



一路光影相随 一城璀璨等候

首届上海国际光影节下月开幕,全市将设12个分会场100处夜景打卡点

本报讯(记者 金旻旻)首届上海国际光影节将于9月19日至10月18日举办。记者昨天获悉,本届光影节采取“一主多点、市区联动、产业联动”的模式,通过一个主会场(上海展览中心)和十二个分会场(浦东、静安、徐汇、黄浦、长宁、普陀、虹口、杨浦、松江、奉贤、青浦、临港)为市民游客打造一场光影盛宴。近日,组委会办公室陆续剧透了静安、浦东、徐汇等分会场活动方案。

一区一主题,一区一特色。据透露,光影节期间本市将结合商业设施、文旅资源以及景观照明,设计

约100场主题活动。

主会场上海展览中心的南广场和中央大厅,将以国庆节、中华传统文化、红色文化、海派文化、江南文化、时尚文化等为主题,展演一批建筑投影秀。围绕重要商圈、旅游景点、公园绿地、地标性建筑等,全市将设置100处夜景打卡点,让市民有机会打卡参评“夜景达人”。

值得一提的是,光影节期间将发布全国首张“城市光影地图”。市民在手机、电脑上打开地图便可预知各项精彩活动,云游“夜上海”City Walk的经典路线。

目前,光影节开幕式及主题活

动方案已定,组委会从全球征集、评选出15件入围建筑投影秀及30件光影艺术装置方案,正在加紧制作。

在已发布的分会场活动方案中,开幕式所在地静安区和闭幕式所在地徐汇区尤其引人注目。

静安分会场——南京西路和苏河湾是静安区两大光影展区,“追光者”可以跟随光影地图参与互动游戏,体验科技与艺术的融合,了解当地文化、历史和商业特色;作为静安国际光影节的发源地,苏河湾亲水平台的“艺术苏河”光影交互秀和Shining Shanghai光影打卡装置等,也将吸引更多人来打卡。

静安“光影奇妙夜”系列主题,包括光影接力直播、光影奇妙巴士、享耀消费夜等。光影奇妙巴士引入《剧院魅影》IP,从静安公园始发,穿梭南京西路商圈,停靠站点结合音乐快闪演出,有望成为最吸睛的街头风景。

徐汇分会场——10月1日至18日,徐汇以滨江区西岸梦中心往北至油罐艺术中心为主展区,龙华广场、徐家汇商圈、衡复上音街区等为分展区,“一岸多点”打造系列光影秀。

梦中心砵仓的大型投影秀《梦的放大器》,汇聚全球潮流艺术家

共创国际光影艺术大赏;投影秀《江南万象》引入中国式风景IP,以油罐艺术中心外立面为画布,铺展出引人入胜的山水秀场;传媒港央视4k大屏裸眼3D联动秀《时间知觉》,从宁静的星空,到动感的光舞、情感的涟漪,带领观众一步步迎来希望的重生。

除了徐汇滨江银杏大道、美罗城商圈、衡复风貌区等地的系列光影装置,徐汇每年季节限定的“复兴猫”也将以光影装置的形式全新登场。此外,市民游客还可以参与毛茸茸派对、艺术快闪市集和光影夜跑等活动。

离中秋节还有一个半月,申城月饼销售渐入旺季,各家老字号门前购买现烤月饼的队伍也越排越长。

限购

这两天,淮海路上光明邨门口买鲜肉月饼的顾客又排起了队,这是上海人特有的“中秋仪式感”。今年光明邨推出的鲜肉月饼、枣泥百果月饼、豆沙月饼、蟹粉鲜肉月饼等品种,价格与去年持平。

“路过门口,看队伍不算长,赶紧过来排上。”昨天中午12时许,记者在光明邨看到,大约有十来人排队,有的买一两盒带回家,有人当场开吃。工作人员告诉记者,因为天热,一早来买的人更多,排队时间也更长。一楼月饼窗口,“限购”提示写明:自8月15日起,排队顾客每人限购鲜肉月饼4盒,蟹粉鲜肉月饼另行设在点心柜台购买,排队时每人限购2盒。

“目前月饼销售逐步进入旺季,为了减少市民的等待时间,除了限购,我们也在全力加大产能。”相关负责人表示,今年淮海路光明邨增加了烤炉,还启用了线上模式,周边居民可以通过“光明邨e购”小程序下单,3公里范围内可配送到家,线上同样限购,每单2盒。

新品

南京路步行街,月饼销售更是多品牌、多品类。

今年,新雅推出的现烤系列,包括糟香蛋黄鲜肉月饼、Q心黑麻月饼及吞吞瓜仁月饼等新品。其中,糟香蛋黄鲜肉月饼将现吊的糟卤与鲜肉、咸海鸭蛋黄做馅,独特

老字号鲜肉月饼 上市 新口味创意十足 试水



上海德兴馆葱香牛肉等新口味月饼让外埠朋友赞不绝口 本报记者 刘敬摄

的香,韵味悠长而不浓烈,恰到好处地融入馅料之中。内馅口感细腻绵密,蛋黄沙糯流油,与糟香完美融合。

“这款月饼的特别之处,在于传承了同泰祥的吊糟调味技艺,将‘香糟味型’引入现烤月饼中,美味叠加。”新雅相关负责人告诉记者,鲜肉月饼依旧是上海人的最爱,在此基础上提升创新赢得了不少消费者的喜爱,销量逐步增加。

同样是“糟”,邵万生则推出了“糟香芝士鸡腿饼”,在去骨鸡腿肉中加入邵万生特制的糟卤,加以新西兰马苏里拉芝士制成馅中馅,为

了更贴合鸡腿的特有形象,用麻糬面包的制作工艺手工制作了“鸡腿骨”。“酥感、脆感相结合,希望中秋有不一样的创意新体验。”

传承

在新锦江大酒店蓝天旋转餐厅,刚刚被授予“上海酥饼制作技艺”代表性传承人的康乐厨师长告诉记者,从今年开始,上海酥饼将随着二十四节气推出66款不同的口味,目前正在申请大世界基尼斯纪录最多的酥饼口味。

“前不久,上海酥饼制作技艺荣获‘黄浦区非物质文化遗产项

目’,它在鲜肉月饼基础上,融合了海派技艺和本地口味。”康乐告诉记者,上海酥饼制作技艺有几大亮点,一是皮子酥而脆,酥层均匀一致,没有僵皮和硬皮;二是锁鲜工艺让馅料口感更佳,即使二次加热依然能保持刚出炉时80%的水准。而要做到这两点,关键是工艺创新。“我们出品的上海酥饼有两层酥,里面是黄油面粉调制出来的西式酥,外面是传统的中式酥,大包酥包小包酥,能够更好地锁住馅料水分,也更适合现代人口味。”最近将推的两种口味是鲜肉和百合金橘,前者是中秋传统“顶流”,后者清热润肺,适合秋季食用。

“立春吃凤梨酥饼,雨水吃刀鱼酥饼,惊蛰吃春笋酥饼……每个节气我们都会选取当季食材,共有66种味道。”康乐说。例如,小满是夏季第二个节气,随着气温升高,人体新陈代谢加快,能量消耗增加,因此设计了一款拿铁酥饼,馅料用咖啡粉、奶油和融化的大白兔奶糖制成,奶香十足,很受年轻人喜爱。

本报记者 张钰芸



扫码看视频 网红月饼 老外也爱



新民随笔

适度焦虑不是坏事

李一能

这几日,关于未成年人遭遇意外的新闻屡屡登上热搜。自从当了父亲,就特别看不得这样的悲剧,也越发理解许多人之前对我说过的一句话:先别指望孩子以后有多出息,让他健康平安长大,才是最重要的。

我的太太天生容易操心,特别是对孩子总是一百个不放心。危险的地方不让我去自不用说,就连在小区散步都要“全副武装”,防护装备从头穿到脚。我开始不太理解,但后来看了一篇文章,改变了我的想法。

这篇文章说,为孩子感到焦虑,是人类进化过程中非常重要的一种本能。在生存情况恶劣的远古时代,孩子的夭折率非常,如果父母特别“心大”,任由孩子涉足危险不加制止,那么有很大概率他们将失去后代。而那些比较容易焦虑的父母的孩子,则有更高概率安全长大。于是乎,焦虑成为一种良性特质,通过基因被一代代传承下来。从这个意义上来说,对于孩子安全成长而言,适度焦虑不是一件坏事。

进入社会保障体系高度发达的现代,孩子们受到全社会的高度保护,健康长大的概率极大提高。但相对应的是,一个家庭能够“精养”的孩子数量也大为减少,加上生育观念的改变,不可能靠多生孩子来对冲风险。每一次发生意外,无疑会造成家庭的灭顶之灾。

我开始理解太太的焦虑。人生当然不存在绝对的安全,但至少不能主动选择把孩子置于危险之中,比如去“野生景点”戏水、参加成年人公路骑行,让孩子涉足这种危险场景,是绝对不应该发生的致命错误。

当然,焦虑也要把握好分寸,因为担心风险,把孩子关在“安全屋”里,不让他去探索世界、与社会正常接触,让爱变成了牢笼,那就过了头。如何在收和放中找到平衡,每个家长都应该做出最合理的选择。

3对双胞胎兄弟圆梦上海交大

本报讯(记者 易蓉 通讯员 霍众)在今年考入上海交通大学的众多新生中有3对双胞胎兄弟,他们携手同行,以优异的成绩圆梦心仪的大学,一起开启又一场青春的奋斗。

上海市南洋模范中学的周家弘、周家永兄弟今年分别被上海交大本部和医学院录取。“说起来我们和交大缘分由来已久,小学、初中、高中,我俩的成长轨迹,就像行星围绕恒星,始终被交大吸引。”刚进南模初,他们就从校史中了解到,交大的前身正是南洋公学,而

南模的前身——南洋公学附属小学由老校长唐文治一手创办。“母校许多优秀校友都曾踏入交大,为社会作出杰出贡献,我们今天也站到了全新的起点。”

丁凡浙、丁凡迥兄弟毕业于成都市教育科学研究院附属中学,分别被上海交通大学工科试验班(信息类)和工科试验班录取。兄弟俩高中时在“钱学森班”学习,钱学森的精神品质引领着他们成长,这也是他们与交大结缘的契机。“殊途同归,共赴梦想”,哥哥丁凡浙高中

参加化学竞赛,3年“长跑”有遗憾也有收获;弟弟丁凡迥认真刻苦,养成了精益求精的学习习惯。高三下学期,哥哥竞赛结束,兄弟俩互帮互学,一起“冲刺”成功。

王德皓和王德月来自河南省信阳市固始县,一起被上海交通大学的工科试验班录取。一直同班的兄弟俩在追逐梦想的道路并非一帆风顺,但他们相互扶持,努力前行。“回家路上我们会相互考考偏僻的知识点,也会分享错题本,追求更高的效率。”

虽然来自不同的地方,但几对双胞胎兄弟有不少相似之处——一起计划,并肩作战,互相监督、互相鼓励、互相支持。

大学是一片自由的天空,也是人生新舞台。探索未知,追求真理,探寻属于自己的无限可能,是这些年轻人对未来的期许。“作为学生,首要任务一定是学习。此外,我们也会积极参加大学丰富的社团活动和各类比赛,期待缤纷多彩的大学生活。”周家兄弟道出大家的心声。