



生命以痛吻我 让我追光而行

孙云



新民眼

北京时间昨天凌晨,巴黎残奥会正式拉开帷幕。今晚6时,远赴巴黎参加残奥会的中国上海运动员将迎来首场比赛。明天起,轮椅击剑、轮椅竞速、铁饼、铅球等项目的比赛也将陆续展开,上海运动员将在这些优势项目向奖牌发起冲击。

距离中国运动员在残奥会上获得第一枚金牌,转眼已40年。这40年中,上海乃至全国的残疾人体育事业发生了巨大的变化,中国残疾人运动员也在许多国际大

赛中展现出骄傲的风采。

40年前,平亚丽为中国残奥体育代表团摘得首金;被誉为“无臂飞鱼”的何军权数次打破世界纪录,闪耀着顽强拼搏的生命之光;侯斌用独腿实现F42级跳高三连冠,以坚韧与毅力赢得世人的喝彩与尊重……从零的突破到绽放于世界舞台,在奥运五环的见证下,中国残奥运动员展现出乐观自信、昂扬向上的精神风貌。

在过去五届夏季残奥会上,中国体育代表团实现金牌和奖牌总数五连冠,本届残奥会是我国第11次组团参加夏季残奥会,284名中国运动

员将参加19个大项、302个小项的角逐,继续顽强拼搏、超越自我,书写突破自我的传奇,向世界讲述互助友爱、自强不息的中国故事。

光荣属于梦想,光荣属于拼搏。在刚刚结束的巴黎奥运会赛场,人们见证了全球运动员交织着汗水和泪水的梦想与拼搏;在今天的残奥会赛场,残疾人运动员的梦想与拼搏毫不逊色,甚至更令人动容。

从某种意义上说,竞技体育是一项“残酷”的事业。不过,也正是这样的“残酷”孕育了体育的魅力,对于“更快、更高、更强、更团结”的追求,让每一个体育运动的从业者,

成就了更好的自己,也成就了更好的体育。

在上海运动员出征之际,上海市残联发布的宣传片《使命在肩 奋斗有我》这样写道:“每个人都是独一无二的自己,而我的独一无二,又和你们完全不一样。我知道,曾经生命以痛吻我,是为了让我追光而行……”

是的,正如轮椅竞速运动员田雅娟所说,运动让他们更自信,困难不倒他们,反而让他们愈发强大。无论是奥运会,还是残奥会,体育竞技的赛场上从不缺少激情澎湃的时刻,但顽强拼搏传递出的感动,更能直抵

人心、留下回味、触发思考。从这个意义上来说,残奥会应当得到更多的关注;每一个残奥运动员的拼搏,都值得被人们关注和铭记。

生活因拼搏而精彩,人生因奋斗而无憾。无数榜样告诉我们,有信念和梦想、有拼搏和奋斗,才是有意义的人生。在巴黎奥运会上,中国代表团的优异成绩将中华体育精神和奥林匹克精神发扬光大,让中华民族精神和时代精神交相辉映,生动诠释了新时代中国精神。让我们也共同期待,在本届残奥会上,中国运动员续写中国残疾人体育事业的新辉煌!

除了颜值、口味上下功夫,还注重健康和轻食理念,并与文化「混搭」

上海泛下午茶业态规模超万家

细白的桌布、精巧的点心,三五好友落座,茶与咖啡的香气氤氲……近年来,精致下午茶正在占据年轻人的朋友圈。从舶来的咖啡烘焙,到传统的茶饮糕点,潮人们的下午茶时光不仅有英伦风,也有中式风,不仅是好吃好喝,也有休闲社交,呈现出中西合璧、海纳百川的“下午茶文化”。昨天,在上海味道·下午茶大赏暨第二届中国(上海)奶酪文化节上,本帮点心、粤式、闽式早茶,意大利特色、土耳其特色茶点同台“比武”,展现出上海下午茶文化的蓬勃发展。



沪上多家餐饮商家展示风格多样、精美别致的下午茶
本版图片 本报记者 刘歆 摄

汇世界食材 颜值与口味双双在线

绿野芝士酒心挞颜值超高,演绎了“奶酪+酒”的舌尖美味;龙井虾仁慕斯啫喱以西式做法呈现中国名菜,变身下午茶中的咸味小点;各式奶酪搭配火腿水果,现烤的鲜肉月饼配上一杯冰咖啡……当世界的食材汇聚上海,让上海的下午茶也有了世界气质。昨天下午,在上海味道·下午茶大赏的现场,来自世界各地的特色下午茶齐聚一堂,颜值与口味双双在线,把下午茶市场“卷”出新花样。

南宋石狮籍美食家林洪曾著菜谱《山家清供》,是中国历史上最早的菜谱之一。由厦门闽和南带来的“宋元海丝宴·山家清供”系列,就在现场再现了千年石狮闽南茶点。“我们带来的两款下午茶点心均出自《山家清供》,其中‘沉澆浆’实际上是一道醒酒汤,也可作为夏天解暑用,将甘蔗和萝卜一起蒸,再将萝卜浸泡12个小时,去除它的辛辣味,切碎后放在汤里,夏天喝清新鲜爽。”闽和南总厨毛似平介绍,另一道“通神饼”则外皮酥

脆,里面加了桂圆和老姜,是健康又美味的下午茶甜点。

蝴蝶酥配英式红茶,鲜肉酥饼配冰拿铁,在下午茶大赏的展台上,中西交融的美味搭配也是层出不穷。记者看到,衡山花园酒店展出的“海纳百川下午茶”中,既有衡山经典的栗子司康,也有网红的宇治抹茶蛋糕卷。珍鼎带来的龙井虾仁慕斯啫喱,则把“西湖龙井虾仁”这道中国传统名菜变成了一口一只的西式小点,咸鲜口味在一众甜品中更加突出。

巴斯克蛋糕作为常年霸占下午茶“C”位的大单品,因其独特的焦香外表和绵密湿润的口感受到欢迎。现场,素凯泰的黑芝麻巴斯克、爱特籁丝的土耳其榛子巴斯克、依莱朵的芋泥巴斯克、乐美娜Lephila的经典巴斯克、光明919的光明芝士巴斯克等纷纷亮相。

奶酪也是下午茶市场不可小觑的力量,不仅是“奶酪+”的中西式点心层出不穷,口味创新的纯奶酪产品也被越来越多的中国消费者接受。“我们带来了刚刚上市的原制奶酪新品黑胡椒、烧烤味手撕奶酪,还有小圆饼奶酪。”品渥食品相关负责人告诉记者,为了满足消费者的健康需

求,这款手撕干酪的干酪含量超过92%,能够做到低碳水高蛋白但持续饱腹,让加餐没有体重负担。

涵盖多场景 “新中式养生”成卖点

上海作为国际化大都市,拥有独特的文化氛围和消费习惯,为下午茶市场的发展提供了有利条件。活动现场,上海商情信息中心主任原立军发布《2024下午茶趋势报告》,指出上海下午茶市场不断演变,从满足“口腹之欲”到自带“社交属性”,呈现出形式多样、场景多元、文化融合和消费群体广泛等特点,这使上海成为了国内下午茶消费的“第一城”。

《2024中国城市咖啡发展报告》显示,2023年上海咖啡店总数达9553家,较上一年增加1023家,增幅达12%,门店总数继续领跑全国。而上海市商业联合会与上海产业转型发展研究院联合发布的《上海烘焙店分布指数》则指出,截至2024年6月30日,上海共有各类烘焙店4711家。再加上层出不穷的新式茶饮店以及各类提供下午茶的星级酒店、西式餐饮、中式甜品店等,上海泛下午

茶业态规模超万家,门店数量处于全国领先地位。

“在上海,泛下午茶场景涵盖了烘焙、咖啡、茶饮、主题店等多种业态及到家场景,而产品也不仅限于传统的饮品和糕点,还有轻食、奶酪、果切甚至于卤味、炸鸡。”原立军表示,随着健康观念的深入人心,越来越多的下午茶产品开始注重健康和轻食理念,并以其为目标进行原料升级,原料选择向更加健康、自然的方向升级。此外,“新中式养生”、奶酪、益生菌等也成为高频卖点。

值得一提的是,除了在颜值和口味上下功夫,上海下午茶市场要持续创新,还应重视“下午茶+文化”的作用。他指出,下午茶与戏剧、电影、艺术展、阅读等“混搭”,能够形成文化第四餐,带来更为独特的体验与记忆。“比方说近年来国潮中式创新下午茶爆火,华服、非遗元素、园林成为主要创新方向,不仅让国人加深对‘中式生活方式’‘中式美学’的体会和共鸣,也借由下午茶,让中国茶从‘出口’到‘出海’再到‘全球化’的进阶,让舶来品的下午茶有了更多中国味道。”

本报记者 张钰芸