

变演艺流量为城市“留量”

本报记者 姜天骄

将演艺空间和公共空间融合,突破传统演出的场地限制,因地制宜开发戏剧IP,降低演出场地的成本,可实现对城市文化的新引领和再塑造。



中国海洋大学艺术系学生在青岛市市南区栈桥景区为游客演奏。 新华社记者 李紫恒摄

有人为一场演出奔赴一座城,也有人在家门口就实现了看演出自由。携程平台数据显示,“五一”假期,演唱会、音乐节等相关搜索热度同比增长23%,常州、合肥、北京、烟台等地音乐节关注度较高,带动当地酒店住宿、交通餐饮等增长。一些城市推出街头音乐会,如天津“桥边音乐汇”、兰州“黄河大合唱”等,让市民及游客驻足街头即可欣赏。花样演出为游客提供了丰富的假日生活,有效拉动文旅消费,演艺“流量”逐渐转化为城市“留量”。

做热文旅带火消费

“五一”假期,河北廊坊的戏剧主题公园“只有红楼梦·戏剧幻城”迎来大批游客。自去年7月开城以来,这一文旅项目持续吸引海内外游客,成为京津冀文化艺术新地标。剧场内,围绕《红楼梦》,不同读者的故事轮番上演;剧场外,近百套江南合院组成的客栈群落,与主题公园、艺术街区、文化商街等业态融合,让游客深度体验与《红楼梦》中大观园相似的“院子文化”。“在这里,演员即观众,观众即演员。”沉浸式戏剧体验让专程从天津赶来的游客王楠楠大呼过瘾,“戏剧幻城里的每场演出都能把我带入剧情中,让我认真思考,也再一次了解了《红楼梦》背后的故事。”

在河北唐山,大型户外实景秀“一路生花 绽放唐山”刷新了人们对唐山的印象。1:1还原的中国第一台蒸汽机车“龙号机车”从舞台驶向观众席,“中国近代工业摇篮”的铿锵足音轰鸣响彻,打向夜空的“铁花”绚丽绽放,舞蹈、杂技、极限技巧表演与舞台上的钢铁架构结合,现代工业的齿轮缓缓转动……“提起唐山,人们首先想到的是重工业城市,其实,皮影、评剧、乐亭大鼓这些国家非遗项目都是唐山的文化底蕴。实景演出让更多人了解唐山,不仅擦亮了城市文旅名片,也能有效拉动假日消费。”唐山文旅集团南湖景区“五一”活动项目负责人周常立表示。

在天津,张学良故居和范村古民居打造的大型沉浸式演艺项目也成为激发景区新活力的有力抓手。天津北方演艺集团副总经理王楷夫告诉记者,这两年,很多游客为了看演出二刷甚至三刷景区,沉浸式演艺项目已经成为景区闪亮的IP,带火了景区,也创造了收益。

近年来,许多城市致力于打造文旅新IP、新地标,希望以文旅为城市赋能,沉浸式剧目、演出在城市文化消费中扮演着越来越重要的角色。专家表示,实景秀项目要吸引游客,最重要的还是要突出特色。城市要深挖本土资源,从本土文化中寻找提炼主题,将创意内容和文化内涵植入场景,形成吸引市民和游客的文化大IP。

拓展小剧场新空间

分布在各大商业综合体的小剧场正在成为文旅消费新亮点。在上海人民广场的一幢写字楼里,音乐剧《阿波罗尼亚》在“星空间1号”小剧场上演,舞台上唱跳的演员近在咫尺,观众甚至可以清晰地看到他们脸上的汗珠。“五一”假期和朋友在上海度假,

刚好赶上了小剧场演出,很有创意,也很吸引人。”来自北京的游客赵睿说。

这两年,小剧场如雨后春笋般涌现。就拿上海来说,近20个小剧场散落在亚洲大厦21层高的写字楼里,它们通常改造自美容院、理发店、办公室等,在规模和选址上有别于大剧院的空间设计,可以容纳音乐剧、话剧等各类演出,成为商旅文体融合的消费新场景。

上海大世界副总经理许丽告诉记者:“有人经过的地方,就可以成为剧场。”上海大世界有一条很小的过道,本来以为这条过道废掉了,没想到做成了能容纳50人的剧场。目前,小剧场等类型的演出体量不大,但演出场次、票房均较2019年有大幅增长,未来市场空间巨大,且拥有大批愿意付费的受众。

《2023年全国演出市场发展简报》显示,2023年全国演出市场总体经济规模达739.94亿元,较2019年增长29.30%,达到历史新高。其中,小剧场和演艺新空间整体呈现蓬勃发展态势,2023年演出场次为18.69万场,较2019年增长471.07%;票房收入48.03亿元,较2019年增长463.13%。从市场整体看,这些小微型演出在孵化原创作品、培养创作团队、丰富演出业态、培育观众群体等方面效果显著。

许丽认为,面对消费群体逐年年轻化的态势,小剧场要做“低、小、快”:价格低一点,产品小众化一点,演出内容快速迭代,这样才能持续吸引年轻消费者。

“小剧场潜力巨大,但空间有限,经营难度非常大。怎样在一个小小的空间里做可持续化的运营,降低成本,增加效益,是每一个从业者都需要面对的挑战。”娱乐资本论创始人郑道森表示。

创新场景打破边界

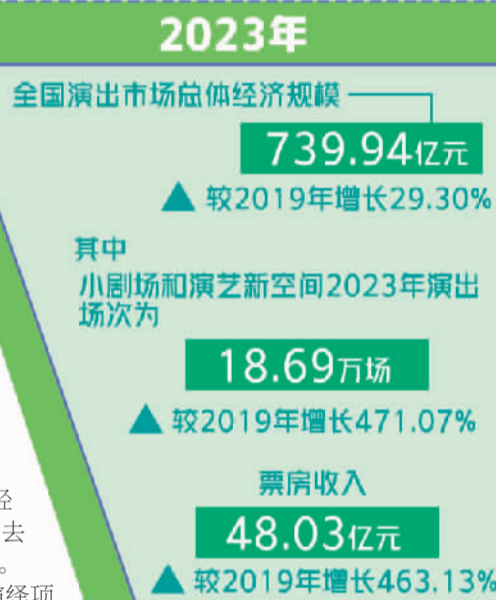
去年以来,演艺业的经济效能和社会功能逐步放大。数据显示,2023年全国演出市场总体经济规模创历史新高,其中专业剧场演出的场次、票房收入和观众人数与2019年同期相比分别增长了31.09%、14.21%和34.54%,这些数据生动展现了行业强劲的复苏势头以及形式多样化、场景多元化的崭新

特征与发展趋势。如何进一步巩固市场复苏好势头?专家建议,要促进“演出+”“+演出”跨行业延展,以文旅融合新业态为行业发展创造更多可能。

创新场景,打破边界。许多城市在公园景区、文化场馆中筹划沉浸式主题演出,成为城市文旅新名片。随着演出消费场景逐渐多元,大量小剧场出现,降低了观演门槛,年轻消费者把看演出作为日常消费,就像去看一场电影、唱一次卡拉OK一样方便。

技术加持,体验多元。一些光影演绎项目融合了声、光、电、影、演、画等先进技术,走上了智慧化、科技化和数字化的前沿,正以创新消费场景引领夜间消费新风尚,为夜间经济复苏繁荣提供了新动能。“在夜游热潮下,光影演艺潜力很大,有望成为提升夜间消费的重要抓手。”全国工商联旅游商会党支部书记、秘书长武国樑表示。

各类演出助力文旅经济跨界出圈。业内人士表示,行业要学会面对变化,不仅要闷头做演出内容,还要将演艺空间和公共空间相融合,突破传统演出的场地限制,因地制宜地开发戏剧IP,降低演出场地的成本,从而实现了对城市文化的新引领和再塑造。



天津市西青区文旅局组织的“石府良缘”沉浸式民俗文化演出在杨柳青古镇石家大院景区上演。 新华社记者 李然摄

精致餐饮“热辣滚烫”

本报记者 刘成



消费者在青岛啤酒里院1903酒馆畅饮啤酒。 王 伟摄(中经视觉)

在青岛市市南区,从万象城餐饮区前的人头攒动到银鱼巷南枝小馆的门庭若市,餐饮消费一直呈现“热辣滚烫”状态。“我们一直想来这家店尝尝,今天排了差不多20分钟队。环境优雅,食物摆盘漂亮,味道也很好,从装潢到菜品都充满了精致感。”在南枝小馆银鱼巷店,正在和家人一同用餐的青岛市民王凡说。

走进银鱼巷,灯笼、竹林、池塘,还有一尾尾锦鲤,营造了优雅惬意的环境。国风十足的茶饮、中式点心,更为前来就餐的消费者带来如同走进世外桃源般的用餐体验。“如今的消费者除了菜品口味,对用餐环境、餐饮文化等也越来越重视。我们将历史城区的传统文化与餐饮消费相结合,通过不一样的文化碰撞提升消费者体验,满足消费者多元化的消费需求。”南枝小馆银鱼巷店主理人陈一达说。

青岛市市南区以建设国际消费中心城市核心区为引领,引导众多商家向精致餐饮迈进。目前,市南区打

造了海信广场、万象城、太平角、银鱼巷等多个精致餐饮集聚区,助推文旅、酒店、时尚等消费升级。

“在招商过程中,我们着重选择可以研发出优质产品的品牌。这类品牌的主理人也因为银鱼巷的修缮、对品质的把控和对设计追求完美等原因选择在这里落户。如今我们已拥有一批理念上互相认同的主理人店铺,同时也吸引了一些国内头部餐饮企业,实现了流量加成。”青岛上街区商业运营有限公司执行总经理白雪峰说。开在这里的精致餐厅,将传承与创新相结合,凭借文化积淀和创新性、创造性的消费场景,不仅在本地拥有稳定客户群,更成为诸多外地游客的体验追求。

位于中山路历史城区的TSINGTAO 1903店,将啤酒文化与创意菜品相结合,同时提供休闲、社交等多重体验,让顾客感受到文化传承、创新融合、轻松惬意的丰富饮食体验。“春节期间,我们根据不同啤酒文化主题包间,推出优惠促销团圆饭,旨在为消费者留下家庭团聚的美

好回忆。春节假期,客流量和销售额实现了双增长。”TSINGTAO 1903旗舰店店长李怡林说。

“我们是在抖音上了解到这家店的,来了之后感觉确实很不错。”来自潍坊的游客赵亮告诉记者,“传统青岛鲜啤搭配美味创意料理,店面装潢也是复古国潮风。喝啤酒、吃老青岛的‘啤气’菜,还有香到天灵盖的酒搭子美食,这里确实是来青岛的不二之选。”

商业的相生共荣也让精致餐饮与商圈、街区等现代消费功能空间相结合。越是经济发达、商业活跃的地方,就越能吸引精致餐饮落户。

中午时分,万象城4楼多家餐馆前,就餐者已排起了队。作为本地人和外地人都超爱的青岛馆子,开海坚持寻找最好的原材料以保证海鲜的鲜甜口感。“现在的消费者不仅要吃得饱,更追求吃得好。我们将时令美食、二十四节气等传统文化融入餐饮,带给消费者更全面的味觉体验。”开海餐饮运营负责人余斌说。

同一楼层,甄御也已客满。柔和古典的木制屏风错落有致,飞鸟图案的背景墙营造出无限的想象空间。走进甄御,新中式的优雅与端庄扑面而来。“我们寻味本土食材,回溯过去青岛菜的脉络,遵从四季时令变化,将现代烹饪与古法料理相结合,为顾客提供能够充分满足味蕾的国际化青岛菜。”甄御(万象城)店店长王若飞说,“莲花清鸡汤就是将传统文化与现代表达相结合的代表。完整的金莲花苞在慢火老鸡汤的自然加热下缓缓绽放,莲花的清香和鸡汤的鲜美相得益彰。”“在最美的季节吃最合时宜的食物,体验有仪式感的用餐过程,也是一种生活中的小确幸。”青岛市民亢雨晴说。

多个精致餐饮集聚区的崛起,吸引了众多餐饮品牌的加入。2023年,青岛万象城就吸引了包括ZAFFER-ANO西班牙海鲜饭在内的8家精致餐饮店入驻。目前,市南区已拥有餐饮首店80余家,为消费者提供更多美食消费场景,吸引更多消费者光顾。

激荡

沈慧