



■ 永青假发店闻名遐迩,长久以来为无数顾客“顶上生辉”



■ 一杯由牡丹花冲泡的茶在湖心亭茶楼格外引人注目



■ 童涵春药丸制作师傅功夫了得,正现场为观众表演手工泛丸制作



■ 丽云阁的扇子不仅为人送去风凉,还可用于收藏

本报记者 陈正宝 周馨 摄
本报记者 沈敏岚 文

品味老上海

豫园灯会、豫园庙会、南翔小笼制作技艺、五香豆制作技艺、永青假发制作技艺等等,数一数,豫园的非遗项目有13个。豫园商城又是上海滩的“中华老字号”,聚集了13个中华老字号品牌,老庙黄金、亚一金店、童涵春堂国药、王大隆剪刀、丽云阁扇庄等,个个都是熠熠生辉的“金字招牌”。非遗文化节上,非遗项目和老字号品牌的历史典故与发展历程,深深打动着游客。

做了40年药工的童涵春堂老师傅沈晓林,先在竹匾上用刷子蘸少许水使匾面湿润,撒中药粉于湿匾面上,用双手持匾,靠腰部力量连续转动竹匾40分钟,直到药粉变成均匀的颗粒状,这就是有着100多年历史的泛丸技艺,会这门技艺的老药工在上海已屈指可数。中药有着“丸散膏丹”之说,泛丸就是制作排在第一位的“丸”,童涵春堂的泛丸列入“非遗”项目,随着中医养生理念的兴起,泛丸倍受年轻白领的追捧,时常出差的空中飞人,带上几粒“丸”确实方便不少。“非遗文化节”上,摇着竹匾的沈师傅周围,站满年轻人,对这门古老而又时尚的技艺赞叹不已。

王大隆剪刀已有200多年历史,一把法兰剪刀仍是老上海人的最爱,古朴的外表、传统的技艺,让老上海人不离不弃的还有汤婆子,现在有空调、有电热毯,为何还要汤婆子?老上海人说,现代的取暖工具哪比得上汤婆子的健康、“贴肉”。每到隆冬季节,买纯铜手工制作的汤婆子,要排很长的队,于是趁着非遗文化节,来“王大隆”挑选汤婆子的老上海人不少。“老字号”王大隆也跟上时代步伐,一把可媲美碎纸机的碎纸剪刀,让年轻人爱不释手。

走进老上海

豫园非遗文化节,搭起了实景展示区,让游客直观地了解非遗和老字号的文化历史,仿佛走进了老上海。老茶馆的一角,店小二粗衣布履,肩上搭着毛巾,为客斟茶;小磨刀匠正在聚精会神地打磨手里的剪刀;小热昏绘声绘色地“唱卖”五香豆和梨膏糖;馄饨铺的烧锅仿佛冒着热气,碗筷齐备,几个铜钱就能大饱口福……这些小景都散发着浓郁的经典文化气息,让游客们了解,许多年前这些非遗项目和老字号品牌的名声便传遍上海的街头巷尾。真人表演的小热昏唱卖,南翔小笼老师傅现场手把手教游客包小笼等互动活动,更是让游客们亲身体验,融入其中。

豫园商城

- 非遗项目
- 中华老字号
- 豫园灯会

湖心亭茶艺

南翔小笼制作技艺

五香豆制作技艺

梨膏糖制作技艺

丽云阁篾扇制作技艺

乔家栅糕团制作技艺

上海老饭店本帮菜烹饪技艺

永青假发制作技艺

王大隆剪刀制作技艺

童涵春药丸制作技艺

铁画轩刻磁技艺

上海城隍庙庙会
- 湖心亭

华宝楼

老庙黄金

亚一金店

丽云阁

南翔馒头

德兴馆

上海老饭店

童涵春堂

王大隆剪刀

梨膏糖

五香豆

永青假发

「非遗文化节」讲述历史故事 豫园老字号展示前世今生

梨膏糖当场烧 汤婆子热天买

13个“非遗”项目将文化遗产穿成珠链,13个“中华老字号”讲述往昔旧事。正在豫园举行的“非遗文化节”暨中华老字号文化展,借上海旅游节、上海购物节“双平台”,在这个金秋时节带我们一起回味老上海的味道。



■ 未进店门,先模拟一下,姑娘仿佛已尝到了小笼包的鲜美



■ 磨刀人雕塑栩栩如生



■ 曹海龙师傅烧制梨膏糖已有30多年经验



■ 一把小小的王大隆碎纸剪,却有着碎纸机的功能



■ 紫砂壶修胚是一门精细的手艺,不但要一丝不苟,还要耐得住寂寞