



提起南翔,世人皆知云翔寺、古砖塔、古猗园。然而历代兴衰相替,延续至今,也不过一窗风景。到了1949年前,南翔老街虽说依然店肆林立,另一面也现出破败民居、衰败陋巷的颓唐。

改革开放后,老街有了新发展,但年久失修的旧屋,也有不少成了危房。如何激活历史留存的珍贵遗产,用今人的方式,重现老街繁荣的风貌?当金字招牌被擦亮,传统工艺美术逐渐复原,日渐消失的回忆在欢颜笑语重新徜徉,人们才醒悟,原来一砖一瓦的风情,一直铭记在心。



▲南翔老街的双塔。双塔晴霞也正是南翔八景之一

▲南翔老街升级改造前(资料图片)

南翔老街：复现江南“赛苏城”

本报记者 吴钰

从餐桌“奢侈品”到旅游文化名片

南翔小笼包,是南翔老街最著名的传统小吃,但很少有人知道,它是由“南翔大肉馒头”或“南翔大馒头”演变而来。在老街附近生活了几十年的朱师傅谈起称谓之变,说从前吃小笼“可真是件大事”:上世纪60年代还用粮票买点心时,一两粮票能买10只“馒头”,但寻常哪舍得“开荤”?只有大户人家做红白喜事,才能难得在宴席里尝一尝这道珍馐。“南翔馒头肉馅里不仅加老母鸡和猪皮熬出来的肉冻,还要根据不同的节气,放虾仁、春笋、蟹粉这些时鲜,”记忆里的南翔馒头,一年到头吃不上几回,却让朱师傅觉得比如今更鲜美。

其实工艺并无改变,只是这道“大馒头”已经飞入寻常百姓家,成了“小笼包”,对本地人来说,也就不再稀奇。

但追寻小笼的“正统”,仍吸引了每年数百万计的游客,前往老街一探究竟。每天清晨的晨雾刚刚散去,南翔老街的小笼馆就早早开张,忙着揉面擀面擀馅。即使是工作日的中午,慕名而来的游客也经常在售卖好的几家老店门口排起长龙。正午时分,整条老街都弥漫着醋香。

从“小笼街”到海派文化街

除了久负盛名的餐饮业,南翔老街也正在从文创着手开发更丰富的旅游资源,引入更多品种的上海本土美食、开发民间手工艺品。在去年的小笼文化展上,海派旗袍、蓝布扎染、徐行草编、嘉定竹刻等非遗项目也一一亮相展销,借香飘海外的“小笼”,就吸引不少游客定制。下一步,南翔老街将继续调整景区业态,用小笼这张名片,打造集江南饮食、文化、艺术为一体“升级版”。

连环画这门上海土生土长的艺术,就为不少专家看好。明清之际,南翔名士辈出,他们偏爱小桥流水的江南韵味,竞相在南翔修建了二十多座园林。“画中九友”之一李流芳,可谓其中翘楚。他在南翔檀园归隐后,呼朋引伴,醉而吟诗作画,成一代名家,留下了赫赫有名的《芥子园画谱》。

从“蟹弄堂”到“赛苏城”

推开檀园画室的木窗,近看亭台楼阁,远目唐宋风格的街市,不见红砖绿瓦的浮华,俯仰皆是木制建筑的温文尔雅。而那些被打碎的时光碎片,深深浅浅散落在那些迂回婉转的线条里,诉说着这里的变迁。

如今很少有游客能想象,在2008年老街改造之前,老共街一段还是腥臭的“蟹弄堂”。“人民街上老字号多,商业还比较成熟,有不少杂货店、布店。但因为附近没有菜场,上世纪90年代开始就有人杀鸡宰鸭、卖螃蟹海鲜,卸下门板就当门面。”老街原住民朱师傅讲起从前去“蟹弄堂”买菜,皮鞋、套鞋是基本“装备”:“小时候南翔只有五万多人口,除了自行车没有其它车;后来慢慢增加到十几万人,觉得街好像都变窄了。”朱师傅抬手比划:“共和街的弄堂只有那么宽一点点,水产店的污水一泼,就到了对门铺面,淌得满街都是水,穿一般的鞋子踏不进去。”

凹进凸出“蟹弄堂”,如何洗尽铅华,恢复江南的幽静秀美?“南翔虽小赛苏城”,老

几十年间,小笼包从餐桌“奢侈品”成为南翔的旅游文化名片。为了进一步扩大小笼品牌的影响力,老街每年都会在九月下旬到国庆长假期间,举办南翔小笼文化展:古色古香的八仙桌一字排开,绵延百米;身穿蓝印花布传统服饰的江南美女来回穿梭,一屉又一屉热气腾腾的小笼纷纷上桌,游客们竞相举筷品尝……场面蔚为壮观的“千桌万人小笼宴”,已经成为老街著名的旅游项目。一些老店推出的“五彩”小笼新口味,也颇受欢迎。

2014年,南翔小笼馒头制作技艺成功入选第四批国家级非物质文化遗产代表性项目名录。如何才能传承精湛工艺,不断丰富小笼文化的内涵?从清同治年间,日华轩点心店主黄明贤研制出的南翔馒头就以皮薄、馅足、汁多、味鲜闻名,小笼的制作手法极为考究,但很少有人能洞悉其中的奥秘,因为收徒规矩极严苛:需德高望重者引荐、舅家担保任师傅打骂,还有另一名前辈同意在师傅没空时代教,才能收入南翔馒头店门下。在2015年老街新开的小笼文化体验馆里,通过网络预约,游客就有机会跟随有30多年小笼包制作经验的大师傅,学习这门不传之秘:捏出小笼上的14道折褶,让小笼包里的汤汁流满碟,甚至包出各种独具创意的形状,都不在话下。

檀园的原址早已不复存在。2010年,建筑专家们根据史料文字记载重修檀园,依据其“藏而不露”“避尘嚣、寄情赏”的神韵,选址在了老街一条深巷。上海市动漫行业协会连环画专业委员会在此挂牌成立,钱谦益盛赞“琴书箫闲,香茗浓烈”的檀园,正在画坛逐渐恢复它的一席之地。

三年前,南翔成立了以保护传承非物质文化遗产年画、连环画、宣传画为宗旨的“三画”创作展示基地。2017,画家张安朴也回到故乡,“安家”老街不远处的德园轩,带着郭德福和乐坚等画家朋友们纷纷“落户”南翔。画不尽的“老上海”,张安朴钢笔水彩写生作品展等相继在他们位于檀园的美术工作室亮相,相关培训项目也让檀园成为了书画爱好者们交流的胜地。

与此同时,小笼也顺利进入了画家们创作连环画的视野,如今游览南翔,已经能跟着连环漫画中的“笼仔”按图索骥。“三画”未来还能与老街文化擦出怎样的灵感火花,值得期待。

街改造时设计规模不大,却志在恢复唐宋时南翔的鼎盛之景。自古以来,这里就商业繁荣、百业兴旺,被誉为东南都会“银南翔”。然而日寇侵华,几度遭遇轰炸,繁盛风情大多湮灭于炮火烟尘中;后来沿街修了一些低矮的老公房,马路几次翻修之后,房基已低于街面以下,进门都要顺着台阶往下走,居民颇觉不便,才纷纷出租给了菜贩。

而如今,梅兰竹菊、福禄寿喜等吉祥的花样,拼成一条古意盎然的石板路;两边弯曲宽窄不一的边边角角,则用小青砖点缀。所有现代的电、水、气、排水和通信管线都埋到了地下,街面上仅留几个表示功能的小标志:“天上看不见一条线,地上看不见一条管”。历史似乎在此定格,在“修旧如旧”的古风遗韵中,婉丽不亚苏州。

普通南翔人走过的足迹,在老街改造修复后也有所保留。在檀园园林深处,有一座天井格局暗三层的小院落——南翔人家。除了砖雕“上善若水”的石库门、红木漆架子床、装饰精巧的厅堂,还专门留了一间颇具烟火气的烧柴老灶间。当地人笑称,看见这大锅,就会想起小时的土灶焖菜饭。淡然清新的茶香,以及记忆深处的饭菜香,勾出了三百多年的兴衰历史。传统的文人雅致与蓬勃发展的当代气息,都在

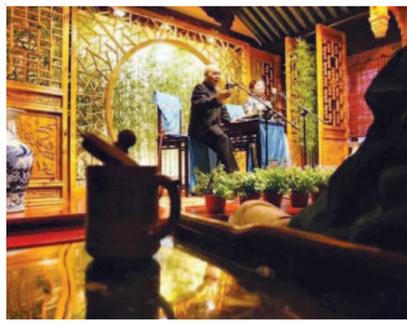


▲南翔老街具有江南水乡古镇共同的特点,小桥流水,石板曲径,粉墙黛瓦,枕河人家(东方IC)

▲场面蔚为壮观“千桌万人小笼宴”,已经成为南翔老街著名的旅游项目(东方IC)

▼画家在檀园写生(上图)、榭溪书场(下图)

本版图片除特别标注外均由南翔老街景区供图



老街这一隅汇集:檀园之外的现代建筑、园内处处精巧的古典设计,以及生机勃勃的南翔人家,出尘入世之间,给人不尽遐思。

老街的特色,正在奇妙的融合。除了熙熙攘攘的游客,沿街商铺的背后还生活着不少原住民。古建筑保护专家阮仪三对此评价很高,认为南翔老街保护改造为上海留存并复兴了古镇老街,成为上海郊区最漂亮的老街之一,这里不仅留下了历史,更富有情感。过去南翔有元宵夜“走三桥”的习俗,民众相信走过老街的太平桥、隆兴桥、吉利桥,就能消灾祈福,取个好口彩。而这一幅幅饱含美好愿望的生活图景,都特意刻在了老街尽头临水的烟雨长廊内。昔日舟船往来,水路集散的繁荣景象,以及当年码头工人的辛苦劳作,长廊内一步一景,步步都踏过了无数沉淀。

缘起缘灭,城市里有很多的历史印记,都不可避免地消失在飞速发展的潮流中淹没。所幸在沧海桑田之中,老街留了下来。伴着木板门吱呀作响的开合,回荡在吴侬软语的韵律间,石板路明明暗暗,从哪里来,到哪里去,渐渐有一份明白。

住在老街

早起喝早茶,午后听书 老街惬意的江南生活

榭溪书场是南翔老街有口皆碑的老字号文化品牌,评书演出几乎场场爆满。“奴是梦绕长安千百遍,一回欢笑一回悲,终宵苦醒在罗帷……”吴侬软语吟唱的水乡情调,是南翔温馨甜蜜的传统生活方式。“三五知己老友,五六点钟到茶室吃一碗光面,有时茶叶杯具他们都自己带,付两块钱就能坐一上午。条件好点的呷两口黄酒、老白酒,配上花生、白切羊肉。”老街景区负责人表示,早起喝早茶,下午听书,几十年来都是退休生活的“标配”。

上世纪五六十年代,老街曾有两家书场,但设施陈旧,一到冬天就四壁漏风。电视普及后,“野书”的听众日益减少,书场也先后关闭。但没了书场,老人们似乎也没了去处。2011年,原南翔书场改名榭溪书场在老街重开,邀请了张碧华、姜永春、陆嘉乐、司马伟、高博文等评弹大家登台献演。

但作为沪郊知名文化品牌“五星级书场”,榭溪书场负责人却坦言,希望不要多宣传了。游客只是听个新鲜,不少老早生却为了中午11点开始售票,经常一大早从青浦、宝山赶来排队。“书场因为是木结构,消防安全要求特别严格,考虑到万一疏散老先生腿脚不便,人太多了有危险。”

为何榭溪书场如此受到追捧?书场在广播、电视等媒体迅速地更新换代中,已逐渐在上海销声匿迹,而硕果仅存的几家也多为为了生存而附带做些餐饮生意,氛围迥异于榭溪书场原汁原味的江南风情。踏足老街书场的过客,无不为此间唯美的艺术氛围深深折服:雕梁画栋、花格长窗、朱红戏台,犹如一场繁华梦境;两边字画散发着书香,小三弦琵琶叮咚叮咚,身穿长褂的演员唧唧呀呀吟一场评书。两个小时,只要五元,包含茶资,还不时邀请江阴、苏州名家,让这里成为越来越多老人的精神家园,“有时加座都容纳不完听书的老客人。”

听不上评书,南翔人酷爱的早茶,游客还能体验一番。老街附近高平羊肉馆、集美楼、长兴楼、阿雪羊肉店等各酒馆的肥羊大面,都不输真如、江桥。其中又以西复兴的火功独到,最为出名,它的原址在老街东面大德寺附近,在抗日战争中被毁后店址西移,取名西复兴,意为衰落后再兴旺起来。西复兴沿用传统做法,选不剥皮的鲜羊肉剔除筋骨,再以上好酱油、冰糖、茴香桂皮等复合调味,煮时用旺火转文火慢慢焖透,肉酥汁浓,略带甜味,不腥不腻。而用羊肉原汤做面汤,面条也滋味浓郁。

除了老饭店和书场,去感受老街的传统生活气息,还须去老街上名气最响的老字号:同治年间创始的老字号大昌成和光绪年间创办的宝康善园迥迥。

“以前孩子春游买零食都是到大昌成:干货、蜜饯、酥饼,大昌成前面是商店,后面就是加工蛋糕饼干的工厂。”朱师傅说,大昌成主营的朝板糕、寸金糖、酒酿饼,都远近闻名。自制食品之外,南北货、炒货、蜜饯,海味甚至草席,各式杂货也样样俱全。在没有超市的年代,大昌成就是南翔人最爱的“第一百货”。

而宝康善园是浙江巡抚廖寿丰与湖南巡抚王文韶合资,将南翔老街上的梁宝康善园扩建而来,当时首倡了瓶装酱油,曾批发遍及上海郊区。世人皆知“葡萄美酒郁金香”,但其实郁金香酒和郁金香没什么关系,是因为酒中加了“郁金香”这味中药而得名。传说王文韶回京省亲后,将其家酿的郁金香酒上贡朝廷,慈禧太后欲完大加赞许,将其列为贡品,从此郁金香酒也闻名于世。