



品一笼人间烟火，走一程国潮之旅

“小小南翔赛苏城”，作为一座千年古镇，如何焕发新活力？

去年9月，《南翔古镇，中国国潮第一镇规划》正式发布。根据规划，南翔将全力打造“一核两区两廊”的古镇文化旅游转型升级核心区。此核心区涵盖双塔、古猗园这两个历史文化风貌区，以及银翔湖公园，区域面积达0.94平方千米。南翔正以传承中华优秀传统文化为己任，全力打响国潮文旅品牌，勇立潮头引领江南古镇的时代创新。

其实这些年来，这座中国历史文化名镇的蝶变正在悄然发生，吸引着越来越多的年轻人前去打卡游玩，这个春节，不妨就去感受一下吧。

青年报记者 杨力佳



南翔老街张灯结彩。

本版均为受访者供图



身着传统服饰的演员各展才艺。



古镇
春韵
嘉定南翔

三五知己，围炉煮茶

轮美奂。

之前来南翔古镇游玩，基本上都是当天来回，虽然有些意犹未尽，但是由于老街里没有成熟的住宿条件，所以只好作罢。但是就在3个多月前，南翔古镇首家民宿——槎溪海派艺术民宿在老街开业了，所以，即便赏灯晚了，也不必担心，完全可以借宿一宿，深度感受南翔之美。

从国潮美学空间出来后右转，拐入一条闹中取静的小径，敲开挂着大红灯笼的大门，突然有一种豁然开朗的感觉。目前，民宿一共6套客房，其中有1套大型独享一栋，沿河而建，特别适合一大家子。其余5套则分布在对面的一个江南宅院里，风格古朴，设施现代。庭院

中，月光洒落在老树的枝头，树影在庭院墙头摇曳，恍惚间仿佛进入了古画。

如果是和几个朋友一起借宿，非常建议第二天留一些时间，花在这美丽的庭院里，准备一些花生、年糕、红枣之类的小零食，或是围炉煮茶，或是把酒言欢，每一口都是生机勃勃的烟火气，每一口都是浓得快要溢出来的年味儿。



古镇游走

舌尖非遗

说到舌尖上的非遗，南翔小笼应该会从许多上海人的记忆深处，不由自主地跳出来。“轻轻提，慢慢移，先开窗，后喝汤。”单单这段品尝南翔小笼的口诀，便能瞬间打开上海人的味觉DNA——先是馋涎欲滴，继而大快朵颐。

晨曦温柔洒落，南翔老街缓缓醒来。行人悠悠地踏上石板路，跨过吉利桥，便来到了百年老店日华轩的门口。南翔本土原创卡通形象萌芽熊正憨态可掬地候在那里，迎接当天的第一批食客。石板路在脚下延伸，古朴的质感传递着岁月的温度。吉利桥横跨水面，见证着无数的人来人往。来到南翔，还有什么比品尝一笼人间烟火，更能为这段旅程增添对味的仪式感呢？

走进店内，几缕阳光透过雕花木窗，轻柔地洒落在墙壁的对联上——“一口小笼包，满怀古镇情”。这里是南翔小笼的发源地，店内以连环画形式，将创始人黄明贤的故事娓娓道来。画面中，人物的神态、动作栩栩如生，生动展现出黄明贤创造小笼包的传奇历程。同时，一旁的屏幕上滚动播放着南翔原创话剧《日华轩》，让顾客身临其境地感受那段历史。

日华轩外，是古色古香的白墙黛瓦，尽显传统韵味；踏入其中，内部装饰却别是一番风情。若要用一句话概括，便是“新中式邂逅小清新”。这般独特的风格，难怪自去年9月重新开张后，尤其受年轻食客青睐。许多人特地前来，将这里当作打卡的第一站，纷纷举起相机，记录店内独特的景致。

在热闹的氛围里，服务员脚步匆匆，一盘盘热气腾腾、香味扑鼻的南翔小笼被端上餐桌。小笼包玲珑小巧，外皮薄如蝉翼，隐约透出里面鲜嫩的肉馅。随着这美味的上桌，南翔古镇新的一天，也在这烟火气中正式拉开帷幕。

古韵今风

在南翔古镇，悠悠岁月已悄然走过1500多个春秋。这里汇聚了梁、五代、明、清等各个朝代的文物古迹，每一处古迹都静静诉说着古老的故事，彰显着深厚的历史底蕴。

南翔老街作为古镇的核心区域，东起始于横沥河，南至民主街，西抵沪宜公路，北至德华路。街区内，屋舍错落有致地林立着，商铺一间挨着一间，紧密相连，呈现出一幅幅小桥流水人家的经典江南画卷，每一处景致都饱含着江南独有的灵秀与温婉。

横沥河，这条纵贯嘉定区的古老水道，肇始于唐代，历经千年岁月洗礼，见证了沿河地区的繁荣兴盛。

河水悠悠，缓缓流淌，那潺潺的水流声，恰似时间悠扬，永不停歇。当人们悠然漫步在河岸边，微风轻柔拂过脸颊，带着丝丝缕缕的水汽与草木的清香，让人不由自主地深陷于这片宁静、浪漫的景致之中。

而就在这个春节，八字桥旁的观棹亭水域，全新推出了一道别具韵味的文化大餐。在一条轻轻摇曳的手摇船上，身着传统服饰的演员各展才艺。有的挥动着长袖翩翩起舞，身姿婀娜，完美演绎古风雅韵；有的轻抚琴瑟，指尖灵动，奏响悠扬乐章。在如诗如画的情境之中，轻歌曼舞带领观众感受江南水乡与国风文化碰撞所产生的独特魅力，让大家深深沉浸在南翔古镇悠远绵长的历史底蕴之中。

据悉，这个名为“由韵棹歌槎溪雅集”的水上国风演绎节目，将在整个新春假期持续上演。在这宜人的景致中，这条手摇船仿佛一台时光机器，带领着大家悠然徜徉在历史的长河里，穿梭回历史的深处，见证古镇的兴衰变迁与时光的悄然流转，以及无数人对这片土地的无尽记忆。

文化交融

江南文化的多元性与当代性，在南翔老街也体现得淋漓尽致。跨过太平桥，转入共和街，坐落其中的名士居就是其中的一个典范。

在古镇里举办画展，可能许多人首先想到的会水墨画，但是最近，这里正在展出的是一位青年艺术家的系列油画作品，让人耳目一新。其实，近几年来，名士居这一承载着深厚底蕴的文化空间就一直在静待一个全新的策展契机，以焕发出新的生机与活力。如今，这个契机终于来了：赵子韬作为何多苓的学生，不仅继承了前辈的艺术精髓，更在创作中融入了自己的思考和创新，使得他的作品既有深厚的艺术底蕴，又不失现代感。他的画作如同色彩斑斓的梦境，将观众带入充满想象与探索的世界。

此次的展“拾色”，共展出赵子韬的30余件布面油彩，可谓是一场

视觉盛宴。身在其中，可以深深地感受到他在保持传统韵味的时候，拥抱多元、开放的艺术理念。传统与现代不是对立的两面，而是相互融合、辉映。确实，这里曾见证了许多古籍、墨宝的辉煌，与此同时，艺术也是流动的，是不断向前发展的，因此，此次的打破常规，也不失为是对文化探索与表达的一次新尝试。

在名士居，可以品馥、览墨、飧味、悟言、鉴艺、汲韵……每个人都能够以自己喜欢的方式，悠悠闲闲地度过美好的一天。它的主理人还是一位资深的美食家，所以，以她的姓氏命名的赵姓，自然也是不能错过的美味打卡点。如果说小笼是南翔的原味，那么本帮菜就是上海的原味了，这家私房菜餐厅主打的正是这份上海人的味蕾记忆。

相信在许多上海小囡的春节记忆里，都有那么一个场景：小年夜，

灶头间，家里的“大菜师傅”忙进忙出为第二天的年夜饭做准备。其中，最有趣味性的一道菜，便是“金元宝”了——在汤勺的内壁涂一层猪油，待加热到滋滋作响后倒入准备好的蛋液，并以最快的速度利用手腕的转动让蛋液均匀地铺在汤勺内壁，面积越大越好，形成蛋皮后再放上肉馅合拢，出勺，一个蛋饺就做成了。蛋饺看似简单，却非常考验厨艺，要胆大心细，往往都是由家里的长辈来操作。比如我们家，从我记事起就是由外婆来做，后来外婆老了，做不动了，就轮到舅舅来做，如今，舅舅也老了，做不动了，这个技艺也就在我家彻底失传了，放在全家福砂锅里的已经替换成了速冻蛋饺。

虽然现在已经很少有上海人家再用这样的方式来准备家宴了，但是说起本帮菜，这些味道里的记忆



传统中式手工艺品。



制图 李肇