

古镇春韵

青浦金泽

在“冷门”古镇吃一口“热豆腐”

和许多在商业化浪潮中崭露头角的古镇相比，金泽就像是个世外桃源。这里见不到遍地的“我在金泽很想你”，这里古桥静静矗立，河水默默流淌，有的是一种全无喧嚣的水乡本色之美。这座古镇在其独有的宁静韵味与悠长底蕴中凝结出一种内敛而精致的文化生态。

今年1月，随着华为青浦研发基地的入驻，金泽镇的西岑社区，一座融入了华为创新元素的科技园区已初见雏形。金泽人自信能接住这“泼天的富贵”，但是没有人能确切描述出华为所带来的新生，会让古镇变成什么样子。

当古镇遇到新生，老味道是否会遇到新改良？古镇新生的奥秘，或许就藏在一块小小的豆腐里。

青年报记者 陈嘉音



赵鹤鸣的豆腐甜品专门店。

本版摄影 青年报记者 施剑平(除署名外)



金泽古镇环境优美。

受访者供图

金泽古镇的味觉记忆

当然属于金泽古镇的味觉记忆远不止一个赵家豆腐。在搜索栏输入“青浦金泽特产”，“金泽状元糕”的名字跃然眼前。

点开相关页面，画面中的状元糕，金黄色的糕体上或许还点缀着几粒红绿丝，色彩鲜明，仿佛隔着屏幕都能感受到那份软糯与弹性，让人一眼望去便心生欢喜，垂涎欲滴。

漫步于金泽古镇的核心街道——金溪路上，青砖依旧，鸟鸣清越。在这份不变的宁静之中，也有东西在渐渐老去……当人们抱着品鉴“糯叽叽”的心态来到古镇，就遇到了一个最大的问题——状元糕去哪儿了？后来，我们就这个问题找到了家住普济桥边的爷叔袁成荣。

今年61岁的老袁在家门口有个卖油墩子的小摊。建于宋代的普济桥刚好位于古镇中段，更是上海地区保存最完整、年代最早的单孔石拱桥。

在古镇“CBD”生活多年，他对古镇的一草一木、一店一铺都了如指掌。

一碗新鲜的萝卜丝，加上一碗面糊，老袁每天顶着冬日寒风制作着油墩子。生意好时，一天能卖200多个。但对于状元糕的消失，他显得有些无奈。

“关掉了。”老袁简短地回答，“以前镇上是有状元糕厂的，现在关掉了，也就没有地方卖了。”

对于金泽状元糕的踪迹，赵鹤鸣给了我们一个既无奈又现实的答案。金泽状元糕坚持采用传统的手工烘制方法，没有引入大型机械生产，保持了那份纯手工的温度与匠心。原来的小工厂规模不大，仅由两排平房构成，内部配备了炭炉，一切操作均需人工完成。

然而，遗憾的是，下一代“接棒”的意愿似乎并不强烈，加之老一辈因年龄已高而选择退休，不再继续制作。因此，大约在两年前，古镇的街上就几乎看不到传统的手工制作状元糕了。

其他老字号、老店铺面临的困境，让赵鹤鸣更加意识到传承的重要性。赵家豆腐店作为商务部评定的中华老字号，不仅承载着家族的记忆，也肩负着传承豆制品文化的使命。

“店名‘瑞麟’是我爷爷的名字。”赵鹤鸣说，赵家豆腐在创新上一直走在前列，不仅保留了传统豆制品的制作技艺，还不断研发新品，以满足现代消费者的需求。他认为，豆制品行业虽然历史悠久，但现代化程度并不高，需要更多的创新和研发来推动行业发展。

如今，赵鹤鸣的豆腐甜品店受到了年轻人的喜爱，他认为这主要得益于健康饮食的潮流和年轻人对特定生活方式的追求。他强调，大豆对于乳糖不耐受的人群来说非常友好，富含蛋白质且脂肪含量低。此外，店铺所在的金泽古镇与赵家豆腐店的调性相契合，既可以通过创新回馈本镇居民，也能吸引游客前来打卡。

赵鹤鸣说，甜品店内的设计由他一人操刀。比如，他借鉴了上海特有的老虎窗设计，为空间增添了一份复古韵味，“当你走到河对面眺望时，你会发现那些大窗外还巧妙地设置了小重檐，这样的设计不仅美观，而且与周围的环境完美契合。”一砖一瓦间折射出的，是对传统韵味的坚守与匠心独运的情怀。



如何才能跳出“千镇一面”

金泽古镇拥有源远流长的桥庙文化，承载着“桥桥有庙，庙庙有桥”的独特文化景观。据史料记载，金泽原有“六观、一塔、十三坊、四十二虹桥”，至今镇上还保存着宋元明清时期所建的七座古桥梁，故被誉为“江南第一桥乡”，属国家级3A旅游景区。

对于古镇来说，想要“更新”非简单地让商户加载同一套“安装包”就万事大吉。在新时代，如何避免“千镇一面”，推动古镇高质量发展，已然成为重要课题。

多年历史，有“兴于宋，盛于元”之说，相传昔日有“穰人获泽如金”，故得金泽之名。延续至今的一年两次金泽庙会，更衍生出民俗、饮食、演艺等丰富多彩的地方文化。“金泽庙会”已于去年被列入第六批上海市非物质文化遗产代表性项目扩展名录。

“你能想象吗？邻近省份的人会乘船沿着河道聚集到这里。”李宏利介绍，香汛期间，进香船只停满大小河道，各庙香火旺盛，街道、庙会人山人海，演戏、宣卷、唱神歌、打莲湘、舞龙、舞狮等各种民间娱乐活动汇集，各地来赶庙会的小商小贩，遍及大街小巷。

破局的探索

“这样一个盛大的民俗庙会，面临着传统难以保留的挑战。”他说。专家通过问题梳理发现，瓶颈主要体现在古镇建筑产权复杂分散，这不仅导致资源受损，还造成管理困难与缺位。同时与周边省份相比，上海古镇在民宿建筑规模和夜游时间等方面也受

限，亟须整体规划以实现长三角一体化的古镇运营模式。上海金泽旅游发展有限公司经理居晖也有相同的困扰。金泽古镇去年成功创建了3A级景区，然而，若要向更高级别进阶，居晖深知桥、河、庙所蕴含的文化内涵尚不够丰富。如何吸引游客停留驻足，同时又避免过度开发，致使古镇陷入商业的窠臼，成为他一直思索的难题。

金泽古镇中有一块区域，由于产权原因始终无法对外开放。尽管这块区域相对小众，却也让规划部门伤透脑筋。此外，还有像原来的上海市缝纫机厂这样的市级资产也位于古镇内。古镇管理方虽然希望盘活资源、开发古镇，但由于这些地段的产权问题，因此感到十分无奈，只能等待。

另一层隐忧是：古镇“更新”后的同质化。“就好像现在上海郊区的网红‘一尺花园’，各个古镇都有，它们开在泗泾、高桥、新场和朱家角，到处都是

在传统中新生

入冬的上海尽管阳光很足，但金泽古镇附近的游客比起旅游旺季显然少了很多。

在一家名叫“豆腐甜品专门店”的餐厅，我们见到了00后店主赵鹤鸣。作为赵家豆腐店第五代掌门人，他已经在古镇上开了三家新型豆制品店，豆乳烘焙、豆浆拉面、豆腐甜品，豆腐被他玩出了花。

看着眼前的菜单：法式焦糖豆乳布丁、红豆起士豆腐慕斯、大红袍豆乳拿铁……这与印象中质朴的豆腐料理多少有些反差。然而，无论是何种形式的变奏，豆腐作为基础的食材，始终保持着它独有的温和与细腻，默默支撑着这些创意料理的灵魂。

作为脱胎于金泽的本土品牌，拥有悠久历史的赵家豆腐，是全国豆制品行业内第一家荣获商务部颁发的中华老字号的豆制品企业。凭借其独特的工艺和配方，百年声名远扬。如今，身为赵家第五代掌门人的赵鹤鸣大胆创新，为食客带来了意想不到的味蕾惊喜。

“我是个爱吃的人。”赵鹤鸣回忆起在英国伦敦上大学时，出于兴趣在

甜品店、咖啡店兼职的经历。他表示，在制作面包、甜品的过程中，发现其与制作豆腐有着异曲同工之妙。做甜品和做豆腐一样，都极为耗费体力，需要精心制作，只有这样才能做出一份美味的甜品。留学期间，赵鹤鸣对咖啡厅文化和甜品产生了浓厚兴趣。

2023年，赵鹤鸣回到上海，一头钻进厂里的实验室。两个月之后，赵鹤鸣带着他的“研究”成果走了出来，一家豆腐甜品咖啡店也应运而生。咖啡和豆腐，一土一洋，赵鹤鸣却觉得两者搭配相得益彰，“豆腐甜品比较清淡、甘甜，咖啡相对浓烈，它们在口感上融合会很好。”

谈及为何选择在此地开设创新豆腐甜品店，他回忆道：“我们在这里的时间比较长，到今年是130年。我小时候就在厂里，有的时候我就会看着我爷爷或者我父亲带着工人一起生产豆制品，从浸泡黄豆到出成品，这个过程大概要30多个小时。”他在这片充满过往记忆的地方“留下我们的东西”。

《舌尖上的中国》第一季栏目中提道：“中国人用豆腐表达了自己柔

软变通的适应性。所有的这些，让一粒黄豆得到了升华。”

老味道不仅是记忆的载体，更是烟火人家的象征。对于当地人而言，赵家豆腐的独特风味极具辨识度，一尝便知出自他家。除了成为当地人的味觉记忆，赵鹤鸣也怀揣着为更多顾客留下美好印象的愿景。他透露道：“我们近期正在对产品的配方进行改良，旨在保持原有品质的基础上，结合现代人的口味偏好，做出一些适当的调整。”



制图 李肇

古镇游走

魅力与瓶颈

去年8月的一个下午，来自上海社科院的专家李宏利来到了金泽古镇调研。他此次的调研聚焦于上海古镇发展的瓶颈与对策。

“金泽是一个很特殊的古镇。”李宏利说。金泽镇区域面积108平方公里，是青浦区唯一与江浙接壤的乡镇。在上海，面积一平方公里以上的自然湖泊有21个，其中19个在金泽，丰富的水系资源正是金泽成为桥乡的重要成因。

在金泽镇沙港村，李宏利看到农民的自建房宽敞而别致，拥有三开间的格局，前方是雅致的小院，后方则是一片广阔的院落，里面种植着各式各样的果树，生机勃勃。“房屋前流淌着一条特别宽阔的河流，我那天到的时候是下午，阳光正好洒在水面上，波光粼粼，这简直是神仙日子。”他充满感慨。

金泽古镇历史悠久，古称“白茆里”，始建于唐宋年间，至今已有1300



联系我们 qnyw@f63.com