



◀ 浙江非遗滚灯舞吸引众多游客驻足欣赏
▶ 各类传统手工艺品让人爱不释手
本报记者 周馨 摄

豫元

衡复风貌区

朱家角

近百项全国非遗技艺与
二十余家中华老字号齐聚

95后传承人 守艺亦破圈

本报讯（记者 杨玉红）昨天，为期一个月的“青春造物场”2025豫园城市非遗季启幕，近百项全国非遗技艺与二十余家中华老字号齐聚百年城厢，让传统文脉在当代焕发新生。

豫园中心广场的非遗主题展陈区,堪称全国非遗技艺的“浓缩图鉴”——松江布艺的细腻、拓印的古朴、壮锦装饰画的绚丽、点翠的华贵、绒花的灵动,各类传统手工艺精品悉数亮相,让人目不暇接。

95后北京姑娘小单的点翠首饰展位前,总能吸引不少游客驻足。作为点翠技艺第三代传承人,她的祖辈曾是梨园行道具工匠,一身手艺代代相传。“点翠曾是宫廷与梨园的专属风雅,国家博物馆的点翠凤冠便是其巅峰之作。”小单介绍,受走红的“点翠凤冠冰箱贴”启发,她三年前组建创业团队,如今已发展至5人规模。为践行环保理念,选用家养孔雀脖颈毛替代传统翠鸟羽毛,其光泽与柔韧性丝毫不减,让古老技艺在坚守中实现创新。

除了静态观赏,每周末的沉浸式手作体验更让非遗“活”了起来。手工艺人化身非遗导师,手把手带领海内外游客体验绒花制作、竹编创作等技艺。

“亲手完成一件绒花作品，才明白这项技艺的精妙。”来自法国的游客安娜体验后由衷赞叹。而青年非遗艺术家打造的沉浸式“非遗风物展”，以竹编为韵、银杏寄情，全程贯穿的银杏叶视觉符号，恰是非遗技艺青春绽放的生动写照。

每周推出的特色跨界活动,则让传统与潮流碰撞出别样火花。第一周,豫园联动《雄狮少年》,将醒狮文化、滚灯舞与咏春功夫秀搬进实景,飞檐翘角间重现岭南文化魅力;第二周携手“新乐府”,原生态非遗民俗舞蹈、“神鸟舞”与电子琵琶、民族说唱交融,连续两天献上视听盛宴,游客还能参与打歌舞教学深度互动。

作为上海核心文旅地标,大豫园文化片区以本次非遗季为契机,在国际化都市中心搭建起传统与现代、中国与世界的文化交流平台,通过青春化表达与场景化营造,构建可感知、可触摸、可沉浸的“中国非遗体验场”,让非遗从遥不可及的“文化遗产”,转变为可参与、可消费的城市生活内容,也探索传统技艺在当代社会传承发展的新路径,为全国非遗活化提供了兼具文化深度与市场活力的“豫园样本”。

破解保护建筑 适老化难题

百年老宅浴缸改淋浴房

“以前跨进浴缸像‘跨栏’，现在抬脚就能进淋浴房，80多岁的叔叔洗澡终于不用我们操心了！”徐汇区陕西南路186弄7号居民胡先生，对着焕然一新的共用卫生间连连称赞。在恢复风貌区，一批近百年历史的保护建筑通过“物业+居家养老”定制化适老化改造，让困扰老年居民的“浴缸难题”变成了“淋浴舒心”。

衡复风貌区大量历史建筑存在卫生间多户合用、配置老式浴缸的问题,对老年人而言,不仅进出费力,更暗藏滑倒风险。为此,衡复物业将“历史建筑适老化改造”纳入重点项目,聚焦浴缸改淋浴房工程,兼顾实用安全与风貌保护。

陕西南路186弄7号三家共用的卫生间,改造前面临地坪渗水、墙体承重不足等难题。施工团队先升级混凝土地坪并加固,重做防水,增设地漏,还预留洗衣机位置,最终以钢化玻璃淋浴房搭配三个独立淋浴头,适配多户共用需求。太原路25弄8号的改造则侧重历史风貌留存,施工前对原始马赛克地坪拍照存档、复刻小样,铲除后按原样恢复,保留百年墙砖,让新设施与老建筑韵味相融。

所有改造均贴合老年群体需求:淋浴房配备高防滑系数底盘,墙面安装高度适宜、承重性强的适老扶手,管

道避开行走动线,设备优先选择操作简便款,细节经反复推敲确保安全实用。

面对房屋结构各异、多户共用普遍的现状，衡复物业探索“一户一方案”定制路径，逐户现场勘查，结合居民习惯与文保法规设计方案，多轮调整响应诉求。为简化流程，每幢房屋门口张贴专属云服务二维码，居民扫码或直接反馈即可申请，从受理、勘查、设计到施工，全程公开透明，让居民参与监督。

凭借政策支持、资金保障与居民配合,自2023年底项目推行以来,已顺利完成15户历史建筑适老化浴室改造。衡复物业也从单纯维修者,转型为主动对接需求的养老服务提供者,这场改造不仅解决了老年居民洗澡难、洗澡险的问题,更以“修旧如旧”理念实现文保与宜居的平衡,提供了可复制的实践样本。

未来,“物业+居家养老”模式将持续升级,除浴室改造外,还将针对老年居民出行、起居、应急等需求,落地更多适老化项目,让百年老宅既留住城市记忆,也承载起老年居民有品质、有温度的晚年生活,让“老有所居、老有所安”在老洋房里成为现实。

本报记者 杨玉红

百年园林变戏台

本报讯（记者 杨玉红）昨晚，青浦朱家角古镇百年课植园内灯火摇曳、丝竹悠扬，“遇见上海·朱家角之夜”古韵新声主题音乐会在此上演。民乐、昆曲、评弹与现代声乐交织碰撞，水上戏台与园林月色相映成趣，构筑了一幅古今交融、水树声画的江南夜宴图。

作为朱家角最大的园林建筑,课植园近年来已成为实景园林与传统艺术结合的文化试验场。本次音乐会依托水月榭自然景观搭建舞台,以水为幕、以树为台,让百年园林化身独具韵味的“水上戏台”。演出分为“古韵”与“新声”两大篇章,尽显江南文化的多元魅力。

作为“遇见上海”系列活动的延续——继去年“张园之夜”成功举办后,2025年活动走进朱家角,旨在打造“非遗+旅游”特色的江南文化精品。

依托十年江南文脉，朱家角深耕“非遗+旅游”深度融合之路，文旅吸引力持续攀升。数据显示，今年古镇预计接待游客超600万人次，其中入境游客突破200万人次，稳稳占据“中国入境游第一古镇”宝座。



变幻莫测洋山芋

王蔚

在沪苏浙一带,土豆被叫作洋山芋,学名都叫马铃薯。一个“洋”字,足以说明它是外来品种。在西南地区还有叫它洋芋的呢。在全国各地,土豆播种和成熟的时间各不相同,但易种易藏易运的特点,使它在一年四季都能成为菜篮子里的常备货。

叫洋山芋，肯定是为了拿它与山芋区别开来。上海人吃山芋基本上就是烘山芋、山芋汤和山芋干，生吃也蛮脆甜的。洋山芋不

能生吃,但做菜的花样可多了,切块红烧、切丝爆炒、炖汤的、咖喱的、葱烤的、凉拌的、油炸的,还有捣成泥的。从大排档到星级酒店,菜单上几乎都少不了它的身影。而且,它还可以与绝大多数荤菜和素菜搭配,时而当主角,时而跑龙套,都能做出变幻莫测的佳肴。

吃惯了国产土豆,在澳大利亚的超市里面对五颜六色的洋山芋,真的令人有点懵。

连价签上的名称也至少有五六种之多。问也问不清楚,只得买回去逐个吃了再说。后来发现,红皮白肉的土豆适合做沙拉;皮和肉都是黄颜色的,炖或煮更好吃些;还有一种表皮和果肉都是白色的,肉质很细腻,简直是做土豆泥而生的。

本地的洋山芋虽然品种比较单一,但一点也不影响它的受欢迎程度。曾经在许广平整理的菜单中看到过鲁迅爱吃的土豆炒

腊肉，荤素相得益彰。只不过，像石光荣和胡毅那样把拳头般大的土豆烤熟后蘸盐巴吃，现在恐怕很少有人会有那样的“激情”了。倒是那些比葡萄稍微大些的小土豆，包在锡纸里烤成香辣味的，成了一道热卖的农家菜。

我们餐桌上的很多蔬菜、水果、调料都是海外引进品种，译成中文时不是加个“胡”字、“番”字，就是加个“洋”字。它们极大地丰富了我们的食物来源，也拓展了汉语的词汇。那么，除了洋山芋，你还能说出多少带“洋”字的果蔬呢？