

新民晚报

习近平致信祝贺欧美同学会成立110周年 广聚天下英才 广集创造伟力

天气:今天多云到晴
最高24℃,最低15℃
明天晴到多云
最高26℃,最低17℃

星期日

2023年10月
22
农历癸卯年九月初八

国内统一连续出版物号CN 31-0003
上海报业集团主管主办·新民晚报社出版

创刊于1929年
·飞入寻常百姓家·

今日16版
第22526期

据新华社北京10月21日电 >>>详见新民网 www.xinmin.cn

昂扬奋进,奔向下一个金色十年

习近平主席出席第三届“一带一路”国际合作高峰论坛系列活动纪实

>>>详见第2版

习近平主席的“一带一路”时间

“这是我们这一代政治家对当代人和后代人的责任”

人民日报署名文章 >>>详见新民网 www.xinmin.cn



链接双十年:拓展全球“朋友圈”,开辟发展新空间

>>>详见第3版

赏秋之韵 品秋之食



■秋色宜人,市民尽享大自然的美好。闵行浦江镇江月湖上秋阳朗照,桨板少年乘风破浪

杨建正 摄

秋花秋草迷人 秋果秋蔬香嫩

上海进入初秋,烂漫的秋花也开始绽放。辰山植物园换上靓丽秋装,鼠尾草、向日葵、地肤、粉黛乱子草、芦苇等均已进入最佳观赏

期,首届鼠尾草展和向日葵花海更是“整装待发”。

气温降低,菜篮子里的果蔬也跟着大规模“换季”。这两天,以蔬

菜、水芹菜、白萝卜、莲藕、菱角、板栗、石榴、柚子等为代表的秋季时令果蔬已扎堆上市,迎来销售热潮。

>>>详见第5版



■王家沙今年新推出的“心”形重阳糕格外受欢迎
本报记者 刘歆 摄

重阳糕添心意

从「一颗孝心」到「一颗寿桃」,沪上老字号节令美食热销

本报讯(记者 张钰芸)明天是重阳节,又到了一年登高赏秋、敬老感恩的最佳时期,而软糯甜蜜的重阳糕正是孝敬老人必不可少的美食。记者走访申城市场后发现,今年几家老字号或玩起了“谐音梗”,或做起了新造型,从“一颗孝心”到“一颗寿桃”,将美好寓意融入节令食品中。这两天,各家老字号的重阳糕已经开启了热销模式。

沈大成总店的重阳糕全都由老师傅们手工制作,筛粉、码齐、现蒸、淋浆、刷油、切块……从一粒米到一块糕,要足足历经13道工序才能造就。昨天上午9时多,记者在南京路步行街的沈大成总店看到,一盒盒重阳糕堆满操作台,很多市民一买就是四五盒。从徐汇区赶来的叶阿姨告诉记者,趁着新鲜,待会儿她就直接送去父母家,让他们尝尝这一口软糯。

记者看到,今年除了经典款重阳糕,沈大成还推出了五仁、黑芝麻

核桃、黄油椰蓉多个口味,以满足老食客与年轻人的多元饮食需求。而在电商平台上,则有刚刚入选“2023上海伴手礼”的“重阳糕寿”礼盒在售。其包装的灵感源自汉代《西京杂记》,礼盒内则是一块寿桃形状的重阳糕、两只圆胖的寿桃及一盒寿面,成为不少年轻人孝敬父母的选择。

同样是创新,王家沙则玩起了“谐音梗”。“今年我们推出了一款爱心核桃糕,寓意‘一颗孝心’,是纯手工制作的。”王家沙相关负责人告诉记者,这款重阳糕的制作颇为讲究,选用定制糯米和大米,洗净后入水浸泡至米粒膨胀,之后再用水淘出沥干。待自然风干后碾磨成细小颗粒,再放入冷库冷藏12个小时。待蒸制时,原料粉加入碎核桃仁、瓜子仁和豆沙,放入爱心磨具,上炉成熟脱模冷却,就算做好了。记者在店里看到,选择这款爱心核桃糕的消费者大多是中青年,买回去表达对父母的感恩。