



ZHONGLAONIANSHIBAO

2026年2月11日 星期三
农历乙巳年腊月廿四

第7548期

今日8版

邮发代号5—24

国内统一刊号 CN 12—0024

天津海河传媒中心主办

天津中老年时报传媒有限公司出版

网址: <http://jwb.enorth.com.cn>

天气预报: 今晚至明日 晴 气温0℃~12℃

津门老字号达213个

中华老字号72个

老字号是城市发展的亲历者,是商业文明的活化石,更是津门百姓心中难以割舍的情怀与记忆。昨天,主题为“时光淬津典 聚能赴新生”的老字号传承创新赋能发展大会,聚焦老字号在品牌建设、数字化转型、产品创新、市场拓展等核心领域,为推动老字号品牌发展与消费升级注入新动能。

会上,市商务局发布了《津

门老字号认定管理办法》及焕新标识,并为全市津门老字号企业举行了授牌仪式。

据市商务局相关负责人介绍,2025年,市商务局会同市文旅局(文物局)、市市场监管委、市知识产权局支持老字号发展工作取得三项首创成

效:津门老字号数量创历史新高,首次突破200个,达到213个,其中中华老字号72个;首次出台了《津门老字号认定管理办法》。明确了津门老字号认定条件和程序、建立了动态调整机制,以制度化、规范化举措为老字号守正创新保驾护航。

记者 张艳

宁河小年好戏连台 芦台大集厨神诞生

村厨争霸 他赢得了这头年猪

昨天是小年,一大早,芦台大集正在紧锣密鼓地筹备“赶大集 来宁河”新春系列活动的重头戏——“最是温暖宁河年”主题活动。首届“芦香海味村厨争霸赛”总决赛,即将在这里决出冠军。

八强村厨终极对决

上午9点刚过,芦台大集“芦香海味村厨争霸赛”的竞赛区,八套灶具整齐排列,八位从四轮初赛中脱颖而出的选手正在做最后的准备。他们来自宁河不同街镇,都是喜欢做饭的美食爱好者。按照规定,每位选手需在限定时间内完成两道菜。第一道是自选拿手菜,第二道则需要使用大赛指定的宁河特色食材烹饪限定菜,包括:霸天河猪肉、岳龙镇红瑶甘薯、丰台镇黄心大白菜、板桥镇西红柿,以及东棘坨镇绿壳鸡蛋。

比赛过程中,猪肉白菜、熘肉段、西红柿炒鸡蛋、水熘丸子、金玉满堂等菜品一一出炉,现场香气四溢……评委席上,三位美食评委时而观察火候,时而低声交流,专业评委则专注地记录着每个细节,而大众评委,则用手中的岳龙红瑶投票,用最直接的感受投出他们心目中的冠军。品尝投票结束,最终,冠军被来自丰台镇南村,现居芦台镇的62岁村民刘宝海摘得,奖品是一头年猪。他的自选菜“菊花鱼”造型精美、酸甜适口,限定菜“金玉满堂”(又名“金丝抱玉”)巧妙结合了宁河特产岳龙红瑶甘薯与猪肉,创意与风味俱佳,赢得了评委和大众的一致青睐。

冠军刘宝海并非专业厨师

赛后,刘宝海分享了夺冠心得。他



的自选菜“菊花鱼”刀工繁复,源于名菜“松鼠鱼”。“传说与乾隆下江南有关,从松鼠鱼演变而来。我做的就是菊花形状的糖醋口儿。”他解释道。这道菜需选用新鲜草鱼,改菊花刀,油炸火候与芡汁都极考验功夫。

而限定菜“金玉满堂”则展现了他的巧思与融合能力。这道菜实为一道

创新的拔丝菜品:“中间是辣味回锅肉,肥而不腻;外面用红瑶甘薯切块拔丝,围成一圈,寓意‘金丝抱玉’,甜咸交错,口感很特别。”他选用比赛指定的宁河特产霸天河猪肉与岳龙红瑶甘薯,将地方风味与家常技法结合,脱颖而出。

刘宝海并非专业厨师,他当过兵,

退伍后热衷研究厨艺与中国传统文化。“主要是爱好,重在参与。”他笑着说。平日里,他就爱给亲朋下厨,尤其擅长做饭,家里逢年过节的宴席多由他掌勺,还自创了不少烹饪的小窍门。

比赛结束后,刘宝海的儿子用汽车将丰厚的奖品载回家。对于赢得的整头年猪奖品,刘宝海乐呵呵地计划着:“这头猪大概有二百来斤,回去分给亲戚朋友一些,猪头、猪耳正好做成酱货。过年请朋友们来家里,再用这猪肉做几桌好菜!”

小年夜的科技浪漫

当村厨争霸赛在中午时分暂告一段落,大集的年味并未消散。在“最是温暖宁河年”春节晚会上,一个个精彩节目轮番上演,为热闹的大集再添喜庆。其中,一支青少年街舞队用活力四射的表演,为传统的年味注入了蓬勃朝气。团队的负责老师介绍:“孩子们为了这次演出精心准备了半个月,从选曲到编排,都特意融入了喜庆、热闹的氛围元素。”

而宁河的小年还有着更多惊喜。无人机秀开始前一个多小时,宁河区渠梁(宁河古称“渠梁”)广场已是人山人海。演出开始后,“宁河印象”无人机表演准时升空,数百架无人机以夜空为幕,以光影为笔,编队变换多样造型,场面浪漫又震撼。

小年这一天的宁河,传统民俗与现代科技碰撞,解锁了一个仪式感满满的小年打开方式。

记者 张艳

摄影 记者 孙志强

90年丝竹管弦未断 90岁《日出》再度上演

中国大戏院庆祝建院90周年 推出超400场演出

昨日,天津中国大戏院举行建院90周年媒体通气会,揭晓了2026年建院90周年系列活动及剧目规划,发布两大核心IP打造计划,为天津文旅融合发展注入新活力。

天津中国大戏院是国内罕见的90年来原址未动、演出未断的老字号剧院,是天津“话剧摇篮”“戏曲大码头”“曲艺之乡”的鲜活载体。

记者在通气会上获悉,此次系列演出打造6大主题,推出90部剧目,超400场演出。策划“唱红中国”主题系列演出,该主题包括“名家名剧”、赴津首演“闯码头”、青年英才“跃龙门”三大单元。

延续戏院90年“演映结合”传统,中国大戏院将第一现场和第二现场结合,打造当代4K激光高清+5.1声道环绕立体声“智慧剧场”。

会上,中国大戏院正式宣布将重点打造“霸王别姬”与话剧《日出》两大核心IP,推动舞台艺术创造性转化、创新性传播,打造兼具自身特色与时代质感的文旅品牌。其中,“霸王别姬”IP打造立足戏院与梅兰芳先生的深厚渊源,深挖经典价值。包括构建兼具传统韵味与现代审美的IP形象系列,搭建多元体验场景;特邀梅花奖得主王艳、武生大家奚中路、麒派艺术名家

裴咏杰演绎的明星版全本大戏《霸王别姬》;节假日期间的戏剧之窗快闪演出,4月的经典电影放映及戏曲返场表演,以及文物剧照展示、戏服陈列、经典影像展播等场景叙事环节;此外还将推出主题咖啡、戏曲造型写真、非遗文创等联名产品等等。

2026年也是曹禺经典话剧《日出》发表90周年,作为该剧在天津的首演地,中国大戏院将于今年国庆期间正式推出话剧《日出》,联动金街大铜钱《日出》快闪活动,实现从剧场舞台到城市舞台、再从城市舞台回归剧场舞台的艺术双向导流,让经典话剧走出

剧场,走近大众。

昨日的通气会现场,还举行了中国大戏院艺术顾问聘任仪式。著名京剧表演艺术家、中国戏剧梅花奖“二度梅”获得者王平受聘为戏院艺术顾问。王平表示,自己与这座戏院渊源深厚,天津京剧院70年前曾在中国大戏院驻团,他自幼在此成长、学艺,戏院见证了他艺术之路的起点。王平对中国大戏院建院90周年致以诚挚祝福,期待戏院在未来持续深耕戏曲艺术传播,搭建交流平台,擦亮天津“戏曲大码头”的文化名片。

记者 王轶斐

先睹为快! 杨柳青花灯昨起调试

正月初一至正月十六 18:00—21:30 开放

昨天是农历腊月二十三,也是北方的小年,巨型花灯在西青区杨柳青广场调试点亮。杨柳青灯展是西青区标志性节庆活动,此前已举办过28届,是京津地区极具影响力的新春文化盛事。今年第29届杨柳青灯展以“年画映新灯舞西青”为主题,为市民和游客打造一场兼具年味与文脉的视觉盛宴。

据了解,此次灯展融入杨柳青镇特色文化元素,聚焦区域内15个重要点位、主要道路,气氛浓郁、节点丰富、主题鲜明。灯展于1月10日启动安装,并于昨日全部安装完成,正式进入调试阶段。从小年夜到春节均为调试期,调试时间为每日18:00—21:30,感兴趣的市民可先

睹为快。灯展将于正月初一正式点亮开启,灯展持续到正月十六(3月4日),每日18:00—21:30,供市民游客赏玩。

灯光景观将实现传统韵味与现代美感的巧妙融合。杨柳青广场作为核心展示区,在“百福之门”“文明之光”“发展无限”三座雕塑上加装1100余米轮廓造型灯,12根立柱装配超2800个亮化全彩点光源,点亮后勾勒出灵动的线条,彰显古镇活力。再结合国家级非遗杨柳青年画元素,在柳口路、尊美街等7条道路的路灯杆上安装142套“娃娃抱鱼”小品灯,传递“年年有余”的吉祥寓意。

同时,道路亮化工程同步多点推

进,在柳口路、新华道等7条道路安装96条隧道灯,灯光交织成廊,为夜间出行增添温馨氛围。杨柳青广场、御河道等5个点位安装2.8万串树挂串灯,灯光缠绕枝桠,营造出“火树银花”的氛围感。

此外,柳静路、枫雅道等4条道路上布置185套中国结与97套道旗,鲜红元素点缀满街头。

本届灯展共打造59组主题灯组,以国家级非遗杨柳青年画为灵魂元素,深度融合运河文化、精武精神、赶大营等历史文化,并注入马年生肖吉祥如意,借助数智科技、声光电技术与数字投影,让传统与潮流碰撞融合,使传统文化“活”起来。

“今年的灯展是结合杨柳青历史文化传统元素最多的一年,灯组中很大一部分都是取材于杨柳青的传统和民俗。”西青区文化和旅游局副局长任震怀说,“机甲门神选取自杨柳青年画中的门神形象,灯光开启时,门神会向大家招手示意,寓意着保护我们的生活祥和安康,还有漕运灯组、赶大营灯组,分别以当年的水运和赶大营为核心,复刻当年的情景,大家可以身临其境体验。”任震怀透露,灯展结束后,这59组花灯会被打散重组,分别安置到运河边、古镇等地方,让以后来杨柳青观光的游客和市民随时能看到。”

记者 白颖文



记者 姚华

摄影 记者 胡凌云



责任编辑 王 嘉
美术编辑 李 晨

值班热线电话:022-23603111 订报咨询:23603123

工作日9:30—11:30 14:30—16:30

邮箱: laonianshibao@163.com

中老年时报读者服务中心 地址:天津市南开区广开四马路136号 电话:24323118 24323120