



夏日特色“顶流”回归 《繁花》经典款冷面上市

一口记忆中的老味道是上海人的小满足

进入6月,上海气温逐渐攀升,这个时节,上海人的“冷面情节”被重新点燃,各大面馆纷纷推出特色冷面,吸引食客光临。

在《繁花》原著中,沪生同小毛出了弄堂便在饮食店坐定品尝起了冷面。电视剧《繁花》第18集中,玲子从日本归来,阿宝招待她吃冷面,说这碗面“不比四如春的差”。看得出,在阿宝心中上海冷面好吃的标准就要对标“四如春”。

四如春食府是普陀区石泉路上的一家老字号面馆,多年来是上海冷面的标杆。最近“四如春”的冷面如期回归,心心念念的食客们趋之若鹜。昨天一早,记者在石泉路上看到,“四如春”的红色招牌在街边显得格外醒目,尽管还未到正餐时间,面馆前早已排起长龙,店内人头攒动,食客们的味蕾等着的便是那一碗冷面。

在“四如春”,冷面是要自取的,食客在收银台买单后,拿着小票到一旁玻璃房内排队自取。面积不大的玻璃房内各类美食器具摆放得井然有序:冷面盒堆得比店员还要高,数十种浇头摆满了三层柜台,双菇、三丝、辣肉、大排、鳝丝、素鸡等应有尽有,丰俭由人。

“我从小就喜欢吃他们家的冷面。”特意从外区赶来的李女士表示,她就是为了品尝这一口记忆中的老味道,“一勺浓郁的花生酱是冷面的‘灵魂’,一定要叫店员多摆一些。”

4.5元一两,二两起售,面条的出品与口感更显得物有所值。“冷面面条扁形且略硬,这种硬度就是要确保面条在蒸煮后不会‘烂’掉,口感上保持面条良好的支撑力和适中的硬度。”四如春食府负责人孙老板告诉记者。

据普陀区档案局记载,上海历史上有过很多“四如春”,市区最早的一家是1929年创办于瑞金一路15号的四如春点心店。之后数年,上海的东西南北纷纷开起了以“四如春”为名头的馆子,其中,文记四如春就是《繁花》中大白钟的“四如春”。

初时只是一家无锡风味小型面馆,随着店家“选料讲究、品质上乘、价格适中”的坚持,小面馆生意日益兴隆起来,逐渐驰名沪上。当时四如春面馆以阳春面闻名,制面有专门工场,精工细作,保证切面质量。

1996年,长寿路拓宽改建工程启动,四如春面馆迁至普陀区石泉路,如今,本就门庭若市的四如春食府,在电视剧的推波助澜下又成为品尝上海传统美食小吃的网红打卡地。“对‘四如春’来说,迎来送往更多的都是老食客,我希望为他们也保留住这份生活里的烟火气。”孙老板说,“四如春”今年的冷面预计将销售到10月。

本报记者 解敏 通讯员 王笛

开启首航之旅 往返中日之间

第二代「鉴真号」

本报讯(记者 杨硕)中日国际轮渡有限公司(以下简称“中日轮渡”)旗下的“鉴真号”轮昨天在上海港国际客运中心码头举行了首航仪式。

据悉,“鉴真号”轮是一艘非短程国际航行客滚船,定期往返于上海、大阪和神户,“鉴真号”是中日国际轮渡公司的第三代“鉴真”轮。其命名源自唐代著名高僧鉴真,寓意着传承历史、弘扬文化的重要使命。1985年,中日轮渡第一代“鉴真”轮投入运营,1994年,第二代“新鉴真”轮替代“鉴真”轮穿梭往来于中日之间,随着第三代“鉴真号”轮顺利首航,标志着新一代绿色中日航线高端豪华客滚船正式投用。

自1985年开辟上海至日本第一条国际客货班轮航线以来,中日轮渡便成了两国民间重要的桥梁和纽带。自运营以来,累计完成出入境旅客运输量约32万人次,在业内首创了超快速交货服务、快速交货服务等高端个性化服务。2018年“新鉴真”轮协助撤离因台风“飞燕”滞留日本大阪的旅客,2019年“新鉴真”轮承运“鉴真大师”文物抵沪展览等都在中日海上航路留下浓墨重彩的一笔。

爱达·魔都号 推出夏季主题活动 主打「邮轮+文化」

本报讯(记者 叶薇)爱达邮轮前天宣布开启首届品牌月,旗下爱达·魔都号与地中海号将同步推出专为中国家庭设计的全新夏季文化主题系列活动,主打“邮轮+文化”的旅行体验。

据悉,爱达邮轮的端午特色航次将率先把端午习俗融入邮轮体验,宾客可与家人共享爱达邮轮精心准备的粽子,并参与折龙舟手工活动。爱达·魔都号还推出多项亲子活动,包括全新升级的《爱达山海经·奇幻之旅》亲子互动舞台剧、“海上航家讲坛”系列活动,以及“念念敦煌:数字敦煌走进爱达邮轮”艺术展等。品牌月期间,爱达邮轮开展一系列夏日促销活动。

首艘国产大邮轮从1月1日开启商业首航以来,已累计完成37个航次,服务超15万人次。目前,爱达邮轮旗下拥有两艘大型邮轮——国产首艘大型邮轮爱达·魔都号以及“艺术之船”地中海号,第二条国产大型邮轮也已迎来下坞搭载总装节点。

新民随笔

粽子飘香

王蔚

感谢我家嫂子又给我包粽子了,还是我特别爱吃的白米粽、赤豆粽。现在包粽子的手艺,在多数家庭快失传了吧。其实,从前端午的乐趣不仅在吃粽子,更在包粽子。

端午前走访了几所小学,见到食堂阿姨还有家长奶奶进班级教包粽子,孩子们学得很认真。但我想,包粽子是个熟能生巧的活,即便一节课里学会了,等他们长大了未必还能拿得出手。

有现成的各种花样粽子卖,为啥还要自己家里动手包?其实,有些事情自己做出来,心情是不一样的。就好比从前结婚发喜糖,是全家人忙几个晚上小包一小包分装进袋的,这个比喜糖还甜蜜的情景,是网购喜糖快递到家所不能拥有的,而且会珍藏心底一辈子。同样,外婆早早买回粽叶,浸泡、淘米、用酱油腌渍肉块、准备好红的白的绿的细麻绳……最后上锅煮粽子时,孩子们围着灶台不停地追问“好吃了吗”。还有比这更好的亲子融洽、家教示范吗?

中国的好多传统节日,吃是最热闹的一件事。这是农耕时代留下的特征。一边吃着粽子、吃着月饼,一边还要孩子想着谁谁谁,还要背诵古诗文,最好再来一段双语故事,不累吗?这并不是什么尊重传统文化,而是卷的又一种表现方式。别不承认。孩子的天性就是吃得爽、玩得嗨。

不过,现在很多孩子不爱吃粽子了,连妈妈们都会说,糯米的东西小孩子最好少吃。

白居易作诗“粽香筒竹嫩,炙粽子鹅鲜”,但现在连老人们都在问,为啥买来的粽子吃起来不那么香了?请问,粽香哪里来?别以为肉粽里的肉由小块改成比排条还要粗大就一定好吃了,别以为加了山珍海味就诱人食欲了。你想呀,放了香菇、榴莲、螺蛳粉、乳腐肉、干贝丁的粽子,还能吃出粽叶的天然清香吗?这个道理,很多商家是“懂却装不懂”吧?



新玩法“点亮”宝山夜生活

随着AI数字人小芙的优美歌声,本届宝山夜生活节主题歌响起,市民们在现场感受数字科技与商业文化融合的浓浓魅力,惊叹连连……6月7日晚,2024宝山夜生活节启动仪式在大场镇大华虎城举办,“大华夜巷繁花季”正式拉开序幕。

启动仪式现场被打造成一座沉浸式繁花秘境露营空间,南京路老字号市集、暑期邮轮母港航线推介、滨江宝山品牌特色快闪店、海派韵味十足的主题文艺表演,展现宝山夜间消费娱乐新方式,为市民提供更多样的夜间休闲选择。

本报记者 郭剑烽 陈梦泽 摄影报道

包厢内烧烤 7人一氧化碳中毒

保持室内空气流通,小心“反季中毒”

冬季通常被视为一氧化碳中毒的高发季节,然而夏季的“反季节中毒”现象也屡见不鲜。前天,7人因结伴吃夜宵——炭火烧烤发生一氧化碳(CO)中毒事件,由于复旦大学附属金山医院抢救及时,最终7人都脱离了生命危险。

“医生,我们不是中毒了?”“医生,我头晕、恶心,抽搐倒地了”……6月7日凌晨,复旦大学附属金山医院急诊室来了一批患者,打破了深夜的寂静。

急诊值班医生闵思庆获知7人结伴一起吃夜宵,在无窗无通风的包厢内吃炭火烧烤持续1个多小时,随后都出现了不同程度的头晕、恶心、呕吐、乏力、步态不稳,其中一位老人受伤较重,反应较迟钝,有多处摔伤,并磕掉了牙齿。闵思庆迅速诊断,这是一起典型的密闭环境下一氧化碳中毒群体性事件,立马开设绿色通道,优先安排检验项目与影像学的检查,第一时间联系安排高压氧舱治疗,所有的检查报告再次确认了是一氧化碳中毒。患者经高压氧舱治疗后安全返回急诊科留院观察,经随后的治疗已陆续安全出院。

一氧化碳中毒对全身的组织细胞均有毒性作用,尤其对大脑皮质的影响最为严重,临床表现主要为缺氧。轻者有头痛、无力、眩晕、活动后呼吸困难;症状加重,患者口唇呈樱桃红色,可有恶心、呕吐、虚脱或昏迷;重者呈深昏迷,伴有高热、四肢肌张力增强等症,患者多有脑水肿、肺水肿、心肌损害等症,可造成死亡。

复旦大学附属金山医院化学伤害救治中心提醒,一氧化碳中毒的风险在夏季依然存在,如在空调房紧闭门窗,同时使用燃气灶具而未开启有效的排风设备,密闭环境下的炭火使用等都可能引发一氧化碳中毒。因此,保持室内空气流通,是预防一氧化碳中毒最直接的手段。

本报记者 左妍