

【编者按】

今年,上海多家老字号陆续焕新归来。翻新升级的店铺、创新推出的产品、打造国潮周边IP……它们持续拥抱变化,探索着新的道路。日前,记者走访了沪上一些老字号,为市民们带来老字号焕新调查系列,看一看它们都有哪些新花样。

恢复 10 元平价早茶,也有 1288 元的女王尊享套餐

“海上第一茶楼”豫园湖心亭焕新归来

7月10日,上海豫园商城核心地标——湖心亭完成历时近2年的保护性修缮,正式向公众开放。“它是一处文物,所以这次修缮的最大难点就是又要改变,又不能改变!”担纲本次湖心亭修缮内装设计的国际设计大师梁建国介绍。其实,在修缮期间就有很多老客人来询问重开时间,对它会有什么改变十分好奇。

巴金专座、女王座都被保留 这场焕新将历史与现代交融在一起

这座被誉为“海上第一茶楼”的百年古建,至今已有240余年历史。1855年开始,这里成为上海最早的商业茶楼,在其170年的茶楼经营史中,文人墨客在此汇聚,国家政要品茗闻丝竹,全榫卯结构的建筑和传承至今的非遗茶艺为其增添了文化地标与商业传承的双重价值,让湖心亭茶楼成为不折不扣的“海上第一茶楼”。

这次的修缮本着“修旧如旧”的匠心,在保留建筑历史文化的同时,进一步提升了其功能性。在筹备修复工作前期,团队成员对湖心亭每个构件均进行了细致的勘察,甄别哪些是历史遗存,哪些是后期改造的,一砖一瓦都不曾放过。同时结合湖心亭不同部位的实际情况,灵活选用最适合的修缮方式,以工艺复原榫卯飞檐,还恢复了歪闪的梁柱,更以“活态保育”的模式进行文化传承的新实践和有机探索。

而主要的变化在于内装,梁建国在保留建筑古韵的同时,赋予了其现代功能。整体设计延续湖心亭古朴制式,融汇东方园林与茶文化精髓,营造“城市茶室秘境”,让访客在品茗间穿梭于历史与现代,将这个蕴含百年文化历史的地方打造成了独具特色的东方生活美学承载空间。记者在现场看到,入口两处的墙壁上陈列着湖心亭的老照片,展现历史轨迹。一楼的茶堂、散座区及吧台以花梨木色、哥窑裂纹灯饰等元素呼应茶楼与九曲桥湖水的意境。

二楼打造私密空间,涵盖评弹区、茶席区、VIP包房及茶器展示区,家具设计兼具古典韵味与现代气息。淡淡的茶香与木料的气味融合在一起,能把夏天在外行走的燥热慢慢抚平下来。记者还注意到,具有纪念意义的巴金专座和伊丽莎白二世的女王座都被保留了下来,和一旁全新制作的



桌椅融合在一起,毫无违和感。

湖心亭二楼屋檐下,屋脊蹲兽、檐角装饰也令人眼前一亮。据了解,这是上海工艺美术院建筑遗产传承中心的师生们按照“原样修复”的原则,通过历史照片比对、残件测绘,揉捏刻画,最终重塑了湖心亭的“历史表情”。“完美复制不是目的,我们要让后人能触摸到这个时代的修复温度。”一位参与修复的美院师生这样告诉记者。

10元早茶、1288元女王套餐 不同客群都能在这找到自己想要的

“每周一早上8点半到10点,在我们湖心亭一楼花10元就能享受到一份早茶,有一壶茶和一个松月楼的素包!”湖心亭运营主理人戎新宇介绍,10元早茶套餐不限量,不过人多的时候可能需要排队。

据了解,焕新归来的湖心亭一楼有27个座位,二楼55个散座还有一个可以容纳12人的包厢。利用这样的场地规划打造了全新的运营场域,一楼仍有平价早茶场,同时新增更为潮流的新中式茶饮,以新颖的茶器吸引年轻一代驻足;

二楼则打造文人风骨、非遗匠心、女王尊享三大非遗系列茶饮,传承非遗茶艺。

湖心亭最贵的女王尊享套餐是英国女王伊丽莎白二世来访时享用过的同款,价值1288元,可供3人享用。套餐以九宫格的形式呈现,包含绿波廊定制的茶点,每天新鲜直送,所以需要提前预约。而且套餐里的茶是妥妥的“双非遗”作品,不仅是非遗大师手制茶品,还配合了同为非遗的茶艺表演。“订这个女王套餐我们还会赠送9张单反拍的照片,让顾客可以发朋友圈。我认为顶流下午茶应出自中式茶点,华流即顶流!”戎新宇自豪道。

从10元早茶到1288元女王套餐,不同的套餐满足了不同客群的需求。之后,湖心亭还将不定时举办评弹、丝竹等表演,让在这里喝茶成为一种生活方式与社交享受。

历史空间转化为文化消费场景 这座文化地标真正“活”起来了

作为大豫园文化片区的核心灵魂建筑,湖心亭的修缮远不止于一座历史建筑的活化,这一“微更新”项目不仅是历史建筑保育模式的有机探索,也是豫园股份在海派文化、江南文化、老城厢文化的传承和活化方面的重要企业使命,致力于打造极具东方生活美学魅力的全球时尚文化秀场的重要实践之一。

焕然一新的湖心亭,让这座百年茶楼成为整个文商旅片区焕新发展的驱动力。这不仅仅是在修复一座老建筑,而是在培育一个能够自我更新的文化生态系统。这种将历史空间转化为文化消费场景的尝试证明了,最好的保护不是将历史封存,而是让其持续参与城市的文化生产,成为滋养创新的源头活水。这或许就是本次修缮留给这座城市最宝贵的启示——让文化地标真正“活”起来,成为推动城市永续发展的文化引擎。

湖心亭的焕新为大豫园片区植入了一个强有力的“文化锚点”。它既是向历史的致敬,亦是向未来提供无限可能。当游人穿过九曲桥步入茶楼,他们触摸的不仅是历史的痕迹,更是一座城市文化赓续的新的启示,湖心亭“海上第一茶楼”的文化使命延绵百年,生生不息。

晨报记者 商依琳

空间焕新、非遗展示、线上打包……

百年老字号松月楼豫园店变身“新地标”

随着上周豫园湖心亭重开,早茶套餐中那只皮薄馅绿的松月楼净素菜包再度成为焦点。记者日前探访了前不久结束闭店装修、以全新面貌回归的百年老字号松月楼豫园店。这家创立于1910年的沪上素食标杆,在保留“常年净素,荤不入店”传统的同时,通过空间焕新、非遗展示、线上打包等深度融合,吸引了更多市民与游客。

吧台位、非遗展示窗口, 从“老字号”变身“新地标”

记者来到松月楼豫园店,原木色的门头设计和豫园商城本身的亭台楼阁巧妙融合在一起,兼具传统韵味与现代质感,没有一丝突兀之感。

踏入其中,店内的吧台位格外新颖,通透的玻璃窗、几张高脚凳,在这儿用餐真有点中西融合那味儿了。店员告诉记者:“之前天气稍微凉快点的时候会开着窗,很多老外喜欢坐在这里,也有不少游客驻足拍照,成为了新晋打卡点。”不过如今正处盛夏,开着窗吃饭恐怕要满头大汗了,所以此处窗户紧闭且也无人落座。

店内的客群十分多元化,有吃了几十年依然爱这一口的上海阿姨爷叔,有被环境吸引进来打卡的年轻人,还有特地搜索找来的素食主义者。一位俄罗斯客人分享:“我是十几年的素食主义者,来中国以后查找素食店发现了这里,味道挺好的,健康又清淡,我很喜欢。”可见,这家百年老字号在焕新的同时也没有忘记对传统口味的坚持,征服了大家的味蕾。



值得注意的是,松月楼还在沿街外卖区域增设了非遗展示窗口,从下剂、擀皮、挑馅到包捏,特别是22个褶的工艺,这扇明档窗口把如何制作一只净素菜包的过程完整呈现,让顾客看得清楚吃得放心,也传承了咱们的非遗文化。记者还了解到,馅料是松月楼净素菜包的灵魂,制作的方法特别讲究。上海青只取叶多梗少的嫩芯,再把豆腐干、香菇、自制面筋三样主料按秘制比例混合,浇上麻油瞬间激发鲜香。不过,店家并未公布明确的非遗展示时间,所以如果市民和游客们想看到还得靠点运气,建议早点去机会比较大。

线上打包不用里外奔波, 但店员操作还有点生疏

记者注意到,重装后的松月楼店内每张桌子上都新增

了二维码,让顾客可以线上点单,比起过往只能在收银台排队买单的时候要方便了不少。落座后,店员还会贴心地上前提醒:“我们大众点评上可以团50元的券,可以先看点什么,点到50元的话团券更划算。”

素蟹粉拌面是松月楼的招牌之一,几乎每桌必点。老字号的出品也确实很有保障,用胡萝卜、土豆泥模拟出来的蟹膏蟹黄质感达到以假乱真的程度。通过蛋黄、姜醋、糖等调味料复刻蟹味鲜香,尝起来和真蟹粉也没什么区别。一份36元的价格还配上了菌菇汤,比起动不动上百元的真蟹粉拌面属于实惠之选了。

扫码除了堂食点单,也可以直接打包包子、烧卖等传统点心,比如经典素菜包一盒6个27元,要打包在做法上选择“冷”即可。这样的打包方式让堂食客人打包变得轻松便捷,下单后只需在座位上等待,告别了以往店内、店外奔波的困扰。

但记者实际体验后发现,店员对于线上下单的形式或许还有点不习惯,点了一盒打包的冷素菜包,先是上了一份热的,反馈送错后迟迟不送来新的,再次催促后还来询问到底要冷的还是热的。最后拿到打包的包子时,已经耗时近20分钟了,而且当时也并非用餐高峰时间。希望还是能多做员工培训,让服务和店内的焕新升级匹配起来,不然只会增加顾客的不良体验。此外,在堂内点包子的话,只能直接点6个同一口味的,如果想买1个尝尝或者想品尝各种口味的的话还是要去沿街外卖窗口购买,建议可以扩展线上点单的选项,满足顾客的不同需求。

晨报记者 商依琳