

烟火与古韵如何「双向奔赴」？

新塍老街焕新满月观察

”

“

昨天上午10时许,老王烧饼的炉火依旧烧得通红,面团在案板上反复摔打,芝麻香顺着巷子飘远;饭点未到,吴贝烧鸡门口已经排起了短队,店伙计手起刀落,斩鸡的笃笃声混着肉香在街角散开;拐角处,一川甜汤的木门被推开,国风海报贴上橱窗:“今日新品:薄荷绿豆汤。”

深巷里,胡博泉老宅——如今的新塍中医药文化馆,迎来了研学团的孩子们。雕花窗下,药香与笑声一同溢出木门。

这是新塍老街焕新开街满月的一个寻常工作日,人气并未因“非周末”而变淡。

自4月30日焕新启动以来,这条千年老街交出了怎样的“满月答卷”?老字号的人气是真火还是虚火?网红店的流量能否沉淀?记者连日蹲点观察,从烧饼摊的炉火到老宅里的香囊,试图拆解这场烟火与古韵共生实验背后的真实逻辑。



■ 记者 蒋晓森 通讯员 汪亚玲 图片由受访者提供

从“沉睡”到“出圈” 文化地标守护江南建筑根魂

“主街越热闹,深巷里的老宅就越显珍贵。它们不是冰冷的建筑,而是老街的根与魂。”新塍老街的建筑肌理是江南古民居的典型缩影,沿街留存砖木结构老宅,大多为明清至民国时期遗存。精致的雕花门楼、通透的穿堂天井、稳固的榫卯梁柱,兼具实用价值与艺术美感,沉淀着江南古建筑独有的韵味与匠心。

岁月侵蚀之下,不少老宅曾陷入沉寂。因年久失修、住户外迁,部分古宅沦为闲置空房,墙体剥落、木构腐朽,一度陷入无人问津的“沉睡”困境。借着此次老街焕新,新塍镇坚守“保护优先、活化利用”核心原则,对街区内的人文建筑进行保护性修缮,最大限度留存建筑原始风貌与历史肌理,守住老街千年文脉根基。

漫步新塍老街,避开主街喧嚣人潮,拐入幽深静谧的支巷,蜿蜒的青石板路延伸向前,斑驳的白墙黛瓦在暖阳下泛着温润光泽,胡博泉老宅便静静伫立于此。青砖雕花质朴典雅,木窗朱棂疏落有致,一砖一瓦都镌刻着岁月的印记,尽显浓郁的民国风貌,成为老街文保建筑活化利用的标杆之作。这座百年老宅如今

已焕然一新,变身新塍中医药文化馆,凭借闹中取静的独特气质与深厚的文化底蕴,成为开街以来游客交口称赞的宝藏打卡地。

走进胡博泉老宅,古色古香的气息扑面而来。朱红木门古朴厚重,推门便是一方小巧天井,阳光透过雕花窗棂洒入室内,光影斑驳交织。屋内梁柱完整保留原有榫卯结构,未用一个铁钉,历经百年依然坚固;门窗雕花精致细腻,花鸟纹样栩栩如生,处处彰显江南工匠的精巧技艺。

“修缮时,我们全力保留老宅原始格局,墙面采用传统石灰工艺修复,木构件精心做了防腐处理,就连地砖都尽量沿用旧物,只为留住原汁原味的民国风貌。”嘉兴市柿林文化旅游发展有限公司综合管理部主任张宏程介绍,“老宅不是静止的陈列品,而是鲜活的文化载体。打造中医药文化馆,就是要让百年老宅‘活’起来,让传统文化真正走进大众生活。”

如今的胡博泉老宅,早已告别沉寂。一楼展厅系统展示新塍中医药文化,陈列传统制药工具,梳理新塍中医历史等,从中医药发展沿革到新塍本土医药故事,全方位展现江南中医

药文化底蕴,重点介绍了新塍本土特色罗氏骨伤科的百年传承脉络。

一个月来,这里不仅吸引了大批中医药文化爱好者,更成为亲子研学的热门目的地。在今年“五一”期间,这里推出了草本香囊手作活动,累计接待游客1000余人次。在袅袅药香中,孩子们识药、研磨、装袋,沉浸式感受传统技艺的魅力。

胡博泉老宅的成功活化并非个例,老街内多处文保建筑均已完成精细化保护修缮与活化升级。“文保建筑活化,关键在于‘守得住文脉、接得上地气’。新塍老街不搞过度商业化,而是根据建筑特色精准定位,让老宅既能承载文化记忆,又能融入现代生活,避免‘千巷一面、千店一面’。”张宏程说。

越来越多的游客从主街分流至深巷,探寻老宅古韵。“比起热闹的商业街,我更爱这些安静的老宅,在这里能感受到历史的厚重感,特别治愈。”来自上海的游客刘刚感慨道。从无人问津的闲置老宅,到人气渐旺的文化地标,新塍老街的文保建筑活化,既保留了江南古建的风骨,更让传统文化在新时代焕发出勃勃生机。

从舌尖记忆到新潮体验 新塍美食守正创新

“逛老街,先吃一口新塍味。”如果说古宅文脉是新塍老街的风骨,那么地道美食便是老街最动人的烟火底色。清晨6点,天光微亮,老街的烟火气便悄然升腾,早起的街坊落座沿街小店,品茶闲谈、慢享早点。悠悠茶香漫过街巷,大饼的酥脆、糕点的软糯、卤味的醇香交织萦绕,氤氲成独属于新塍的鲜活味觉盛宴,唤醒一城烟火日常。

作为江南古镇美食的重要代表,新塍美食以“新鲜、地道、家常”为特色,历经百年传承,早已成为老街最亮眼的IP。此次焕新,老街以传统美食为基底,推动老字号提档升级、新美食入驻,既留住舌尖记忆,又跟上新潮时尚。

新塍美食的独特底蕴,藏在代代相传的老手艺里。吴贝烧鸡、老王烧饼、凤舞斋糕点、味德丰酱鸭……每一款美食背后,都镌刻着手艺人坚守匠心的故事。

“我们家的手艺,已经传承好几辈。食材甄选本地散养土鸡,卤料沿用祖传秘制配方,文火慢卤入味,全程恪守传统工序,不掺任何额外辅料,食客认准的就是这份地道老味道。”吴贝烧鸡经营者吴凌波说,“这一个月来,生意红火不少,除了周边熟客,很多外地游客也慕名前来,都说吃出了记忆里的老味道。”

此次焕新,老街内的本土美食商铺也整体提档升级,在留存老字号市井烟火气息的

同时,优化经营场景,全面提升消费服务体验。走进凤舞斋糕点门店,古朴雅致的木质陈设古韵十足,干净透亮的玻璃橱窗内,椒盐月饼、麻花、大麻饼、雪饺、芝麻糖等传统点心整齐陈列、品相诱人。门店贴心设置免费试吃区域,方便游客品鉴本土风味,同时开通全国快递寄送服务,让远道而来的游客可以把新塍地道风味打包带走,让乡愁味道跨越山海。

“以往门店以线下售卖为主,老街焕新后,年轻游客大幅增加,我们顺势推出特色糕点礼盒,造型雅致、口味地道,深受年轻人青睐。”凤舞斋负责人季伟苗表示,老字号既要坚守传统匠心,也要顺应市场潮流,以创新经营持续聚拢年轻消费群体。

老街美食能够成功突破传统圈层,收获年轻群体青睐,秘诀在于依托小红书等媒介,驱动年轻化线上运营。比如,味德丰酱鸭主打“非遗卤味+古法匠心”,在小红书上高频发布酱鸭现切、卤汤熬制高清实拍,搭配吸睛文案,联动本地美食博主打卡探店,精准击中年轻食客对传统卤味的好奇;一川甜汤聚焦江南清润糖水,以治愈系国风海报、手作vlog圈粉年轻人;一碗喜乐推出“夏日新品有奖竞猜”,鼓励游客打卡分享赢折扣;一木林文创推出老街主题好物,发起氛围感话题,撬动年轻用户自发

传播,让老街风味借助平台流量走进年轻人视野。

除了传统老字号,老街还引入了臭豆腐、酒酿圆子、油墩子、江南甜品等特色美食,以丰富的品类满足不同年龄段游客的味蕾需求。“专门冲着新塍美食来的,烧鸡香气扑鼻,糕点酥软入味。老街既有传统味道,又有网红氛围,特别适合年轻人打卡。”来自杭州的年轻游客范高杰边品尝边拍照分享。

美食是老街流量密码,更是乡愁的鲜活载体。一个月来,老街日均接待游客超万人次,传统糕点、特色美食销量节节攀升,带动商户营收大幅增长。在热闹的背后,老街始终坚守底线,秉持“品质为本、拒绝同质化”原则,严禁低价劣质小吃入驻,全力守护新塍美食口碑,同时鼓励商户深耕传统手艺、打造特色爆款,形成差异化竞争。

“美食IP不是简单的小吃堆砌,而是要挖掘美食背后的文化内涵,让美食成为连接游客与老街的纽带。新塍老街将持续培育美食IP,推动老字号创新、新美食融合,让舌尖上的新塍,成为游客心中难忘的记忆。”秀洲区文旅局相关负责人说。从代代相传的老味道到适配潮流的新美食,老街以烟火气为底色,让美食IP既留住乡愁,又拥抱年轻,成为老街最动人的名片。

从人居改善到共生共荣 老街居民共享发展红利

“老街是我们的家,现在环境变好了,人气变旺了,日子也越过越红火。”76岁的老街居民沈星明坐在家门口,看着往来游客,脸上满是笑意。新塍老街的焕新,不仅是建筑与商业的升级,更是居民生活与文旅发展的共生共荣,在唤醒老街繁华的同时,留住了烟火日常,让老街居民共享发展红利。

走进老街深处的居民生活区,白墙黛瓦干净整洁,青石板路平整通畅,家家户户门口摆放着绿植盆栽,处处生机勃勃。污水管网

改造、电线入地、消防设施升级、公共厕所翻新……一系列民生工程落地,彻底改变了老街的老旧面貌。

清晨,居民提着菜篮穿梭于街巷,互相寒暄;午后,老人坐在门口晒太阳、聊往事;傍晚,家家户户炊烟袅袅,饭菜香气弥漫巷间。这份原汁原味的市井日常,没有刻意雕琢的商业化痕迹,是新塍老街独有的温度与魅力,也是古镇文脉生生不息的根基所在。从环境改善到增收致富,从“共生共荣”到“双向奔赴”,老街

居民既是古镇蝶变的亲历者与见证者,更是文旅发展的参与者与受益者。

千年古镇藏古韵,一缕烟火润新生。新塍老街的焕新,不是简单的建筑翻新、业态堆砌,而是一场立足文脉传承、守护市井烟火、赋能民生幸福的深度活化实践。在古韵与新生的碰撞中,在烟火与潮流的共生中,新塍老街走出了一条独具特色的江南古镇活化之路,让千年文脉生生不息,让烟火人间温暖常在。

