

西区开放一周年日均人流量 3 万,东区 2026 年亮相

张园,上海城市更新的“天花板”

说起魔都地标,外滩、陆家嘴、南京东路是当仁不让的必打卡“三件套”。但最近一年来,张园不仅成了各大社交媒体上的新晋“网红”,更是上海人心目中的一股精致的烟火气。

作为上海城市更新的“天花板”,更是昔日的“海上第一名园”,张园镌刻着太多精彩的历史;28 种、170 多幢不同风格的里弄建筑如今“修旧如旧”,但这漫长岁月里“72 家房客”是小时代里大历史……总之,张园有着太多老上海的故事,更有着代表海派文化精致与宽阔的腔调。

转眼间,张园西区开放一周年了。这一年来,日均人流量 3 万人次,单日最高客流 8 万人次,每逢周末节假日,带动周边商圈人流量较以往提升 40%,茂名北路沿街商户营业额平均提升近 20%。而张园东区的改造更是如火如荼,因为 2026 年底张园将全面开放再次焕发新生。

最冷的天
做最热火朝天的城市更新项目

想要看外国建筑博览群?必然是外滩。想要看上海最大的石库门博物馆建筑群?那必然就是张园。

作为最具挑战的城市更新项目,张园至今已有 140 余年历史,是上海现存规模最大、保存最完整、建筑风格最丰富的石库门建筑群之一,也是上海首个保护性征收改造的城市更新项目。2018 年,张园启动“征而不拆、人走房留”保护性征收改造,2022 年底张园西区完成修缮率先向公众开放。

如今走进位于吴江路和张园北门,西区充满中西合璧的魅力,以及时尚与传统的脉动,在入口处转个小弯便到了正在修缮中的东区建设工地,跟随着静安置业集团城市更新公司副总经理曹俊的步伐,走上木质结构的旋转楼梯,便是该项目业主方的临时办公室——已平移至中间址的 18 号楼。

“我们每天都在项目上工作,赶进度、更是盯细节。”不是热火朝天地在办公室开会讨论,就是在风风火火地工地上看工程,面对如此具有挑战性的城市更新项目,他坦言,压力源自想把每一个细节做到极致。

今年 9 月,张园东区启动了最大规模的组团式平移项目,截至目前,9 栋文保建筑均已按预定线路“走”到其中间址,待相应区域

图片来源/周到上海

施工完成后,再按原路线“走”回原地。“其实,这就像是‘华容道’游戏一般,要把相应的建筑平移到相应位置,目的就是腾出施工空间去进行地下空间的建设。”曹俊每天都要到工地上来来回回走上好几遍,“明年就要启动开挖超 8 万平方米的三层地下空间,未来地下将实现休闲商场、停车库与周边建筑互联互通的综合功能……”

“修旧如旧”
最大程度发挥公共服务功能

“修旧如旧,以存其真”——这就是整个张园修缮改造的原则。“我们把张园东区可以拆除的保护性构件,都按照‘一物一档’的方式,暂时保存在金山的仓库里。”曹俊介绍说,“等到这些建筑完成平移后,再会根据设计要求把这些构建重新安装后进行修复。”

其实,张园早就设立了“一幢一档”完整资料库,总共 42 栋、170 幢、2053 个房间都被清晰记录在案,从建筑概况、房屋信息、基础资料到历史图纸、现状图纸等等。“在所有张园东区的建筑里,‘工惠医院’的修缮难度是最高的,这栋建筑是邬达克设计的,无论是建筑外立面还是内部的装饰材料选取,都淋漓尽致致的体现了大师的设计思路 and 理念。”曹

俊说,“在修缮过程中,我们首先要甄别材质,如果有缺损再去外面进行配对,再按照原来是施工工艺进行修复。

事实上,张园的修缮改造是齐头并进的过 程。虽然修缮要等到两年后才真正开始,但已经紧锣密鼓地听取了建筑专家、史学专家等各方面的意见建议,对修复过程进行反复斟酌。曹俊介绍说,“我们将从一砖一瓦一门窗,到老建筑群墙壁上那些斑驳痕迹,以及屋内原本的布局,甚至每一块特殊花纹的地砖,都尽量予以保留或还原。”

“最严格的保护方式”进行修缮,这既是尊重和善待这片百年里弄,努力让其恢复最初的模样,更是在尽最大可能保留保存城市风貌和历史建筑的同时,将市民游客的日常需求作为最大考量,拓展大量民生功能、公共服务,让更新后的张园彰显这座城市魅力与温情。

历史上的张园,曾是清末上海最大的市民公共公园。作为进步人士理想的集会场所,更是记录了章炳麟、吴敬恒、蔡元培、马君武、沈步洲等近代著名人物疾呼变革、传播革命思想的历史,以及霍元甲惊走英国大力士、击败日本柔道会首领的重要历史事件……

此外,在张园还诞生了不少时髦新鲜的

抢不到饭店年夜饭就请大厨上门烧

这两年,随着私厨上门的兴起,请大厨上门烧饭受到越来越多沪上市民的欢迎。临近年关,不少人也早早定好了年夜饭的大厨和菜单。

上海夏女士刚和大厨敲定好除夕年夜饭的菜单,一桌 10 人的年夜饭,8 道冷菜、11 道热菜还有汤和主食,一顿年夜饭花了 10000 元,不过,这也是因为用上了东星斑、澳洲大龙虾、帝王蟹、关东辽参等价格不菲的食材,在不追求这些豪华食材的情况下,5000 元至 6000 元也能请星级酒店大厨上门做一桌色香味俱全的年夜饭,拥有不错的性价比。

据了解,目前在某私厨邀请平台,年夜饭的预定已经接近满额的 50%。

从 5000 元到上万
上门年夜饭菜单可 DIY

年关将近,沪上市民开始为年夜饭忙活起来。杏花楼、新雅等老字号饭店年夜饭十分抢手,除夕夜一桌难求。沪上其他餐厅的年夜饭也颇为热门,有可能订不到包房,甚至是大厅也预定不到。于是就有市民干脆选择把星级酒店大厨请回家中,上门烧菜,不用为定饭



图片来源/千库网

店包间鱼头烂额,不用忙忙碌碌自己烧菜,也不用买饭店预制菜回来烧,在家就能享受星级酒店水平的团圆饭。

据了解,在正常情况下,上门做一桌 10 人份的家宴,7 道冷菜、8 道热菜、1 个汤菜,外加主食和水果的价格 5000 多元。包括西班牙火腿色拉、三文鱼北极贝刺身、玫瑰烟熏鸭舌、酱椒蒸南乳岛大黄鱼、蒜香银丝蒸帝王蟹、三葱炒澳洲玫瑰龙、黑蒜炒雪花和牛、东坡猪手闷鲍鱼、红焖海南羊肉煲、羊肚菌养生老鸽汤等佳肴。

“如果要外加澳洲龙虾、东星斑这些成本

比较高的食材,价格会相应地上涨。”相关负责人表示,大厨上门做一顿年夜饭的总价格多少,其实有很大的自由度。

上海人更喜欢定好菜单
其他交给大厨

记者了解到,目前,邀请大厨上门烧饭分为两种形式,一是提供烧饭服务,定好菜单大厨给出食材和调料的采购清单,市民自备食材、调料,厨师就负责到点上门洗菜、备菜、烧菜;

另一种是“包工包料”,所有食材备料、上门烧菜、装盘、上菜都由大厨一手搞定。

“包工包料的形式也是更多上海市民倾向选择的方式,这也是上海的用户区别于其他城市的最大不同之处。”平台相关负责人表示。

“虽然大厨接受过礼节礼仪的培训,以防止上菜的时候需要沟通,但大厨除了厨房和餐厅,哪儿都不会去。”相关负责人介绍称,上完菜后,大厨还会简单“收拾战场”,把厨房垃圾收一收,灶具等都还原,打扫干净。

烧年夜饭的大厨不多
现在只剩一半能定

我们的私厨上门平台相当于一个“mini 版的大众点评”,入驻我们平台的大厨中,不少是上海大宝和大酒店、新荣记、外滩 3 号、开元酒店、外滩游艇会、小南国等沪上知名酒店或餐厅的在职厨师,市民可以通过线上了解大厨擅长的菜系、履历等情况,还能看到已经请过这位大厨的其他市民给出的评价。

某私厨上门平台负责人告诉记者,到目前为止,在他们平台上邀请大厨上门烧年夜饭的上海家庭已经有 20 多户,别看数量不多,却已经是接近满额的 50%的状态。

“平时我们平台上有 140 多位大厨可以接单,但过年期间有些在职的大厨在自己的饭店忙,有些自己也要回家过年,经过前期初步了解下来,过年期间只有大约 50 位大厨能够接单做年夜饭”,该负责人解释称,“也就是说,年夜饭满打满算能做 50 户人家,现在订单量其实已经将近一半了。”

(周到上海)