

票价 30 元,工作日午间……给更多乐迷带来音乐感动 上海音乐厅“音乐午茶”一票难求

巴赫的《勃兰登堡协奏曲》被瓦格纳称为“一切音乐中最惊人的奇迹”，同时，也被誉为巴洛克时期协奏曲的巅峰之作。

2025年1月7日，上海音乐厅“音乐午茶”迎来了13周年特别企划暨纪念巴赫诞辰340周年——勃兰登堡协奏曲专场音乐会。



剧场开创“日间模式” 满足观众多样观演需要

13年前，全新的公益品牌“音乐午茶”在上海音乐厅首次亮相，让音乐厅打破剧场白天关门的常态，首次开启“日间模式”，也使上海音乐厅成为全国第一家且唯一一家工作日白天定期举办对外小型音乐会的音乐厅。

和晚间的演出形成互补，中午一个小时的演出填补了部分观众的观演需求，且目前30元的惠民票价也让更多观众能实现“音乐会自由”。另外，自2024年起，午间1小时的“音乐午茶”还逐渐从线下沙龙式小型音乐会走到线上，每月常态化直播，打破地域限制，让更多人听到“音乐午茶”的声音。

“音乐午茶的演出时间不长，一个小时左右的时间，对观众非常友好。而且现在大部分演出都在晚上，结束时已经深夜了，音乐午茶把演出时间放在中午，不管是对年轻的上班族还是我们这个年龄的观众，都很方便。”已经退休的韩阿姨是“音乐午茶”的忠实观众，前一天刚刚在音乐厅欣赏过一场艺术歌曲的专场演出，当天就奔着自己的音乐偶像巴赫而来。

工作日的中午，观众席放眼望去确实中老年观众占比更多，但其中也不乏一些年轻人的身影，他们大多数是音乐相关专业的学子。比如，在上海师范大学专攻长笛演奏的大三学生郝安琪。去年3月，她曾跟随上大 Harmony 长笛乐团，受邀参加过音乐午茶的演出。这一次，她则单纯作为观众，感受现场音乐会的氛围。

“在舞台上还是会有一些紧张，不过音乐午茶这样的形式和规模，可以拉近观众与演奏者的距离，也是很好的交流。这次作为观众，更多就是学习为主了。也借这样的机会，真切地感受音乐到底可以给我们带来些什么。”

十三年以来，“音乐午茶”已举办了2410场音乐会，8300余位艺术家在这个舞台与观众见面，上演了14000多首作品，观演人数达35.6万人次。这方舞台也见证了数位走向全国乃至世界舞台的年轻艺术家及荣获国内外优秀奖项的音乐新人。如第十届中国音乐金钟奖小提琴比赛冠军陈家怡、

2019年第十六届柴科夫斯基国际大提琴比赛第五名 & 2022年伊丽莎白女王大提琴比赛亚军陈亦柏等。

目前“音乐午茶”项目组还不断挖掘，让青年艺术家们呈现创新性、探索性、艺术性的作品，形成更多的中国首演、世界首演、新人首秀等。

“音乐午茶”首推“特典票” 联动剧场参观

此次“音乐午茶”13周年，音乐厅还首次特别推出13张价值118元的“特典票”，希望打破剧场空间界限。持“特典票”的观众除了拥有一张“音乐午茶”13周年音乐会门票，还可以在当天走进音乐厅“来探殿”自助参观，领略艺术殿堂的传奇故事，品尝音乐厅的美味茶点，体验“音乐快闪”等现场活动。

赵同学就是抢到了特典票的幸运儿，目前正在备考长笛专业研究生的他看到了自己曾经的老师是演奏嘉宾，早早地订好票准备来“取经”。而这也是他第一次来现场感受“音乐午茶”的魅力。“我本来也很喜欢巴赫的曲子，充满真挚的情感，能在忙碌高压的学习生活中给自己很多治愈的力量。”

十三年如一日的“音乐午茶”不仅培养出了一大批忠实观众，更是在年轻人聚集的“小红书”等平台收获了一大批年轻乐迷，不少博主达人在自媒体平台分享的“午茶”瞬间受到粉丝追捧，如今的“音乐午茶”更是一票难求。

2025年，音乐午茶将继续带来多元的主题策划。例如小约翰·施特劳斯200周年诞辰系列、肖斯塔科维奇逝世50周年系列、贝多芬诞辰255周年系列、冼星海诞辰120周年系列等，通过音乐会将对作曲家们音乐遗产表达致敬，用特别的音乐会和活动来纪念这些伟大的作曲家。

同时，“音乐午茶”还将进一步邀约优秀艺术家，打造从古典到现代，从民族到世界等不同风格的音乐现场，例如“世界乐廊”系列、“东风西景”系列等。推动更多名家、新秀以及精品力作，让观众们在生活中触及艺术，触及美的瞬间，感受“音乐午茶”现场带来的每一份感动。

晨报记者 王琛 摄影报道

老字号一早忙熬粥，文化界人士分享美食经 一碗热乎乎的腊八粥 尽是满满的仪式感

1月7日是农历腊月初八，民间有说法“过了腊八就是年”，意味着腊八节过后，春节的准备工作正式开始。吃一碗腊八粥，暖人心扉，一大早，上海的老字号和店家忙着为市民熬制腊八粥，而对于文化界人士来说，他们在腊八节也有自己的独特分享。

老字号一大早就忙着煮粥

“腊八佳节至，粥香迎春，来绿杨邨喝一碗腊八粥。”老字号绿杨邨酒家第三代点心传承人卓文光师傅一大早就在店里煮腊八粥。记者中午赶到店里时，又一锅腊八粥刚刚煮好，一位店员正端着热乎乎的十几碗粥走来，许多顾客正在焦急等待着这新出锅的腊八粥。

“今天至少要出六七锅。”卓师傅告诉记者，其实当天第一锅腊八粥已经被提前预定掉了，考虑到一些没买到腊八粥的顾客会非常着急，所以她与同事们从早上6点开始就一直忙着煮粥，以满足一些老顾客购买腊八粥的需求。

老字号王家沙现做现售腊八粥已经有二十多年的历史，而每年在腊八节期间，为上海市民制作腊八粥也已经成为这家老字号的传统特色。

昨天中午，记者走进南京西路的王家沙总店，顾客盈门，人头济济，好一派闹猛的景象。不少顾客围着一只巨型的铜锅，店员舀粥忙个不停。这只堪称“镇店之宝”的特制巨型容器是二十多年前总店请外面的工匠定制的，容器主体部分采用紫铜材料制作，内壁厚达一公分，有比较好的保温功能。一锅卖完，记者把手放上去，铜锅外壁还是温热的。

王家沙总店副经理赵东波告诉记者：“店里一大早就开始熬粥了，看到这大锅，许多市民在都会捎上一份腊八粥。”

作家学者分享腊八美食经

腊八节早上，海派文化学者、衡复“四居一馆”文化顾问郭皓在东湖之滨，品尝了一碗特制的腊八粥，喜迎新的一年到来。而为了品这碗腊八粥，早上的配菜和点心也堪称丰富多彩。“用幸运米、开心果、美丽豆、发财枣、美满仁、如意蜜、健康糖和无忧水做成的一碗腊八粥。”郭皓补充道。

腊八节早上，上海作家何菲收到一本云集了各路大咖艺术成就的新书，民俗学家仲



作家沈嘉禄家里煮的八宝粥

富兰教授著的《为什么没有猫——趣谈十二生肖》。“当然，还有我作的序，第一句竟也写到了腊八粥。书籍不是日报，巧合，可能从来不是巧合。”何菲告诉记者。

据悉，1月11日下午，由上海辞书出版社、上海书城联合主办的“十二生肖 遇见自己”2025新春首发签售活动将在上海书城福州路店举行。该书作者阵容强大，除了民俗学家仲富兰和专栏作家何菲，还有美术学者邓明、漫画家郑辛遥、篆刻家潘方尔。

“日子过得真快，过了腊八就是年，再过半个多月，春节就来敲门啦。”上海作家沈嘉禄一早通过朋友圈分享腊八粥的美食经：“老婆大人刚刚出门去菜市场买煮粥的食材了。我血糖高，平时不敢喝粥，但在特定情况下，哪怕血糖飙升还是要喝一碗：一是有宁波呛蟹，二是过腊八节。”

昨天中午，沈嘉禄给记者发来了煮好的八宝粥图片，里面可见各种丰富食材。“一碗热气腾腾的腊八粥在自己享受之外，还可分送芳邻。作为一种温老暖贫的礼节，有助于融合感情，加强人际关系，而这也是中国节令美食的功能之一。”沈嘉禄补充道。

美食考据家、《新民周刊》主笔姜浩峰认为，在农历腊月初八，一碗热气腾腾的腊八粥具有仪式感，“腊八粥起源于北宋时期东京汴梁寺庙以七宝五味和糯米而熬成粥。本意有怜贫惜老的意味在内。同时，我们也可以看到，宋代的都市化程度已经较高。施粥，其实有那么一点点近代都市救助系统的雏形。到了现当代来说，腊八粥的仪式感在于每年有收成，有各种谷物能余出来待来年。”

文/晨报记者 严峻峻
图/晨报记者 严峻峻 受访者提供



王家沙总店店员为顾客舀粥忙个不停