家黄公望,年逾古稀方始命笔《富春山居图》,墨稿初成,竟不题跋落款,携卷云游,兴至则添,意尽则止,往复经年,凡七载乃成。

观其皴法,粗服乱头,似老农荷锄于垄上,朴拙得叫人几乎要忽略过去——直到你凝神于那山峦的起伏、水波的荡漾,才赫然惊觉:每一笔枯润浓淡,皆如天机暗合;每一处云水留白,俱是造化留声。

与之相反者,则是“以巧媚俗”之流。当下书坛,不乏故作姿态、哗众取宠之“创新”,墨线飞舞而内涵空疏。他们精熟的是市场逻辑、成名捷径,唯独丢失了艺术本真。巧而无拙,则成媚;媚而无骨,则自堕。

由艺观人,守拙之人,便是世人常谓之“老实人”。老实人不爱逐

潮。潮流是什么?是众人踩踏而成的路径,是成功故事包装后的神话,是媒体反复叙事的“风口”。潮起之时,聪明人早已振翅以待,或立风口中央,或自造风口;老实人却兀自原地,低头做自己的事。他们并非不见潮起潮落,只是深知潮中之木,终随退潮而搁浅;唯有深扎泥土之根,方能历风经雨。

守拙,非愚钝,非无能,而是一种清醒的选择,一种经审视后的坚守。它是黄公望七十九岁始作《富春山居图》的从容——不急于证明,不焦虑于时光;是范宽隐居山林、与云烟为伴的孤寂——不羨庙堂之高,唯取山水之真;是无数普通人拒绝捷径、拒斥媚俗的骨气——在功利世界里,守护一点笨拙的真诚。在拙中见巧,在朴中见华,一步一个脚印,走向真正值得抵达的远方。