



非遗美食、年菜糕点、坚果干货……各地特产带来浓浓烟火气

申城年货市场年味四溢购销两旺

距离新春佳节不到20天,红红火火的年味已经出现在申城大街小巷。大红灯笼、金色福字、蛇年装饰,把年货市集装扮得喜气洋洋,各地特产更带来浓浓烟火气;线上线下,非遗美食、年菜糕点、坚果干货、水果生鲜等一个不少,带动上海年货市场购销两旺,迎接大吉大利的蛇年新春。

边逛边吃

年货市集烟火气浓浓

潮汕手打牛肉丸、天山雪糯米、宣威火腿、金华咸肉、四川柠檬香橙、宁波海鲜、东北荞麦烤麸、西藏藏乌梨、山西老陈醋、云南菌菇、临安炒货……周末一早,走进鲁迅公园南门的“迎春年货采购节”,上千种年货产品琳琅满目,拉着小拖车、提着环保袋的市民穿梭在市集上,为新年团聚购买各种美食。该年货节将持续到1月21日。

“手工制作鳊鱼丸,先尝后买”“正宗山西老陈醋,喝一点试试”“去皮去核的红枣,拿一个尝尝”“纯正蓝莓酱,酸甜无添加”……刚进年货市集,摊主们热情的招呼声此起彼伏,很多年货都能现场试吃,带来浓浓的烟火味。

上海人过年少不了一道全家福,肉圆、鱼丸、蛋饺、肉皮等满满铺上去,就是最传统的年味。召稼楼鳊鱼丸、青鱼丸、鱼豆腐、虾丸、肉皮、油面筋等特色产品获得了不少消费者青睐。“鳊鱼丸蛮鲜的,吃得出真材实料。”从杨浦区赶来的张阿姨买了一斤半,“煮汤、吃火锅都可以”。

斜对面的摊位上,摊主正在介绍江西麻鸭。“这次我们带来了2年、3年和5年老鸭,肉质紧实鲜美,加上枸杞、天麻等中药材炖两小时,就是美味的老鸭汤。”他说,这些麻鸭都是散养的,它们喜欢吃玉米青菜和河里的小鱼小虾,肉质不腥膻,所以煲汤的时候只需要放葱姜,不用加黄酒。

还有脆甜多汁的西藏藏乌梨,别看售价高达18元/斤,不少市民试吃后都买了。“有的消费者第一次买了两只,回去后全家都觉得好吃,第二天又来了。”摊主说,市集开了三四天,已经积累了回头客。

零拷的山西老陈醋则吸引了不少老年人的目光,“以前买酱油买醋都能零拷,这里也是从大缸里舀醋出来,再灌在瓶子里称重,丰俭由人,挺有意思”。

足不出“沪”

全国供销社送来地方年货

除了鲁迅公园里的“迎春年货采购节”,



蛇年新春到来之际,沪上消费市场持续火热。各商圈推出别开生面的迎新活动,营造“文旅商体展”融合多元消费场景,持续点燃消费热情,促进消费增长。

昨天下午,上海芭蕾舞团带来由中法联合打造的原创芭蕾舞剧《花样年华》亮相上海ifc商场,为市民游客呈现一场融合东方韵味与西方芭蕾艺术的视觉盛宴,给即将到来的蛇年新春增添多元艺术氛围。

本报记者 刘歆 摄影报道

正在普陀区创享塔园区举办的2025上海供销社市集促消费农产品展销活动也是人气十足。即日起至1月16日,全国各地的供销社给上海市民送来年货,足不出“沪”就能品尝到地方风味。

“香肠腊肉一上桌,就是过年了。”贵州省遵义市供销社的工作人员站在展台后,热情地招呼市民品尝腊肉,“来一片试试,都是刚蒸出来的新鲜腊肉”。记者拿起一包腊肉,上面的生产日期是“2025年1月5日”,工作人员表示,为了来上海参加供销社市集,特别准备了最新鲜的腊肉香肠。

相比广式香肠的甜口,贵州遵义的烟熏香肠别有一番风味,吸引了不少上海市民尝鲜。此外,还有遵义羊肉粉、牛肉粉、辣椒酱、方竹笋干、大脚菇、野生百合粉等特色小吃和野生山货一起展销。“一包羊肉粉里有五六个小包装,包括鲜米粉、羊肉汤、羊肉、菜包、粉包等,基本还原了现煮米粉的味道,冬天喝一碗很舒服。”

安徽省安庆市供销社带来的年货看着朴实无华,却让人想起小时候的味道。“瓜蒌籽、高粱米粿、雪果、芝麻糖,都是当地过年过节或者办喜事时会买的传统年货。”展位负责人介绍,印着喜字的高粱米粿是用高粱米磨成粉、

揉成团,敲进刻着喜字的木头模子里手工制作而成的。过去一般在新人办喜事或住进新房子时制作,分送给亲友,如今在过年过节时都是吉祥点心。用芋头和糯米粉制作的雪果则是油炸点心,过去则带着浓浓的古早年味。

红扁豆、带根白蘑菇、普罗旺斯番茄、“苏青一朵花”……上海郊区供销社则带来新鲜的地产蔬菜,展位上的多巴胺配色看得人心旷神怡。“霜打过的青菜最好吃,现在正当时。”展位上的负责人拿着一棵“苏青一朵花”向市民介绍,“苏青”的吃口又甜又糯,看上去就像一朵盛开的花,所以被称作“苏青一朵花”。“这些青菜都是当天采摘当天销售的,今天大半天就卖掉了200多斤。”

创意十足

能吃的非遗让年货更好玩

随着“90后”“00后”年轻人开始采购、掌厨,他们对购买年货的考量也发生了新的变化,比如是否方便快捷、产品是否做到了创新和传统共存、能否提供年货相关的情绪价值等因素都会影响他们的选择。因此,叮咚买菜等电商平台今年推出了“彩色”年货,能吃

的非遗将年味拉满。

年夜饭的餐桌上出现一只活灵活现的醒狮,是不是颇为弹眼落睛?在叮咚买菜App上,就有这样一只可以入口的“醒狮花馍”。这是在山东潍坊非遗花馍传承人的指导下,经过手工非遗技艺加工而成的一个个形神兼备、色彩喜庆的花馍。香甜松软的口感,搭配上红豆沙内馅的细腻和香甜,隔着屏幕就将年味传递了出来。

针对其他的传统的年节主食和小吃,叮咚买菜也通过创意造型和原料的优化让其变得更加新颖、好玩。今年,叮咚买菜自有品牌良芯匠人就推出了好几种创意八宝饭。目前,一款蒸好就能成为一幅星空图的“星空八宝饭”正在有娃的家庭中畅销,它采用东北糯米、云南紫米及东北大黄米等多种谷米原料,加上绵密的赤豆沙,配料简单干净,颜值十分爆表。另一款爆品八宝饭则是青麦仁豆沙八宝饭,该产品以青麦仁和麦苗汁染汁的东北糯米为主食,以细腻红豆沙做馅,表面还添加了丰富的坚果果仁,有料有颜,口感丰富。

此外,叮咚买菜年货节限定的“五福临门珍珠五彩海鲜水饺”也在年前限时回归,用天然蔬菜汁染成的五颜六色,给年夜饭餐桌的主食环节增添了不少色彩。 本报记者 张钰芸

深化金融市场互联互通

龚正会见英国财政大臣里夫斯一行

本报讯 上海市市长龚正昨天会见了英国财政大臣里夫斯一行。

龚正说,中英同为世界主要经济体,上海是中英交流合作的重要桥梁,1996年上海与伦敦金融城建立友好交流关系,此后又分别与利物浦市、大伦敦市结为友好城市,取得积极的合作成果。当前,上海正按照习近平主席和中央政府的战略定位,加快建成具有世界影响力的社会主义现代化国际大都市。1月11日,中英经济财金对话在北京成功举行,希望以此次对话为契机,进一步加强上海与英国的交流合作,实现更高层次的互利共赢。期待两地加强经贸往来、产业投资、金融开放、科技创新合作,热忱欢迎英国企业参加今年进博会,并在清洁能源、先进制造、医疗健康等领域拓展在沪

投资布局。期待两地持续深化金融市场互联互通,推动更多高校及科研机构开展科研交流,加强数字经济、人工智能等领域创新合作,携手实现高质量发展,为两地民众谋取更大福祉。

里夫斯说,此次中英经济财金对话取得丰硕成果,两国将在资本市场互联互通领域加强合作,推动英国金融机构在华发展,深化绿色金融合作,相信将为上海和伦敦带来裨益。上海在英中两国合作中扮演着重要角色,三分之二的英国企业选择将中国总部放在上海。展望未来,希望在更多领域开展合作,推动两国经济共同发展,促进英中合作更上一层楼。

财政部副部长廖岷、英国驻华大使吴若兰、英国驻沪总领事包迈岫参加会见。



今日论语 莫让祸从“货”出

方翔

近日,虹口区赤峰路曲阳路路口上演了惊心动魄的一幕:一辆庞大的货车在路口如猛兽般险些吞噬一名过马路的老人,幸亏路人及时呼喊,才避免了这场即将发生的悲剧。

岁末年初,特别是一年一度的春运大幕即将拉开,各类生产材料、电煤粮食等大宗物资,以及家电、副食品等民生物资运输需求旺盛,货物运输持续高位运行,一些大型货车多拉快跑、昼夜兼程,违法肇事风险突出,发生交通事故的风险陡增,无论是司机还是行人,都需要提高警惕。

大货车因体积庞大、制动距离长,加之视觉盲区如暗礁般存在,使得危险系数骤增。从赤峰路曲阳路路口差点发生的这起交通事故来看,老人在绿灯时经斑马线正常通行,而货车司机却没有仔细观察道路情况,在未确保安全前提下启动车辆,因此负全部责任。对此,虹口交警提醒:大型车辆存在多个盲区,驾驶员一定要多加观察,除了遵守“右转

必停”以外,起步时务必谨慎小心。

近年来,上海警方与其他职能部门携手,以“路面整治+源头管控”双拳出击,对大型货运车辆展开严密监管,力求将隐患扼杀在摇篮之中。货运企业亦应承担责任,加强对驾驶员的安全教育,让“右转必停”、防止疲劳驾驶等安全行车要点深入人心。同时,交警部门还要求大货车生产运输的项目发生地管理人员,一同参与对货运司机的安全提醒。

行人和非机动车驾驶员同样需要增强自我保护意识。在通过路口时,应停在安全的位置,如路缘石、安全岛等行人等待区内,不要越过停止线。要留心观察身边是否有大型车辆,避免让自己处在车辆盲区。同时,不要心存侥幸,试图从大型车辆车头前抢行。与货车相比,行人和非机动车显得如此脆弱,一旦发生事故,后果往往不堪设想。

道路千万条,安全第一。莫让祸从“货”出,让每一次出行都平安归来。