

# 创新浦东，敢为人先步步先

方翔

## 新民眼

“创新是教不会的！”

“中国科研不能再当‘复印机’！”

2002年9月，曾经获得诺贝尔生理学或医学奖得主罗伯茨，在首届浦东创新创业周上，面对着记者提出“怎么才能学会创新？”“我们的科技创新应该做些什么？”等问题时，给出了这样的反驳。

今年10月30日至11月1日，以“科技，为了人类共同命运”为主题的第三届世界顶尖科学家论坛在上海举行，近140位诺贝尔奖、图灵奖、菲尔兹奖、沃尔夫

奖、拉斯克奖等全球顶尖科学奖项得主出席。就在此次论坛举行期间，作为上海临港新片区“打造国际创新协同区高地”中的重要一环，科学家社区面向全球宣告云启幕，首批世界顶尖科学家国际联合实验室进驻科学家社区，走出了敢为人先的一步。

上海浦东开发开放之初，科技发展就被排在显著的议事日程上，像张江高科技园区等构筑了一条高新技术产业发展带。今天，张江已经集聚了一批世界一流的大科学设施，还有不少的项目正在推进，这里已经成为上海建设有全球影响力的科创中心的科学

地标。

浦东在创新方面敢为人先，不仅表现在对科学设施群及相关基础研究上，还表现在相关产业的布局上。全球排名前十的制药企业，如今，已有7家在浦东张江布局研发中心。经过多年的发展，张江做到了创新成本最低、获批率最高的佳绩，被誉为“中国药谷”。

在构建科技创新体系过程中，科研人员无疑是最关键的要素。浦东开发开放初期，向国内外敞开大门，6万多人如潮水般地涌向这片东方热土。经过30多年的发展，浦东的人才结构也发生明显变化。近年来，浦东出台了“人才35条”等

一系列具有首创性、突破性的人才政策，包括率先设立全国首个海外人才局、率先试点自贸区永久居留推荐直通车制度、率先承接国内人才引进直接落户和留学回国人员落户审批权、率先放宽外国毕业生直接就业限制、率先探索建设自贸区海外人才离岸创新创业基地等创新举措，打造具有国际竞争力的人才高地，助力浦东打造上海“科创之心”。

2019年11月，习近平总书记在考察时指出，上海要强化全球资源配置、科技创新策源、高端产业引领、开放枢纽门户“四大功能”。在新一轮科技革命和产业变

革的背景下，强化科技创新策源功能，是上海建设具有全球影响力的科创中心的重要任务。拥有上海光源、国家蛋白质设施、上海超算中心等重大科研平台以及多个高校和科研院所的浦东，无疑是科创中心的核心承载地。

十九届五中全会提出，要坚持创新在我国现代化建设全局中的核心地位，把科技自立自强作为国家发展的战略支撑，完善国家创新体系，加快建设科技强国。跨入而立之年的浦东，以敢为人先步步先的创新精神，激发科创活力，促进创新产业发展，必将书写更多传奇，创造更多辉煌。



## 从浓油赤酱“老八样”到淡水清油“新八样”

本帮菜“舌尖”上的变化  
折射生活品质的提升

首席记者 宋宁华

从食不果腹到食不厌精，从传统的“老八样”到推陈出新的“新八样”，浦东开发开放30年来，“舌尖”上的变化，折射着百姓生活品质的天壤之别。



三林本帮菜馆大厨李明福 本版摄影 记者 徐程

那时候宴席菜最大的特点是“汤炒”，就是汤多菜少

近日，在三林老街，记者专访了浦东新区非物质文化遗产保护项目——浦东三林本帮菜的代表性传承人李明福。

在采访期间，从下午4时就陆续有客人进来，前台不时接到预约电话。到了下午6时左右，位子几乎都坐满了。“现在饭店生意基本已经恢复到疫情前的状态。”

李明福告诉记者，今年饭店受疫情影响很大，大年初一就歇业了，直到4月中旬才重启。但这丝毫没有影响他对餐饮行业的热爱和信心，“等疫情完全过去，我还想开家新的门店。老百姓对美食的需求很旺，而且我最喜欢的就是干这一行。”

从爷爷辈开始就做本帮菜，李明福15岁开始在十六铺的德兴馆学厨，22岁正式当厨师。他家住在徐浦大桥下的浦东地块，当时“临江帮”的厨师在上海颇有名气。

李明福清楚地记得，上世纪90年代，家附近都是农田，平时务农，有空时候就出去帮厨。“那时候红白喜事都是在家里办的，别说进饭店办宴席，现在的农村会所当时多数地方也没有。要是请的人多，就借邻居家的院子用，家境普通的摆个三五桌，有钱的摆个10桌，就算‘大户’了。”他回忆，当时的桌子上基本是八仙桌，8个人一桌，一桌几十元。冷菜只有一个拼盘，8个热菜，通常包括2素6荤的热菜；点心也乏善可陈，无非是八宝饭和菜肉馄饨，大

家已经感觉大快朵颐了。“同是热菜，别看菜名和现在差不多，但那时候菜最大的特点是：汤炒。”李明福告诉记者，当时是计划经济，物资非常匮乏，经济本来就拮据，还要凭票供应。所谓“汤炒”，就是汤多菜少，一大锅里稍漂上几块肉吊吊鲜味，食客们往往是“手慢无”。同样是鸡汤，现在1只鸡做出一份汤，那时候往往全部的酒桌“共享”一只鸡，熬制出的鸡汤只能“星星点灯”，隐约看见点油星子闪烁其上。

如今“浓油赤酱”不再是主流，“淡水清油”才是王道

在如今的三林本帮馆，记者看到，饭店经过整修，入口的门廊修成了古香古色的模样，和三林老街的整体风格很协调。

不仅是外观的改变，随着老百

姓生活水平的提高，“舌尖”的口味也悄悄在改变。“上世纪90年代初，多数人家都穷、缺水，肉一定会选择偏肥的，炒菜喜欢偏油的；如果没有油，吃进去就感觉不是荤菜。”但如今，随着居民生活条件的改善，“浓油赤酱”不再是主流，“淡水清油”才是王道。比如，同样是做扣肉，虽然经过烹调加工后，表面上看去还是油油的；但实际上少

盐、少酱油，糖也减少了三分之一左右，吃到嘴里没有油腻的口感，“老八样”被改良成适合现代人口味的新风格本帮菜。

在三林老街，记者看到摆放的摊头上有卖“肉皮”的，这也是本帮菜里常用的食材。“以前肉皮都是家里自己油炸的，要得到一张做肉皮的猪皮，或者买一点猪肉很不容易，要凭票供应。村里屠宰场只有

一个，每家杀猪都要提前预约。后来生活条件慢慢改善了，现在肉皮很容易就买到了。”

30年来，浦东人“舌尖”上的口味变清淡了，对食材的要求则更高了，菜要做得更精细，食材也要更新鲜。清晨4时多，李明福就起身了，第一站就是赶到批发市场挑选食材。“去晚了就买不到好的食材，烧出来的菜味道就要打折扣。”

烧菜的佐料也是如此，“过去的酱油都是零拷的，现在都是有品牌的，比如海天老抽、生抽等；油也是上海油脂公司的大豆精制油，吃得健康、安全是顾客们的头号要求。”

“浦东开发开放30年，我们这些‘老浦东’是直接受益者，家里盖起了小洋房，本帮菜的市场也越来越大。不但有80多岁的老顾客，一些年轻人也来尝鲜。”

不仅是“舌尖上”的变化，30年来人民生活水平已整体性跃升

事实上，浦东开发开放30年来，不仅是“舌尖”的变化，人民生

活水平整体性跃升。当初水漫金山的烂泥渡路，现在成了高大上的“银城路”。随着黄浦江公共空间贯通开放，这里成为老百姓的“公共客厅”，其中22公里位于浦东。过去灰扑扑的“工业锈带”亮了，老码头、旧仓库纷纷变身创意空间，不同颜色

区分出骑行道、跑步道、步行道、绿化带，如五彩丝带飘飞江畔。

“宁要浦西一张床，不要浦东一间房”，早已成为笑谈。老百姓穿行于浦东浦西，不再仰仗“靠天吃饭”的轮渡，大桥、隧道“条条道路通罗马”。近日，前往浦东国际机场

的快速主干道龙东大道高架路施工迎来了重要进展，预计在今年年底前完成全线高架通车，浦东从内环到郊环的时间将缩短到10分钟左右！

浦东新区“金色中环发展带”建设重点项目也于近日集中开工。

这条约占上海中环全线41%的“金玉腰带”，将对上海城市形态、产业能级、公共服务、生态环境产生重大影响。金桥中央公园、张江未来公园、碧云、北蔡、三林三大楔形绿地……诗意的栖居对浦东老百姓来说，梦想不再遥远。

■ 2019年，浦东新区城乡居民人均可支配收入达到71647元。人均期望寿命从1993年的76.1岁提高到目前的84.46岁，达到世界领先水平。

■ 城镇人均住房建筑面积从1993年的15平方米提高到42平方米以上。楔形绿地、生态廊道、郊野公园、城市公园、口袋公园、林荫道错落有致，遍布全区，人均公园绿地面积从1995年的2.85平方米提高到目前的12.9平方米。

## 数据看浦东

