

百年老街“修旧如旧”，古韵之上焕新章—— 街区变美了 文化留住了 游客涌入了

本报记者 刘桐 吕丽 佟利德 白复海

引子

当沈阳中山路的欧式廊柱拂去积尘，当大连东关街的“老字号”点亮新灯，当营口辽河老街的石板路回响新履，当沈阳北老市的戏楼再传新韵——这些镌刻着辽宁城市记忆的老街，并未在时光流转中褪色，反而以文化传承与融合创新的新生姿态，重新点亮城市的烟火。

近年来，一场由老街区引领的“焕新”画卷，正沿着辽宁的老街旧巷徐徐铺展。通过加快城市更新步伐，以“修旧如旧”“活化利用”的创新思维，让老建筑“活”在当下，重塑街巷空间的功能与美感，催生文化体验、特色消费、文旅融合的新业态，让老街不仅成为承载城市记忆的“博物馆”，更成为激活城市活力、吸引八方游客的“新地标”。

近日，记者走进沈阳、大连、锦州、营口等地的多条百年老街，感受新旧交融带来的新魅力。



10月12日晚，霓虹初上，大连东关街既有老建筑的厚重感，又满是流行元素，吸引了不少年轻游客漫步。 本报记者 查金辉 摄

修旧如旧： 以“绣花功夫”守护建筑品质

“这条老街真是既有烟火气，又有新潮范儿！”外地游客丁磊举着相机，在沈阳市中山路历史建筑前不停拍照。“这彩色玻璃窗和哥特式浮雕也太出片了，就像是欧洲小镇。”

如今的中山路历史文化街区，成了游客口中的“潮流打卡地”，可曾经是另一番模样。

这条始建于1919年、全长3公里的老街，是沈阳保存较完整、建筑相对完整的街区，汇集了巴洛克式、罗马式等多种古典建筑风格。历经百年，中山路犹如一位老者，设施陈旧、安全隐患、业态单一等问题突出，这些对历史文化街区都是“致命伤”，亟待抢救和修缮。

如何修缮才能保存历史风貌？“按照‘修旧如旧’的理念，对照历史建筑保护图则和历史照片，对传统风貌建筑精心保护修缮。”施工人员介绍，在修缮过程中，维护历史建筑的场地环境、平面布局、立面形式，还要保持原有高度体量、外观形象、色彩、结构。

一条老街，一眼百年。中山路汇聚了64处文物及13处历史建筑，在“绣花功夫”的针脚里，大国旅团旧址、中山路40号建筑等历史建筑修旧如初，百年风华自此重现生机。

如何修缮才能提升老街区品质？“关键在于‘新’‘旧’融合。”沈阳市和平区城建局相关负责人介绍，中山路的修缮并非拆旧建新，而是注重城市文脉传承和城市肌理延续。通过实施城市更新，提升功能、服务、生态、文化四大品质，对中山路的交通、市政、景观、文化进行全方位提升改造，将其打造成沈阳的城市客厅和文旅新IP。

沈阳市和平区城市建设局城市更新专班现场负责人杨华介绍，“通过对历史建筑外立面进行修缮维护，提升城市面貌和街区文化品质，让老街实现了颜值与内涵的双重提升。”

清晨的大连东关街，老茶馆铜壶烧水，点心铺飘出甜香，尽显百年老街区生机。对百年老街的保护，是带着敬畏的“时光修复术”，注重保留历史空间结构与街道肌理，施工人员“修旧如旧”，街区内13处不可移动文物、42处历史建筑等皆成“活历史课本”。

旅顺太阳沟有353处中西合璧的历史建筑，被称为“露天建筑博物馆”，其修缮、保护和利用，像是用“时光回溯术”，使其整体格局仍维持90年前的状态。大连旅顺太阳沟文化产业园区发展建设局局长王贵民介绍，太阳

风貌：原汁原味的历史感

理想中老街修旧如旧后的建筑外观，如青石板路、古旧门窗、特色外墙等，完整保留和修复传统建筑元素。

商旅：活力与特色的共生

保留或引进传统“老字号”店铺，引入与老街文化相契合的新业态，形成独特的商业氛围，促进经济发展。

老街“理想图景” 什么模样？

记者采访近50位市民，探寻市民眼中老街的“理想图景”究竟是什么？都有哪些要素？希望未来又该如何绘就？

文化：延续历史的脉络

通过博物馆、文化墙、民俗活动等形式，传承当地的历史故事、民俗风情和传统技艺。

生活：舒适便捷的日常

老街改造要兼顾居民生活需求，完善基础设施，如水电、排水、网络等，同时增加休闲空间，如公园、广场、茶馆等。

制表 隋文锋

沟是完整历史街区，匠心守护保留了当年的街道肌理、布局和建筑群。

在锦州，老建筑也凭“修旧如旧”重焕生机，将原溥仪行宫的御园宾馆等6处建筑确定为首批历史建筑。经过改造后，如今的御园宾馆内景观雅致，成市民餐饮、休闲热门地。

业态焕新： 以融合注入鲜活动能

“买回去给家人尝尝，尝尝这百年酱缸出的大酱是啥滋味。”国庆假期的营口辽河老街热闹非凡，游客络绎不绝，鞍山游客张文芳攥着刚买的糖画，闻着酱香味推开了郑友和酱园的大门。

一进园，只见院子里码着半人高的百年酱缸，深褐色的酱体泛着油亮的光泽，缸沿结着一圈盐霜，像是岁月盖的邮戳。老匠人用长柄木勺搅动时，“咕嘟咕嘟”的声响里全是时光的沉淀。闻着大酱酱香浓郁，张文芳忍不住买了两袋大酱。

老街“老”味十足，“新”意更浓。辽河老街的老老互促共融还激发出更多新场景、新业态。在辽河老街，郑友和酱园成了旅游景点，在展示百年传统酿酱工艺的同时，实现销量和口碑双丰收。老匠兴银楼与时俱进，不仅推出量身定制服务，还推出保温杯、碗筷等银器新品。如今的老街，汇聚了非遗工坊、特色餐饮、文创市集等多元业态，年接待游客突破300万人次。

营口创新构建“政府主导+企业运营+居民参与”新模式，政府牵头编制历史建筑保护名录，投入专项资金修文物；专业文旅企业负责街区运营，引入沉浸式演艺、夜间灯光秀等新潮玩法；居民与商户通过每月座谈会，为业态调整建言献策。今年以来，根据居民建议增设的无障碍通道、宠物寄存处等便民设施，以及商户联名推出的“老街美食地图”，都让游客体验感大幅提升。

营口文旅集团副总经理敖和澄介

绍，未来还将继续把深挖历史文化内涵与创新相结合，推动老街从历史文化“打卡地”向文旅“目的地”升级。

“逛街时偶然发现这处‘宝藏’！老建筑的历史感混着咖啡香，还有歌手的弹唱，太让人放松了。”国庆假期的傍晚，沈阳市民崔源和朋友坐在中山路36号院的帐篷区，一边听着音乐，一边品尝美食，言语间满是惊喜。

作为中山路历史文化街区“修旧如旧”改造的重点项目，中山路36号院一经亮相，就凭着“百年老建筑的新24小时”定位圈粉无数年轻人。入夜后，巨大的城市天幕下，音乐酒馆便成了热闹的核心，年轻人围坐在一起，耳畔是民谣歌手的温柔弹唱……

中山路36号院的改造在保留青砖岁月痕迹的同时，巧妙融入现代潮流元素。“通过多元业态组合，白天是咖啡配现烤面包的文艺时光，夜晚则有音乐与微醺的露营地，让百年老建筑真正融入都市人的24小时生活。”沈阳市文体旅产业发展集团相关负责人介绍，近期还将启动老建筑室内二期工程，计划利用1600平方米空间打造新业态，预计今年冬季正式运营，为老建筑注入更多新鲜活力。

“这才是老街该有的样子，有景更有文化。”来自江西的游客徐楠楠漫步大连旅顺太阳沟与东关街，发出了这样的感慨。如今旅顺太阳沟，早已跳出“拓张照就”的打卡模式，成为兼具历史深度与生活气息的文化新地标。

走进旅顺实业学校旧址，一场汇聚全国110家博物馆、3700余件文创展品的展览正在举行，老建筑的斑驳肌理与特色文创相得益彰，观众纷纷感叹“适配度满分”。

东关街15号院的6个主题空间更是人气爆棚，“这里有故事”展馆用

高满堂影视剧照与手稿还原大屏背后的中国故事，徐世焘收藏馆的百余件老物件串联起岁月变迁，体彩历史文化馆则通过科技互动解锁城市记忆。

大连不仅保持老街文化的浸润，还完善配套设施，提升街区品质，让老街“俱进”新生活。东关街改造时，同步高标准规划配套服务设施，规划确立了人车分流、动静结合、公交优先的道路交通系统，因地制宜规划了社会停车设施、有轨车站点和公交车站等，织密共享网络，让百年老街既存着“老大连的魂”，又透着“新城市的劲”。

镜头回转，阳光洒在沈阳市大东区的一片苏式红砖楼群上，市民曾远举着手机，镜头中，一片红砖楼仿佛在诉说往昔的故事。“未来这里将更新打造成文商旅融合集聚区。”曾远举满怀期待地说。

今年9月，沈阳启动了二〇四街区城市更新，项目占地约12万平方米，将秉持历史传承与创新发展的共生理念，摒弃大拆大建模式，把历史建筑保护性利用与更新建设有机结合。项目以“红色工业文化IP+文化体验+科技创新”为内核，将植入民俗体验、创新公寓等多元业态，着力构建历史展示、创意产业、潮玩消费全链条文商旅融合集聚区。

沈阳大东文化旅游发展集团相关负责人介绍，“改造完成后，将保留建筑风貌，保留历史并和现代功能结合起来，将会有剧场、脱口秀、特色餐饮，还有大众消费连锁店，还将嵌入社区服务。”

“这种大量食品浪费行为，不仅违背中华民族传统美德，还涉嫌违反《中华人民共和国反食品浪费法》。”中国食品产业分析师朱丹蓬对记者说。

在反食品浪费法实施已逾3年的背景下，越来越多商家开始探索关于未售面包的更优解。

在丹东，一家手作面包店采取提前一天线上预订模式，根据订单量烤制。店主告诉记者，消费者提前选款，我们按

最辽宁
每日推介

人
REN

邵迎华

“不要忘记你的母亲是为国而牺牲的！”当英雄赵一曼的绝笔信投影于舞台，评剧演员邵迎华哽咽的唱腔让人泪目。在近日举办的第十届“全国优秀小戏小品展演”中，我省评剧独角戏《赵一曼》精彩亮相。作为该剧导演、主演，46岁的邵迎华以“一人一戏”的独特形式和“一人分饰多角”的精湛演技，在方寸舞台间抒写出赵一曼的生命史诗。

邵迎华，1979年出生，沈阳大学评剧艺术研究中心副教授，一级演员。邵迎华主攻花旦、刀马旦，师承著名评剧表演艺术家冯玉萍。多年来，她致力于在评剧、凌源影调戏领域传承中华文化基因，成功塑造了谢瑶环、陈金娥、缙紫、杨三姐等经典形象。

本报记者 吴丹文

最辽宁
每日推介

品
PIN

辽
LIAO

辽宁珍选
LIAONING ZHENXUAN

玺赢服饰

在沈阳故宫红墙外的西顺城街124号，沈阳满族服饰制作技艺非物质文化遗产项目代表性传承人、玺赢服饰创始人、设计总监章爱君正一针一线地绣出定制服装的匠心脉络。玺赢专注非遗旗袍定制30年，其独家设计制作的精美旗袍于2017年在沈阳故宫凤凰楼举办的“盛京1636——沈阳首届旗袍文化节”中大放异彩。

玺赢此作品系东方霓裳传世之作青红地夔龙凤纹非遗高定旗袍，是集非遗匠心设计、非遗手工细节、宋锦织造三大非遗绝技于一身的典藏级旗袍。

张阿春 文

最辽宁
每日推介

宝
BAO

窑变双耳瓶

色釉交织；肩部往下，为浓艳玫瑰红釉，瓶底暗刻篆书“大清乾隆年制”六字三行方款。红色釉色变化奇幻；瓶内壁、瓶口及双耳外处呈灰白与淡蓝釉色；口沿以下，蓝色釉与红釉形成双耳；腹部有一道凸起弦纹。全器以窑变釉展现极致色彩之美，主调为明艳下部折、圆弧度，底部圈足外撇，足底露胎；颈部变双耳瓶为唇口式，长颈，肩清乾隆款窑变双耳瓶为清代文物，现由沈阳故宫博物院收藏。

本报记者 卢立业 文

当日现烤面包未售出，只能丢弃吗？

本报记者 赵丹 许蔚冰

晚9时，沈阳某商场即将打烊，负一层的网红面包店里，店员正将一批外观完好、香气犹存的面包装入黑色垃圾袋。这些标价从18元到68元不等的烘焙品，1小时前还贴着“当日现烤”的标签，此刻却要倒入厨余垃圾桶。这样的场景，在不少烘焙店每天都在上演。

“这是公司规定，为保证品质，当日未售完的产品必须清理。”店员语气平静地解释，现烤面包没有防腐剂，隔夜后口味会变差。

没有人想买不新鲜的面包，即使买来第二天早餐，也要买现烤的。“不扔又能怎么办呢？”一位消费者坦言，从食品安全角度来说，肯定支持商家扔掉当日未售面包，不然第二天就买到前日出炉的面包了。

《中华人民共和国食品安全法》第五十四条规定，食品经营者应当按照

保证食品安全的要求贮存食品，定期检查库存食品，及时清理变质或者超过保质期的食品。

沈阳农业大学食品学院食品营养与健康专业副教授史琳告诉记者，上述规定同样适用于烘焙类产品。但烘焙类产品的保质期存在特殊性，一般是通过“稳定性试验”来确定的。产品上市后，厂家还会根据货架实际抽样的结果以及顾客投诉等信息来验证保质期的有效性。

本溪市市场监督管理局餐饮科科长宗晓飞表示，在面包生产环节，面包如果是工厂化方式生产出来的，企业需要办理食品生产许可证，产品标识有明确要求，其中有面包保质期的明确规定；面包如果是现场制作并销售，需要办理的是餐饮服务许可证，实施的是即食即卖方式。烘焙面包多数属于现场制作并销售，对于商家“销毁当日没卖掉的

剩余面包”的做法，消费者如果存在异议，可以进行投诉，相关部门会对烘焙面包菌落是否超标进行检查。

记者走访辽宁多家烘焙门店发现，多数网红店每日损耗严重，部分门店单日丢弃面包甚至能装满2个大号垃圾袋。为了营造货架满溢的视觉吸引力，一些店家会刻意多备货，而高损耗早已计入定价。

“这种大量食品浪费行为，不仅违背中华民族传统美德，还涉嫌违反《中华人民共和国反食品浪费法》。”中国食品产业分析师朱丹蓬对记者说。

在反食品浪费法实施已逾3年的背景下，越来越多商家开始探索关于未售面包的更优解。

在丹东，一家手作面包店采取提前一天线上预订模式，根据订单量烤制。店主告诉记者，消费者提前选款，我们按

需制作，额外会多一些余量销售给当天来店顾客，极大减少了丢弃的可能性。

“盲盒”或“福袋”也是不少门店的选择。多家烘焙店会将当日未售面包组合成“盲盒”，在线上平台以低于原价格销售。还有部分烘焙店在自己的社群内发布当日“福袋”，给老顾客实惠。

朱丹蓬认为，企业在保障食品安全的前提下，通过“临期盲盒”等方式践行节约，既能减少浪费，又能有效引流，对提升品牌口碑、积累粉丝都有帮助。

未售面包的归宿，不应只有垃圾桶。这不仅需要商家转变经营思路，也需要消费者理解与支持。如此，烘焙行业才能走出“一边越来越贵，一边大量浪费”的怪圈，实现更可持续发展。

你未必知道