

鸿寿坊的走红来得猝不及防,不过一个长假,鸿寿坊就成为了网红地标。

上海人经历过很多商业模式,从百货商店出租柜台到规模巨大的购物中心,再到新天地、衡复历史文化风貌区这样的具有特色的商业社区,他们对商业形态的翻新有着足够的“免疫力”,那么鸿寿坊脱颖而出的秘密是什么? 颖颖/文

鸿寿坊脱颖而出的秘密

以在地居民为导向的街区商业

风景? 不只有风景 古早生活方式开启新篇章

走出菜场,就走进了弄堂。第一次来这里的人会有点吃惊,即使是工作日,这里的弄堂也是人声鼎沸。

有打扮时髦的阿姨爷叔坐在食肆的露天座上边吃边聊。味道不错,价格亲民,老朋友老邻居一坐就是一两个小时;弄堂口的茶室,有小竹椅,门里门外地坐着,很有几分古早时光夏天乘风凉冬日晒太阳的感觉,拿起手机随手拍,有浓浓的复古味道;咖啡馆也是人头攒动,有女孩们在这里会友,有中年人商务洽谈,也有白发苍苍的老年人在这里点一杯咖啡歇歇脚,还有带着孙辈随便逛逛的。几乎每个年龄段的人都能在这个空间里找到属于自己的位置,几代同堂地坐在一个空间,形成了鸿寿坊独特的风景。

王莹说:“鸿寿坊食集是一个以饮食为中心的社交空间,更强调人与人之间的互动,也使产品更具丰富性。当然,我们也对商业场景做了创新,目前市场上没有类似的融合菜场、小型档口、主

理人小店的复合业态。”

正是这样的业态,摈弃了人们已经习惯的“高端”或“低端”的商业思维,以在地居民的生活为导向,包容了鸿寿坊周边社区人们大部分的需求。老年人可以找到自己的生活内容,年轻人也可以找到适合自己的去处。走在鸿寿坊,既可以快速经过小型档口,也可以坐下来喝酒、喝茶、喝咖啡,与好友聊天。弄堂里有很多外摆位,可以坐在外面晒太阳,也可以选择坐在包房里享用午餐。

设计师动足了脑筋,在这个小小的商业空间里嵌入了很多城市历史记忆的元素,流连其中,移步换景,一步一景,时而是石库门风情,时而是小弄堂体验,时而是高楼大厦,时而是菜场摊档。商业街区体量不大,体验感却很丰富。这种体验,随着城市的改造已经消失很久,鸿寿坊将曾经在我们身边的生活记忆悄悄找了回来,于是,现代生活有了记忆中的温馨,古早的生活方式有了新的续篇。



突然“火”起来的鸿寿坊。

本版均为受访者供图

弄堂? 不只是弄堂 值得保护的风貌,值得挖掘的记忆

走进鸿寿坊,感觉是走进了一条“老底子”的弄堂。说“老底子”,并不是说这里的弄堂房舍陈旧,相反,无论是仿建的青砖石库门,还是大玻璃的商业区都十成新。之所以给人以上海老弄堂的感觉,是因为这里的弄堂并不规整,疏密有致,空间令人舒适。这里的房子也不像衡复历史文化风貌区或张园那样一色的石库门或红砖墙,弄堂口有几栋小小的青砖房子,里面则五花八门。老弄堂常见过街楼,这里则有一条过街通道,虽然只用简单的铁制栏杆架起,但过街楼的味道却有了五六分。那家“开吉茶馆”的房子,更像是以前嵌在居民区里的街道工厂,大大的空间有点老仓库的味道。

抬头看,可以看到簇新的玻璃幕墙办公大楼,另一面则是八成新的住宅公寓,各种形制的建筑在这片天空中融合,让人感受到一种奇特的和谐。

作为一个多元文化融合的城市,土地资源十分有限,上海的很多老城区建筑并不整齐划一。很多人喜欢去淮海路拍摄武康大楼,以为这就是上海的建筑样式,却常常忽略了武康大楼背后那些低矮的平房。新天地、张园等翻新的老街区,那种规整也并不代表上海的全部。更多的老上海曾经生活的街区,都有着很丰富的建筑界面,不同年代、不同风格,甚至不同用途的建筑在一个街区里共存,杂乱中有着让人非常舒服的,不受拘束的体验。

而这种体验,在城市发展、扩张的过程中被减弱,那种原生态的高低错落、土洋杂存的城市街区正从人们的记忆中渐渐消失。

而鸿寿坊像突然投影了一部上海弄堂的老片,在那里,住宅里弄、“街道小厂”、商业门店安然相处,营造出规整却舒适的街区环境,让看多了“高端”商

业街区的人们如沐春风。

大弄堂套小弄堂的格局,门前几把小竹椅,满脸沧桑的阿姨爷叔好像回到了坐在家门口乘凉讲故事的童年时光。

瑞安新天地鸿寿坊项目总经理王莹女士告诉记者:“上海市中心有大量历史遗存,如果把它们全部铲去再造新的建筑,那固然比较容易,但是也会让人忘记此地曾经的历史记忆。本地块不属于历史文物保护单位,但有值得保护的风貌。如这里的红色屋顶,其实是延续了鸿寿坊拆迁之前的红色屋顶,门头花纹也是对原先建筑元素的保留。这些元素细节的存在,能让原住民回来时有熟悉感,但又不完全一样。我们也问了一些原住民,他们说可以在项目上找到原来居住的影子。”

新的城市界面,却处处有上海弄堂的影子,鸿寿坊成功的秘密似乎呼之欲出。

菜场? 不只是菜场 既有童年的回忆,也有生活的烟火气

鸿寿坊被人们称为“普陀新天地”,但认真考量,它和新天地还是有很大区别的。“弄堂”里餐饮很少以“高端”“精品”的标签示人,消费价格亲民。更亲民的是,鸿寿坊最黄金的门面居然给了一座菜场,而且是阿姨爷叔们所熟悉的那种,什么都买得到的综合性菜场。

王莹这样解释鸿寿坊里建一个菜场的初衷:“传统的菜场,上午营业,下午就收档了。鸿寿坊处于核心区域,周边有商业体、办公楼、居民区,人群复合,我们便考虑打造一个全天候菜场,无论什么时候都可以去买菜。现在到现场,可以看见全天都是有人,这里能满足不同年

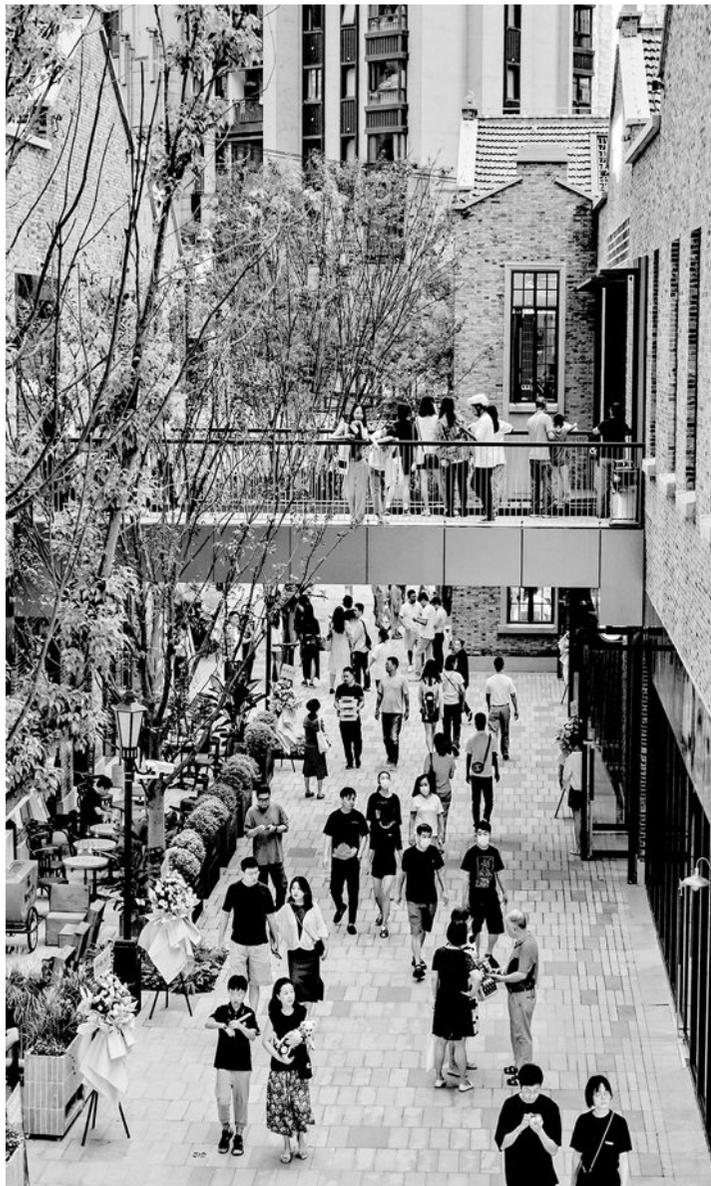
龄段的消费需求。老年人喜欢新鲜的蔬菜,白领中午会买些水果,商务人群下班路过时也会顺手带些菜回家。这样的菜场与众不同,能给人带来很多不同的体验,卖的东西也是丰富的,除了蔬菜水果、水产品、牛羊肉,还有调料、奶制品、现切水果、三文鱼、和牛汉堡。在定价上,并不像传统生鲜超市那么高价,白天也会有平价菜,是“雅俗共赏”型的,既有相对高端的产品,也有入门级产品,很包容。”

其实真正卖菜的区域,只占了很小一块。那里出售的品种很多,光芹菜就有三四种。其实,传统菜场那种多个摊位卖相同产品的模式,造成了严重的资源浪

费。而在鸿寿坊的菜场,在质量和价格有保障的前提下,并不需要“货比三家”或“价比三家”。

就像“老底子”的菜场,除了菜,更有许多小吃和日用品。老上海葱油饼和台州年糕团门前排队的人最多。非工厂化生产的葱油饼,出炉时特别的香味让人垂涎欲滴。隔壁手工制作的年糕团,有多种馅料可供选择,心灵手巧的店员会把年糕团捏成饺子状,一圈花边,赏心悦目。

菜场里,有售卖鲜花的,有卖咖啡饮料的,有卖熟食的,也有卖陶瓷的。对于上了年纪的人来说,这样的菜场有着他们儿时的记忆;对于年轻人来说,这样的场域同样有着浓浓的烟火气。



几乎每个年龄段的人都能在这个空间里找到属于自己的位置。