



今天:新民晚报创刊93周年

93岁晚报“喜提”元宇宙“元岁”

我来到你的“宇宙”！你会陪我共度这个特别的生日吗？

今天是新民晚报的93周岁生日，1929年9月9日，其前身《新民报》在南京创刊。作为中国内地至今连续出版历史最悠久的报纸，我们今天也迎来另一个全新的“生日”——元宇宙“出生日”。2022年9月9日，新民晚报入驻元宇宙空间“希壤”。



在元宇宙空间“希壤”，和新民晚报一起庆生

的新民晚报。

今天起，新民晚报又将与你在这元宇宙相遇。置身“希壤”的元宇宙世界里，你的虚拟分身，将会在“灵境绿洲”的广场上、剧场里，见证新民晚报的93周岁生日和元宇宙“出生日”，欣赏关于这张报纸、这座城市的故事。

希壤是百度推出的首个国产元宇宙产品，一个跨越虚拟与现实、永续存在的多人互动虚拟世界。在这个无限的莫比乌斯环星球中，大量中国元素融入其中，元宇宙未来之旅在此开启。“让我们一起建立虚拟形象，在元宇宙里和我们共同庆生吧！”从今天起，新民晚报将与“元宇宙施工队”风语筑携手打造元宇宙空间。当元宇宙的风潮扑面而来，新闻传播与资讯服务的未来形态会发生怎样的改变？在“喜提”元宇宙“元岁”的日子里，93周岁的新民晚报先试为快。更多虚拟交互的新玩法，也期待你的“脑洞”！

最重要的是，无论在哪一个“宇宙”，我们都还是“飞入寻常百姓家”的新民晚报，永远保持那份初心。

我们记录的不仅是新闻，更是新闻里的每一个你。九十三载，仍若初见。

本报记者 董纯蕾

被誉为“上海符号”的新民晚报，是上海这座城市的记录者、同行者，也早已成为海纳百川的上海城市文化“基因”之一。坚持“宣传政策，传播知识，移风易俗，丰富生活”的办报方针，坚持“新民姓民”的办报特色，提倡像一只报春的燕子“飞入寻常百姓

家”——这是你早已熟悉的新民晚报。

稳步推动媒体融合向纵深发展，新民品牌新闻产品覆盖纸、网、端、圈、群等传播渠道，综合运用音视频、手绘、海报、长图、动漫、H5、手游等传播形式，不断拓展“从8岁到80岁”都能阅读的传统纸质媒体读者定

位。客户端下载量超过1140万；微信微博矩阵，今日头条、腾讯、百度等平台账号粉丝超过1200万；视频平台“上海时刻”每月原创约550条视频，全渠道视频播放量超过5.2亿；已拥有12个全媒体工作室，并于今年6月启动新民视频矩阵……这是你正在熟悉

吃吃网红面 看看老晚报

异乡人开出上海风味店 认准新民晚报“文化符号”

吃着热腾腾的面，看着订阅的晚报，一顿饭的时间，天下大事和饕餮美食都落到了肚皮里……最近，“切好夜饭看夜报”的熟悉场景，在沪上网红“哈灵面馆”的部分店里又重现了。

在新民晚报93岁生日之际，意外发现一碗带有晚报元素的“长寿面”，这个巧合确实有些小惊喜。牛蛙面配老晚报是种什么体验？面馆为什么指定要寻找上世纪的新民晚报？这么多老报纸又是从哪里找到的？带着这些好奇，记者去哈灵面馆找老板聊了聊。



餐桌玻璃板下铺着30多年前的新民晚报版面

本报记者 周馨 摄

泛黄报纸满怀回忆

下午1时，长寿旭辉里的哈灵面馆几乎座无虚席。还没进店，浓浓的上海怀旧风就扑面而来。霓虹灯牌是一句句沪语，“依饭吃过吗”“嚟得来勿得了”“结棍”，读来亲切不已。厨房档布上大大的“我爱上海”，也透露出店主对这座城市深厚的感情。

最特别的，要数每张桌子桌板下压着的泛黄老晚报版面。这些版面都是上世纪90年代印刷的，铅字、花边、老晚报经典版式、当年的新闻和广告、当年的股市价格信息，把人一下子拉回那个年代。记者注意到，不少顾客点餐后和吃饭时，都津津有味地看起了报纸。一位顾客表示：“在老上海人的回忆中，吃好夜饭，一杯茶加上一张新民晚报就是我们的生活。现在看到当年的报纸，顿时觉得很怀念。”

在点评平台上，网友们更是对店内“新

民晚报”的出现感到惊喜，纷纷表示“满满的童年回忆”，“一秒回到小时候”，“很有时光机的感觉了”，“顿时种种回忆涌上心头，为这个用心设定给商家点个赞”。

摆老晚报才有感觉

“装修使用老报纸，主要是因为品牌升级。”对此，哈灵面馆创始人周亮宇告诉记者，随着国潮文化兴起，越来越多人关注到中国文化，而带有怀旧元素的老上海风格会令本土食客倍感亲切。在店堂内打造上海本土文化场景，就是哈灵这次升级的方向。

那么在众多报纸中，为何选择了新民晚报呢？“晚报好看呀！”周亮宇笑着说，当年自己也订了晚报，有时会把报纸带到店里让顾客传阅。“新民晚报是上海的本土报纸，还有句口号叫‘飞入寻常百姓家’，见证了上海的风云变幻和历史变迁。所以我特意向设计方提出，店里要放老晚报，这才是上海面

馆的感觉。”他说。

但几十年前的报纸，可不是那么好找的。“我们先去图书馆，没买到。后来，我记得有位老顾客是晚报忠实读者，就找他买了一些，再把自己家收藏的一些拿了出来。员工还去网上搜寻了一圈，终于凑齐了几家店需要的报纸数量。”他说。

记者获悉，哈灵牛蛙面在上海有28家直营店，莘庄维璟印象城店率先按此风格重装，松江印象城店、长寿旭辉里店等也纷纷跟进。至今，已有8家店走起“怀旧风”。

希望成为地标美食

作为来上海打拼创业的异乡人，周亮宇当过多年厨师，曾师从本帮菜大厨，对上海菜有着一份“执念”。他说，本帮菜融合全国16个帮别菜肴的烹调技术，特点就是浓油赤酱、醇厚鲜美。“有顾客说我们的面咸，其实上海菜本来就是浓油赤酱的。而且我们用的是粗面，吃之前要先拌一拌，让面条充分裹上汤汁，就不会感到太咸了。以后，我们会在托盘纸上，印上‘吃牛蛙面小诀窍’。”周亮宇说。

这一碗牛蛙面的诞生，也是一个“海纳百川”的故事——当年，在广西路上的第一家店里，创始人以精致的上海本帮面为基础，融合味浓鲜醇的红汤煸灶面、粗韧筋道的拉条子、现炒现卖的打卤面的优点，最后演变出了自成一派的本帮现炒浇头面。

“第一家店起初没有店名，顾客一直说‘米道哈灵’，索性就叫‘哈灵面馆’。”周亮宇表示，哪怕后来别家店纷纷“复制”牛蛙面，但牛蛙原料的高低价差可达6倍之多，而哈灵始终坚持每碗都得有足量、大份的牛蛙，滑嫩的蒜瓣牛蛙肉配上浓郁的汤汁令人胃口大开，因此在沪上牛蛙面中仍属翘楚。

如今，哈灵每天要烹饪掉两万多只牛蛙，哪怕今年疫情期间和恢复堂食前，外卖也做得不错，最近还开出两家新店。“提起上海的面，很多人只知道葱油拌面。哈灵就是想做上海面的代表，成为一张上海地标性特色美食名片。”周亮宇说。

采访结束，当得知9月9日是晚报93岁生日时，周亮宇忙不迭端出一碗热腾腾的牛蛙面，竖起大拇指说道：“新民夜报，哈灵！”

本报记者 金旻矣

本报讯（记者 江跃中）今天是新民晚报创刊93周年的纪念日，昨天，本报忠实读者、收藏家王毅向新民晚报社捐赠了1943年新民报半月刊等数件新民晚报珍贵文献史料。他认为，“这些报业文献史料，从一个侧面见证了新民晚报的发展历程，可以对补充、完善报史，起到拾遗补缺的作用，对进一步研究报史也具有借鉴与参考等价值”。

多年来，王毅坚持阅读新民晚报，不仅关注报纸在新的历史时期的改革发展，也对报纸历史深入研究。作为收藏家，近十年来，他在收藏各种文物史料的同时，还留心散落在民间各处的新民晚报文献史料，发现后即予以收藏。此次捐赠的物品中，较为罕见的有1943年新民报半月刊、1952年7月新民报晚刊及解放前的新民报费收据等。



王毅捐出近80年前的新民报半月刊

本报记者 张龙 摄



解放前的新民报订报单

本报记者 张龙 摄

收藏家捐赠晚报文献史料

抗战和解放初新民报半月刊、晚刊等较为罕见