



全国Top10热门大剧即将来锡 《长安在哪里》与你共赴诗词盛宴

国家级剧团,入围“儿童剧类票房Top10”,大麦评分高达9.5分……北京儿艺诚意之作——《长安在哪里》来无锡啦!

所以,这部让家长愿意二刷的热门大剧,究竟有什么魅力?!

颠覆传统“死记硬背”式背诗,通过90分钟“沉浸式诗词闪卡”,藏在剧情里的“软启蒙”,让孩子爱上古诗与历史。

剧情介绍

《长安在哪里》是一部儿艺新剧,讲述了一群失忆的诗人,找回自己的过程。

他们经历过各种坎坷,也经历了家国变故,穿越到现代,以为人们已经忘记他们,却发现,其实他们苦苦找寻的长安,一直都在一代代人中传承,在一首首诗

歌中烙印。原来,谁都不曾忘记他们、忘记长安。他们更大彻大悟:原来长安一直在!它藏在“床前明月光”里,躲在“会当凌绝顶”里,它早就随着唐诗的韵律,刻在每一个中国人的DNA中!

剧目亮点

国家队出手,高品质。由国家级剧团——北京儿艺精心打造,品质卓越,有口皆碑,绝非市面上那类只为哄孩子的普通儿童剧。其剧情设计精巧、编排精妙,演员表演细腻,主题深刻,成人看了也不会觉得剧情幼稚,能带来独特的观剧体验。

大麦评分9.5,好口碑。首轮开票,多城早鸟票秒空,加场即售罄,几乎零差评!——真“拼手速”!舞美设计美轮美奂,在剧情、表演等各个方面都达到了优秀的水准,堪称古诗题材儿童剧的巅峰之作。

国潮说唱+唐诗,新玩法。李白当场freestyle,王维来段b-

box,节奏大师竟是你我他!让传统文化被赋予新的玩法,更贴合年轻人思维的表达

方式,让孩子在律动中学习,使唐诗以全新的姿态回归大众视野。

观众不受限,互动性强。适合4~15岁的孩子及全家一同观看,小学生和初中生都能看!现场设有千人对诗的环节!小朋友们还可以与诗人“隔空对诗”,与古人“同台竞



技”。低龄孩子能开启诗词启蒙,感受诗词韵律之美;大龄孩子能在趣味演绎中,深入了解古诗背后的历史文化,增添学习兴趣,让他们从心底爱上古诗与历史。

这不比在家玩手机香?!这个秋天,带孩子来剧场见一见“会动的唐诗”,看诗人从迷茫到笑开怀,听古诗在舞台上“蹦蹦跳跳”,最后突然懂了,原来我们每天读的诗,都是长安递来的明信片呀!(王仪)



扫描二维码购票

IP WUXI 专属福利

限时早鸟票5.5折(大麦官网是6折)

原价:480/380/280/180(元)

现价:264/209/154/99(元)

演出时间:10月26日

演出地点:无锡大剧院

6元一碗! 无锡老味道,吃了快30年



无锡人对馄饨的爱,从来不遮掩。

大街小巷,馄饨店遍地开花,有本地的手推馄饨店,也有珠三角开来的“千里香”。馄饨江湖纷杂,但无锡人心中的“白月光”,往往是一碗朴素的泡泡小馄饨。其中最负盛名的,就有荣巷小馄饨。

“抽屉”馄饨:老无锡的乡愁

荣巷市场的深处,平房上“荣巷小馄饨”五个字普普通通,却声名远扬。今年3月,歌手老狼和他的朋友们打卡了这里的泡泡小馄饨,坐在小馄饨前,老狼笑得格外亲切。

泡泡小馄饨,其实是一种“俗称”,这种轻薄滚圆的小馄饨大名“绉纱馄饨”,老头头里是被挑着担、推着车出来叫卖的。在老一辈的印象中,提前包好的馄饨放在抽屉里,所以也叫“抽屉馄饨”。荣巷小馄饨同样沿用着从“抽屉”取馄饨的习惯。

老板的操作台上罗列着提前分好调料的碗,葱花、鸡精、胡椒粉、虾皮等佐料依次放入。灶上左边是现煮的小馄饨,煮多少、煮多久,全凭老板的经验;右边则是滚滚的热汤,

浇进碗里,猪油就会化开、浮上汤面。

灶台后,两位阿姨不间断地包着小馄饨:右手用筷子挑出肉馅,利索地抹在馄饨皮上,左手一扭一旋一捏,飞花似的一个小馄饨就包好了,轻轻一松落入案板下的馄饨筐里——这一筐能装上百只生馄饨。

荣巷小馄饨早晨8点开始营业,但老板有另外一张时间表:“我们早上四点多就要起来弄皮子的。”馄饨皮是泡泡小馄饨的灵魂,纯手作的皮子须得是能透光的薄度,才能在馄饨捞起后,像金鱼吐的泡泡一般饱满又透明。

最后,抓上一大把豆腐干丝,撒在小馄饨上,就能上桌了。

小店三宝:馄饨+茶叶蛋+辣酱

店名“荣巷小馄饨”简简单单,而店内的菜单更是直白明了:小馄饨、茶叶蛋、打包盒。小馄饨有小碗、大碗和超大碗之分,6元一碗的小碗馄饨大概有20只,大碗则有30只左右,这是不细数的,但老板的手上自有掂量。

没有排号、没有纸质菜单,但老

板对来客的顺序、点单的详情、需支付的价格一清二楚。做小馄饨快30年,他拥有馄饨界的“最强大脑”。当带着孩子的食客点单时,老板也会多嘴问上一句:“胡椒粉老小能吃吗?”

餐桌上放有一罐子辣椒酱,是老板自己熬的。如果觉得小馄饨味道淡了,就自行加上一勺,搅和开来,一碗馄饨喷喷香。这勺辣椒酱让不少食客魂牵梦绕,“以前总有人问辣椒酱卖不卖,后来我们就罐装密封好,喜欢的客人都会带一瓶走。”

夏天不是小馄饨的旺季,但在工作日的上午,店里食客进进出出,几乎没有空闲的时刻。食客们有的自带“配菜”,譬如荣巷市场里14元4只的老北京炸鸡腿,抑或是古早味道的葡京奶茶,老板也就笑笑:“只要别带螺蛳粉就行,味道太大了。”

从上世纪90年代大树下的棚棚头,到2001年盘下这处小店,常被食客评价“话少”的老板,始终默默地包馄饨、煮馄饨。他手里煮出的成千上万碗馄饨,其中,有一碗是你的青春吗? (朱雪翎/文、摄)

我家楼下