

赓续百年烟火气 重塑品质劈柴院

政协委员、职能部门和企业家代表热议历史文化街区焕新之道

历史文化是一座城市的根与魂,诉说着城市的故事,展示着城市的魅力,深刻影响着城市的当下和未来。

作为城市更新和城市建设三年攻坚行动的“一号工程”,我市近年来不断加大历史城区保护更新力度,以建设5A级景区为目标,完善基础设施,提升配套服务,深挖历史文化资源,导入新兴时尚业态,让百年老城区增添新动力、焕发新活力。赓续百年烟火气,重塑品质劈柴院正是其中的关键一环。

始建于1902年的劈柴院,不仅是青岛市井文化的发源地,也是青岛百年变迁的参与者、见证者。在双甲子之年,劈柴院正在经历新一轮的升级改造,即将迎来蝶变新生。

9月29日,由市政协委员联络活动工作室、市12345政务服务便民热线、青岛日报社共同搭建的“倾听与商量”协商平台第18期协商活动举行。协商活动中,政协委员、职能部门代表、企业家代表以“如何激活劈柴院”为主题,共同探讨历史文化街区焕新之道。在倾听中交流思想,凝聚共识;在商量中汇集力量,解决问题。

赓续情怀文化赋能 重聚百年“烟火气”

劈柴院是每个青岛人耳熟能详的名字,也是很多“老青岛”的青春记忆。这里,蕴藏着一段段生动的青岛故事,也沉淀着这座城市的文化底蕴。近日,青岛日报社观海新闻客户端启动了“我与劈柴院”故事征集活动,邀请劈柴院周边片区的老居民来到协商活动的第二现场,讲述与劈柴院的故事。这些故事引发了政协委员们关于城市更新的丰富联想。

“一座城市、一个街巷的迷人之处不在于高楼大厦,而在于其中体现的风貌与个性、文化与底蕴。建筑可阅读,街道可漫步,城市可记忆,街坊里院有烟火气,沿街店铺有文艺范,这样的城市才最有魅力。”市政协委员、青岛城视映画传媒有限公司董事长、制片人刘佳说,青岛是一座文化底蕴深厚且多元的城市,兼具欧陆文化、儒家文化、市井文化、码头文化等特质,劈柴院就是青岛市井文化的发源地。

劈柴院诞生于青岛开埠之初,从劈柴市场、棚户区成长为青岛名气最大的文化娱乐聚集地,难得的是,其雅俗共赏,是当时唯一一处平民百姓和达官贵人都喜欢去的地方。市政协委员、山水怡人园林生态有限公司董事长张辉嵩认为,在历史城区保护更新过程中,保留并进一步发掘市井文化特质,应该成为升级改造劈柴院及其周边片区的绳墨与底线。

“如何更好地发掘劈柴院的市井文化底蕴,保护历史文化街区和历史风貌建筑,保护住这个城市不可估价的城市叙事载体,意义非常重大。”市政协委员、哈工大青岛科技园投资建设有限公司副总经理王鲁升说,随着城市的发展与扩张,千城千面的历史文化名城逐渐被千篇一律的现代化都市风貌取代。青岛这座城市的真正特质,很大程度上蕴藏在



嘉宾围绕主题在现场展开讨论。观海新闻/青报全媒体记者 于高 摄

劈柴院这样的历史文化遗存上。随着劈柴院周边居民的迁出,该区域的生活功能被文旅功能取代,独特的生活场景正在逐渐湮灭,延续百年的烟火气正在消散,亟待政府部门的保护和提升。

“国内一些城市缺乏对历史文化的挖掘和因地制宜的设计规划,历史街区遭遇整容式修缮,成了有标准面孔的‘多胞胎’。”王鲁升说,青岛有各式里院400多个,市南区和市北区都在开发里院文化。挖掘劈柴院特有的市井文化特征,方能独树一帜,脱颖而出。

“文化特性决定了商业定位,劈柴院作为青岛市井文化的地标,应与周边商业街区和休闲文化街区相配套,成为中山路上的餐饮旅游消费区和民俗风情体验区。”王鲁升说,“长沙文和友对旧社区市井文化的还原复刻与精准定位,为城市生活带来新鲜的场景体验,也在长沙创下了日排万桌的商业奇迹,一跃成为当地新地标。”他建议,劈柴院可以借鉴文和友的经验,聘请专业团队,在江宁路的方寸之地复盘一个旧日时光的劈柴院,让外地游客看到老青岛的风貌,唤起青岛人对劈柴院的“老情怀”。

针对委员们讨论的内容,市南区历史城区保护发展局局长张卫平介绍,我市不断推进历史文化研究体系建设,遵循保护劈柴院独有的市井文化特质这一原则,跨学科组建各类高水平专家团队,锲而不舍地深入挖掘劈柴院区域市井文化、民俗文化等传统文化特质。

“劈柴院将更加注重豆腐脑、锅贴等原有老字号、老品牌的传承发展,通过系统梳理市井文化元素、脉络,进行因地制宜的改造更新,寻找更鲜活的方式传承市井文化,创造更新鲜的市井生活场景体验,以文化厚植烟火气,以烟火气滋养文化范。”张卫平说,下一步,我市将以劈柴院为主体,以特色美食为流量入口,配合沉浸式非遗体验,营造可消费、可参与的市井生活氛围,打造既有历史底蕴又有商业氛围,既有生活气息又有文化故事的“民俗风情体验区”。

提升品质规范运营 激发品牌生命力

今年是劈柴院建成120周年。今年6月,劈柴院迎来了新一轮的提升改造,群众期待着经历双甲子的老街区焕发新的生机和活力。

张卫平介绍,为了更好地保护修缮劈柴院,市南区在修旧如旧的原则下,经过鉴别论证,对有价值的不同历史时期的建筑构件、艺术设计元素、建筑营造技

术或附属物等实施保护、修复及展示。与此同时,结合后期业态布局及功能需求,重新排布了劈柴院内部的管道,新建隔油池和排水设施,增大供电容量,彻底结束了劈柴院限水限电的历史。

在前期调研中,政协委员们普遍关注的问题集中在缺乏标志性的门头、内部道路和出入口狭窄等。张辉嵩建议,应在劈柴院内部和外部设计一系列复古、时尚、有创意的招牌,烘托市井氛围,打造劈柴院乃至中山路北段的新地标。刘佳建议,尽快打通劈柴院内部的死胡同,优化游览动线,延长游客的停留时间。

“激活劈柴院,还须解决游客就近停车的问题。近年来,我市在中山路周边新建了多个大型停车场,但距离劈柴院仍然有些远,旅游拉动力不够。”王鲁升建议相关部门充分考虑距离因素,尽量将配套停车场设置在步行10分钟范围内。

“对劈柴院的升级改造,不仅要有建筑施工的规划图,更应有商业运营的规划图。”王鲁升说,商业运营团队应在研究透百年老院的故事和卖点后,因地制宜地制定商业规划,真正实现“五步一特色,十步一景点”,让人感觉热闹但不显杂乱,舒适而不失精致。

“很多城市的美食街给人杂乱无章之感,餐饮同质化严重,外地游客缺乏新鲜感,当地居民鲜有问津。”张辉嵩说,青岛餐饮的特色是“哈啤酒、吃蛤蜊”,但劈柴院不能每家店都是烧烤海鲜大排档。他建议运营团队要把握好劈柴院的关键节点,保留豆腐脑、锅贴这样老字号,吸引王哥庄大馒头、流亭猪蹄、东李脂渣、海菜凉粉等真正的青岛特色美食入驻,定期举行美食小吃大赛,将劈柴院打造成微缩版的“青岛院子”,重现“店铺人声鼎沸,小吃琳琅满目”的往日时光。

劈柴院还可以引进孔府菜、运河菜、临沂煎饼、枣庄辣子鸡、周村烧饼、潍坊朝天锅等,向外地游客推荐山东美食。

“劈柴院不仅要有的吃,还要有的玩。”刘佳说,劈柴院内的江宁会馆可以开辟为特色演艺区,不仅表演相声、评书、山东快书、戏曲,还可以表演年轻人喜欢的脱口秀、漫才等。此外,劈柴院还可以设置民俗体验区,邀请非遗传承人现场教授剪纸、印年画、表演皮影戏、编织泊里红席等传统技艺,提供沉浸式参观体验。

“劈柴院三分靠建,七分靠管。建设只是一时,后续的维护和管理才是持久战、攻坚战。”王鲁升说,相关部门应未雨绸缪,预见到劈柴院在明年开放后可能

“

●劈柴院更新改造的前提和基础是回归本源,发掘劈柴院在城市发展进程中的文化价值,记录这里曾经发生过的鲜活故事。

●劈柴院招商时一定要有“标尺”,把毫无特色的“庙会小吃”和假网红小吃“请出去”,让真正具有青岛特色的美食和小吃“走进来”。

●要更新保护中山路街区,时尚特质不能湮灭。应引入国内国际知名的时尚品牌和独具特色的国潮精品,提升中山路及其周边街区的整体格调。

出现的人潮汹涌,提前制定预案,委托专业物管团队负责维持秩序、清运垃圾和景区保洁,严管餐饮的进货、价格和卫生,塑造青岛特色旅游餐饮品牌。

革新业态重聚人气 唤醒老城“时尚范”

如果说历史城区保护更新是一盘大棋,中山路的改造是决定成败的关键一手,那么,劈柴院则当之无愧地成为中山路街区焕活更新的“棋眼”。

“作为中山路片区的重要组成部分,劈柴院的未来与中山路乃至整个历史城区的发展息息相关。”张辉嵩说,中山路这条洋溢着历史文化底蕴和多元文化魅力的百年老街需要注入“时尚、休闲、创意”元素,使其成为具有国际性、文化性、时尚性的综合街区。

与中山路相距不远的另一条百年老街宁阳路,近年来化身“银鱼巷”,释放出时尚新活力。“我们希望将银鱼巷打造成一个既可以看见城市过去,又可以感受城市现在审美和生活方式的地方,成为一个城市公园概念式的原创品牌集合街区。”青岛上街里商业运营有限公司策划总监程霞说,秉承“更多干预+功能提升”的保护性修缮原则,尽可能多地保留历史街区的物质和文化要素,利用新技术和新材料,提升建筑品质,使其具备面向未来生活和工作的使用功能。“在商业运营方面,银鱼巷聚集了一批饱含热爱与实力的原创主理人,始终聚焦年轻人喜爱的生活方式和审美态度,让大家一起在百年空间里弄潮造浪。”程霞说。

“银鱼巷通过历史和时尚恰到好处的碰撞,品牌吸引力和活动常态化相辅相成,给老城注入了新的活力,对整个中山路片区的业态更新有非常好的借鉴意义。”市南区历史城区保护发展局副局长王岩说。

“中山路街区的复兴,首要解决的问题依然是聚人气。”张辉嵩说,随着青岛港的西迁和城市重心的东移,中山路及周边街区的居住和办公功能逐渐被文旅和商业功能取代,聚拢人气的重要性凸显。从火车站到栈桥的前海一线,是外地游客必打卡的经典景区,每年人流量巨大。如何将如此巨大的人流量从栈桥周边吸引到中山路中北部片区,考验着城市管理者的智慧。他建议加大网络宣传,重视网红经济对人气的拉动作用,通过高频次、多维度的线上展示,打造一片长红的网红打卡地。王鲁升建议,中山路及周边街区在商业开发时可以在街角预留演出位,方便街头艺人表演,同时打造精品小剧场,扶持青岛的“德云社”,培育新的城市文化消费。

观海新闻/青报全媒体记者 黄飞