

无锡大剧院锡剧季今日拉开帷幕 八部好戏相约无锡春天

本报讯(记者 张月)锡剧的春天如约而至。“4月3日,2026无锡大剧院锡剧季正式拉开帷幕,开幕大戏《孟丽君》以惠民票价回馈戏迷,目前已售出了九成。”无锡大剧院相关负责人昨日介绍。作为本土文化盛事,此次锡剧季以“传承经典、创新赋能”为关键词,集结了无锡市锡剧院的八部经典剧目与创新佳作,为“世界音乐之都”再添浓郁的江南戏曲韵味。

以守正创新、破圈出圈为核心,无锡锡剧院在创作、表演、传播、人才培养上全面突破,努力实现锡剧艺术活力与市场影响力的双重提升。此次锡剧季,该院精心策划推出八台精品剧目,涵盖传统经典、历史新编、小剧场锡剧等多种类型,满足不同年龄段观众的观演需求。既有《孟丽君》《珍珠塔》《玉蜻蜓》《五女拜寿》《花中君子陈三两》五部经典传统剧目,又有近年来频频获奖的《红豆》《聊斋·紫尾》《西子蟹》三部小剧场锡剧。前者原汁原味呈现锡剧传统声腔、程式表演与艺术精髓,后者打破传统戏曲舞台的局限,以更紧凑的剧情结构、更现代的叙事表达、更贴合当代审美的舞美设计,吸引年轻观众。

据了解,此次锡剧季的开幕演出《孟丽君》开票后,票房成绩便一路高涨。不少戏迷提前一个月购票,还有外地戏迷相约无锡,共赴这场春日戏曲之约。“喊了常州的朋友一起来给蔡瑜捧场,我们抢了4张早鸟票,都是6折,位置很好,非常划算。”资深戏迷老



胡和他的戏迷朋友都是蔡瑜的忠实粉丝。看到无锡市锡剧院的演出信息后,老胡随即发信息到票友群,几个老伙计赶紧抢票,打算看完演出再在无锡玩两天。对于这样的情况,无锡大剧院相关负责人表示“已是常事”,如今,因为一场好戏而奔赴无锡的外地观众越来越多,大剧院为此专门设置了行李寄存处。

此次锡剧季的举办,正值《戏剧振兴三年行动计划(2026—2028年)》全面推进与《无锡市锡剧保护传承条例》深入实施的关键时期,是无锡推动本土戏曲文化繁荣发展的重要实践。锡剧从来不缺观众,不管是锡剧艺术拥抱大众的过程,还是城市剧院的日常运营,都需要高品质、常态



化、品牌化的演出序列。因此,无锡大剧院锡剧季的推出不仅是一场面向市民的戏曲盛宴,更是无锡擦亮城市名片、推动非遗传承、提升场馆运营水平、丰富群众精神生活的创新举措。“我们希望深化与大剧院的合作,通过演出季的形式把锡剧艺术更好地推向市场,为锡剧季的长效运营与品牌升级奠定基础。”无锡市锡剧院相关负责人表示。

40余幅精品 尽藏江南风骨 王建源书法作品 首展启幕

本报讯 昨日,惠山古镇惠泉山书院内墨香四溢,“研云写古苔”王建源书法作品首展在此启幕。本次展览共展出王建源精心创作的书法作品40余幅,涵盖行、草、隶、楷、秦简等多种书体,吸引了众多书法爱好者与市民慕名前来。现场,王建源向梁溪区文艺家之家捐赠书法作品。

恰逢春假,展厅里多了不少稚嫩的身影,孩子们在笔墨丹青间驻足观赏,感受中华传统文化的熏陶。“本来只是带孩子来无锡踏青,没想到赶上这么好的书法展。”来自上海的陈女士带着读小学的女儿在惠山古镇游玩时,被书院内的墨香吸引,她感慨道,“能让孩子在游玩中接触传统文化,感受书法之美,真的是太有意义了!”这样的“意外之喜”,正是本次展览践行文艺惠民理念的生动写照——让高雅艺术融入百姓日常。

走进展厅可见,以“研云写古苔”为题的行书作品悬于展厅中央,笔墨间透出清正古雅之气。40余幅作品中,《云林高士题安处斋》《云林跋画》《倪高士画寄王云浦》等,件件可见王建源对倪云林先生的追慕与对话。书体上,除行、草、隶、楷外,更有秦简作品《司空图二十四诗品之洗炼》《豪放》,风格古朴奇崛,别开生面。

本次展览主题为“研云写古苔”,源自元代无锡籍艺术大家倪云林的诗句“到此自忘归兴逸,研云归写古苔篇”。作为“元四家”之一,倪云林寄身太湖二十余载,以“逸笔草草”开文人画先河,其书法书中见画、书中有诗,意境萧疏旷远,对后世艺术影响深远。无锡作为倪云林的故土,深厚的文脉底蕴滋养着一代又一代本土艺术家,王建源便是其中的杰出代表。这位1954年生于无锡的本土书法家,深耕书坛数十载,其艺术根系深植于太湖山水与江南文脉之中。

“这场展览既是本土书法家艺术成果的集中呈现,更是梁溪区深化精神文明建设、推动传统文化与文明实践双向赋能的创新探索。”梁溪区委宣传部相关负责人介绍,本次展览也是“拾光梁溪”系列展览的一部分。近年来,梁溪区倡导文艺惠民,扎实开展“茉莉花开锡路芬芳 梁溪雅韵”文艺直通车行动,推出“拾光梁溪”系列展览,推动优质文化资源直达基层。在此过程中,惠泉山书院作为新时代文明实践阵地和城市公共文化空间,书香与墨香交织,传统与现代共生。截至目前,书院已累计举办书画、摄影、雕塑等高品质展览15场。展览期间,书院还同步推出体验、互动等环节,让传统文化从展厅延伸到日常,从可观走向可触、可感、可参与。

(陈钰洁)

校企联手打造特色餐饮新名片 “阳羡东坡宴”持续吸睛



本报讯 日前,宜兴高等职业技术学校与宜兴阳羡旅游集团在阳羡湖国际大酒店正式签署合作协议,双方携手深挖东坡饮食文化,共育文旅产业高素质人才,以职业教育力量为宜兴“苏东坡第二故乡”品牌建设再添新动能。

记者了解到,自去年以来,由宜兴雅达溪山·凯悦臻选酒店主导打造的“东坡宴”,持续优化菜品内容与服务品质,已在本地及周边地区形成广泛影响力。

签约仪式现场,宜兴高职院校学生团队带来了沉浸式东坡文化展示,尽显职业教育风采。烹饪专业学子现场烹制东坡主题特色菜肴,稻香神仙鸡、阳羡东坡肉、

阳羡茶香虾等菜式惊艳亮相,每一道菜品都蕴含着深厚的东坡文化内涵与独特的创意巧思。与此同时,旅游管理、婴幼儿托育服务与管理、研学旅行管理与服务专业的学生,轮番献上宋式礼仪展演、古筝演奏、宋代点茶等技艺表演,搭配生动的文化讲解,让现场嘉宾沉浸式感受宋风阳羡的独特韵味。据悉,此次校企合作以阳羡湖国际大酒店作为核心落地平台。未来,双方将充分发挥各自优势,打通“课堂设计—企业评估—生产销售”的实践闭环,让学生作品真正走出校园、走向市场。

据介绍,“阳羡东坡宴”项目已完成商标申请、专家研讨、菜品研发等前期工作,目前已初步成型,配套系列核心教材与文化课程也在同步开发中。

(何小兵/文、摄)



本报刊载的所有内容(包括但不限于文字、图片、绘图表格、版面设计),未经本报授权和许可,任何单位和个人不得转载、摘编或以其他方式任何形式使用。违反上述声明者,本报将依法追究其相关法律责任。

如需使用本报自有版权作品,须与本报协商合作并事先取得书面授权和许可。法务及版权合作: