

让城市留住记忆 让人们记住乡愁

潮！北京胡同里的“网红打卡地”

严冰 管诗雨 龚煜煊



胡同里的烟火气

清晨5点，东城区大佛寺东街还沉浸在夜色里，增盛魁小吃店的铁锅中已经腾起滚滚热气。糖油饼在油锅里滋滋作响，裹着焦糖色的酥脆外壳；豆腐脑泛着温润的乳白，卤汁浇上去的瞬间，香气便顺着白瓷碗漫了出来。小吃店不大，木桌挤得满满当当，瓷碗碰着木筷的叮当声、顾客间的交谈声，混合着后厨铁勺搅动汤锅的哗啦声，交织成鲜活的老北京晨曲。

穿工装的上班族踮着脚接过装好的糖油饼，边走边咬下酥脆的一角；鬓角斑白的老街坊慢悠悠在桌子旁坐下，就着芝麻烧饼啜一口豆腐脑，满足地开启一天的日程。“社交平台上都说这是看完升旗后必吃的北京早餐！”一旁排队的队伍里，两位身着格服的浙江游客告诉笔者。她们正举着手机拍照打卡，入乡随俗地学着本地人模样点了两份肉丁肉饼、特色小牛肉，细细品味这地道的京味早餐。

“增盛魁传到我这儿，已经是第三代了。”增盛魁小吃店负责人李敬望着店门口的招牌，眼角笑意藏不住。说起这家小店，李敬如数家珍：1928年创立的增盛魁小吃店，靠着一手好手艺攒下口碑，历经近百年风雨，让地道京味小吃的名号愈发响亮。

笔者和李敬正在交谈时，从西城区专程赶来的熟客刘先生忍不住插话：“您尝尝这糖油饼，一口咬下去酥脆香甜；豆腐脑的卤料，也是地道得很！”李敬笑着与老顾客寒暄，转而认真道：“我就想着守住老北京的味儿。就说这豆腐脑，每天凌晨3点就得开工，磨豆浆、点豆腐，一步都不敢偷懒。”刘先生告诉笔者，他家离这里有一个多小时的路程，但是只要一有时间他就会专程赶到这里，就为吃上一口地道的老北京味道。

吃过早餐，穿过钱粮胡同，不一会儿便到了东四头条77号，这便是东四胡同博物馆。这座占地千余平方米的三进四合院，经精心修缮后，完整保留了传统四合院的建筑肌理，静静诉说着老北京的岁月故事。

走进东四胡同博物馆，迎面便是一面精美的影壁，五只雕刻得栩栩如生的蝙蝠环绕着中央的“福”字，寓意“五福吉祥”。朱红色的回廊下，树木郁郁葱葱，枝叶间点缀着石榴花的点点嫣红，此情此景，让人不禁想起老北京俗语中描绘的夏日四合院盛景——“天棚、鱼缸、石榴树，先生、肥狗、胖丫头”，烟火气与闲适感扑面而来。

东四胡同博物馆所在的这片区域，是北京最古老的街区之一，至今已有700多年历史。在这里，游客既能近距离欣赏原汁原味的古建筑风貌，又能透过一件件融合现代科技与传统文化的展品，探寻这片胡同群跨越岁月的历史变迁。

在东四三条35号，车郡王府建筑遗存静静伫立在胡同里。在这里，笔者遇见了守“龙”近50载的老人李信。李信眼角刻满岁月痕迹，谈及王府内的屋顶壁画时，目光却炯炯有神。在他热情引领下，笔者走进车郡王府的一间房子里，目睹了二龙戏珠的彩色壁画屋顶。“四合院是老北京的根脉，每一处遗存都藏着历史的魂。”李信用手电筒照着屋顶的壁画，声音里满是珍视。在这里居住期间，李信立下严苛家规：不许在房间里抽烟，将厨房放在室外等。

胡同里的故事有着最质朴的生活温度，一砖一瓦镌刻着岁月，一颦一笑承载着温情。胡同里的烟火气，是老北京的灵魂，在新时代里编织成一首绵延不绝的生活赞歌。



图①：北京市东城区朝阳门南北小街旁的“总布拾光”胡同记忆展馆。
新华社记者 李欣摄

图②：在93号院博物馆，年轻人学习非遗制作技艺。
受访者供图

图③：老厂房改造的77文创园。
受访者供图

图④：一名游人在北京钟楼湾胡同内参观拍摄。
新华社记者 李欣摄



胡同里的文艺范儿

漫步北京蜿蜒曲折的胡同巷道，青砖灰瓦间，文艺因子的生长正让古老街巷蜕变为网红打卡地。从北京东城区到西城区，老胡同经过创意激活，正焕发出新的生机，成为居民游客的“出片圣地”和“文艺生活场”。

在东城区美术馆后街77号，巨型烟囱与红砖厂房构成独特的工业风背景板，成为抖音、小红书博主的“私藏机位”。这座由北京胶印厂改造的园区，巧妙保留了烫金模切机、旋转钢梯等工业符号，与一街之隔的中国美术馆、三联书店形成“文艺生态圈”。登上楼顶露台，老厂房的砖墙纹理与胡同青瓦相映成趣，随手一拍便是“京味文艺大片”。

这里的前身是有着60余年历史的北京胶印厂。2012年，在北京城市功能调整、产业结构优化的大背景下，这片工业遗址迎来新生。园区经理李明回忆起改造历程，感慨道：“当时我们面临着巨大挑战，既要保留老厂房的历史风貌，又要赋予其新的功能。为此，我们邀请了多位建筑设计师和文化学者，经过反复研讨，最终确定‘工业文创园区’的改造理念。”

2014年开园后，原北京胶印厂经过“腾笼换鸟”实现华丽转身。大跨度厂房变身“立体街巷”，回环连廊串联起玻璃幕墙工作室、多媒体剧场与文艺咖啡馆。每到周末，画廊里的艺术展、剧场里的沉浸式话剧、广场上的文创市集，吸引“潮人”扛着相机穿梭，也让周边居民养成了“下班逛园区”的习惯。附近居民王阿姨说：“我周末常会来这里的剧场看看电影、听听戏，这个文创园让我的生活也文艺了不少。”

漫步园区，不时能看到年轻的艺术家在玻璃幕墙内专注创作，在剧场里进行话剧排练。咖啡馆中弥漫着浓郁的香气，人们在此谈天说地、交流创意。“在这4年的变化中，77文创园逐步被改造成集观光、展示、体验、娱乐为一体的文化场所，成为北京文化创意产业的重要聚集地。”李明表示。

如今，77文创园每年还举办“77文创生活节”，通过打造文艺集市、提供电影戏曲展演，为周边居民和远道而来的游客打开一扇文化新窗，不仅成为北京文化创意产业的重要聚集地，也让沉寂多年的厂区重新热闹起来。

在胡同改造的进程中，77文创园的成功并非个例。北京作为历史文化名城，拥有大量胡同资源，这些胡同不仅是城市的肌理，更是文化传承的重要载体。近年来，北京市下大力气保护老城，把老城区改造提升同保护历史遗迹、保存历史文脉统一起来，改善人居环境，让历史文化和现代生活融为一体，特别提出保护好1000余条现存胡同及胡同名称。

沿着蜿蜒的胡同向南而行，笔者来到西城区大栅栏铁树斜街胡同，这是北京最古老的胡同之一，可追溯到金代中期，距今已有800多年。在这里一座由传统四合院改造而成的博物馆——93号院博物馆散发着独特文艺魅力，成为网上热门的文化打卡点。打开小红书，“北京胡同必去”“藏在胡同里的非遗宝库”等热帖刷屏，引得众多游客前来解锁藏在这座博物馆里的老北京文化密码。

走进93号院博物馆，一个十几平方米的四合院映入眼帘。院子东侧的砖墙上写着“让世界了解中国非遗”“让中国非遗走向世界”两排大字，不仅彰显着博物馆对中华优秀传统文化的自信与认同，也承载着博物馆馆长兰熠的心愿。自2014年开馆以来，93号院博物馆始终关注中国传统非遗，让中国文走出来。

在博物馆院门的上方，悬挂着一块匾额，题写着“乘物游心”四字。馆内陈列着各种收藏，从诗词书画，到京剧艺术品，每一件都无声地诉说着非遗故事。南侧的厢房是博物馆内的非遗工坊。兰熠介绍：“非遗的保护传承，不应只是束之高阁的展品，还要将其融入日常生活，让人们亲自去感受和了解，最终喜欢上这些非遗工艺。”曾经，一名法国飞行员因儿时母亲带回的中国风筝与中国文化结缘。此次，他来中国旅行，专程来制作沙燕风筝，将这份文化记忆传递给下一代。

在铁树斜街胡同里，93号院博物馆成了一处民间艺术传播与体验的场所。在非遗代表性传承人的指导下，市民游客可以前来体验毛猴、兔儿爷、面人儿、风筝和草编等非遗技艺。互联网上，许多网友纷纷晒出自己的非遗手作成果，称赞这里是“沉浸式感受老北京文化的宝藏地”。每逢周末，胡同里的居民吃完晚饭还会搬着小板凳，坐在院内的老槐树下，听着京剧戏曲表演，触动着胡同里的文艺DNA。



胡同里的国际范儿

传统与现代、东方与西方，在胡同里碰撞出独特的韵律。胡同正以包容的姿态，将历史底蕴与多元文化风情悄然融合，焕发出接轨世界的鲜活生命力。

4月25日，东城区前门东大街23号院，传出爵士乐的律动与欢快的钢琴曲声，这是日系爵士嘻哈音乐人碗叔(DJ Okawari)在北京爵士乐俱乐部蓝色音符(Blue Note Beijing)带来的春季限定演出。

“我们专程从天津赶来，就为听今晚这场！”早早地赶到、准备入场的天津大学生小张正踮脚张望着入口。他的眼中闪烁着期待的目光：“喜欢碗叔快3年了，他的曲子总能让我感到很同频。”小张告诉笔者，能在老北京城里听他的现场，感觉这里越来越有国际范儿了。

晚上6:30，北京蓝色音符的大门缓缓打开，沿着宽敞台阶缓步而下，暖黄色的灯光轻柔地洒在长长的走廊上，一侧墙壁上，各色唱片错落有致地陈列着，大多源自国际著名的爵士乐大师。

“在过去的几年间，蓝色音符俱乐部每周会呈现不同的世界级水准爵士乐演出，让爵士乐的国际韵律在首都持续回响，搭配精致餐饮服务，打造一种艺术、健康、潮流的生活方式。”北京蓝色音符负责人万瀚璇告诉笔者，“蓝色音符爵士大乐队”曾尝试将中国传统民乐与爵士乐相结合，展开美妙的旋律与即兴的演奏，营造独特的“中式融合爵士”风格。其中，蓝色音符大乐队《坐标·北京》系列企划，巧妙融合了爵士乐与北京城市文化，带领观众探索城市的时尚魅力。

更值得一提的是，不少国际爵士乐大师也热衷于从中国传统生活中汲取灵感。像爵士乐萨克斯风巨匠肯尼·贾瑞特(Kenny Garrett)就曾多次来到中国，演出中将江苏民歌《茉莉花》改编成独一无二的爵士乐版本，用跳跃的节奏与婉转

的旋律，赋予经典民歌全新的世界气质，让东西方听众都沉醉其中，让更多的人了解这种文化。

像这样的在家门口走出国际范儿的例子并不在少数。鼓楼脚下的宝钞胡同长800多米，是北京最为古老的胡同之一，也是国际范儿小店扎根的地方。

“我把香港的烟火气揉进了胡同里，也给传统茶点添了些新花样。”福荣记港式早茶店的负责人小林介绍。这位出生在香港的年轻人，初来乍到便被胡同里此起彼伏的北京话、邻里间热络的寒暄所打动：“这里的人情味和香港的街头巷尾很像，都是有温度的生活。”

在小林的巧思下，茶点推陈出新却不失本味：

麻团裹着咖喱鸡肉与拉丝芝士，咬开瞬间香气四溢；避风塘虾饺与金蒜的味道完美交融；蛋挞里包裹着日式和牛，丰腴肉汁遇上酥脆挞皮，碰撞出奇妙口感。这些融合了港式底蕴、国际风味的创意菜品，不仅让食客们眼前一亮，更让胡同里飘起多元文化的香气，注入鲜活的国际范儿。

离福荣记港式早茶店不远处，老石饺子铺的墙壁上挂着各个国家的国旗一面接一面，吸引着往来游客的注意。芝士鸡肉玉米、芝士牛肉尖椒、罗勒叶芝士黑胡椒西红柿……十几种芝士口味的水饺琳琅满目，让人有些目不暇接。“很多外国游客到店里吃饭，看到本国元素，会很开心，有种回家的感觉。”老石饺子铺负责人老石笑着说。

胡同里的生活仍在继续，烟火气藏在热气蒸腾的早点摊、街头巷尾的特色小店里；文艺范儿浸润于改造后的文创园、博物馆中；国际范儿跃动在世界各地多元文化的情境碰撞中。青砖灰瓦的胡同，一手托举着千年文脉，一手拥抱世界潮流，让传统与现代交织，东方与西方共鸣，持续演绎着生生不息的城市故事。