

寒潮来袭 明晨更冷

预计市区最低气温将达-2℃

本报讯 (记者 马丹)今年首个寒潮来袭,气温出现明显下降。

今天早晨,上海市区的最低气温在1℃左右,郊区最低气温在-1℃~0℃。白天尽管阳光灿烂,但是对气温攀升没有助力,最高气温不超过6℃,风寒效应明显。截至上午11时,寒潮蓝色预警和大风蓝色预警信号持续生效中。

据上海中心气象台预报,这波寒潮影响尚未结束,明天早晨还会更冷,早间将出现此次寒潮过程的最低气温,也将刷新入冬以来气温新低,预计

市区最低气温-2℃,有薄冰,郊区在-7℃~-4℃之间,有冰冻或严重冰冻,最高气温预计仅有7℃左右。

数九寒天以来,全国气温普遍回暖。这两天的这波强冷空气,暂时将气温拉回冬季正常的寒冷状态。昨天降温区域主要集中在北方,降温的同时,大风也呼呼直吹,风寒效应使得得冷的感觉被进一步放大。今天开始,江南等地气温接力下滑,最高气温10℃线将快速南压至江南北部一带,南京、上海、杭州等地最高气温都会降至5℃左右。

但是,“三九”的“寒冷体验卡”只是短暂生效,很快,在光照的加热作用下,冷空气逐渐暖化。16日白天之后,我国大部分地区处于高空脊和西北气流控制下,利于晴朗升温,一轮大范围、猛烈升温过程将紧随其后。17日进入“四九”,我国中东部多地将是大幅回暖开场,本该是一年中“三九”“四九”,暖得却像春回大地。据预报,周五起,上海气温逐日回升,周日的最高气温将冲上15℃。下周初天气也比较晴暖。未来十天,本市气温起伏较大,请大家及时调整着装。



2025年的第一场寒潮正“奔赴”上海。受到强冷空气影响,上海气温明显下降,48小时最低气温降幅8℃~9℃。

今天早晨,寒意明显,体感和昨天“判若两季”。不少市民都裹紧了外套,戴上了帽子、口罩抵御寒风。

图为今天早晨,上学的孩子们都“全副武装”

本报记者 周馨 摄影报道

舌尖上的年味

上海老字号 打造“海派味道”盛宴

进入腊月,上海街头巷尾弥漫着浓浓的年味。无论是传统老字号,还是超市卖场,都进入了备年货的繁忙节点。市民们也忙着选购心仪的年货,为年夜饭餐桌增添“海派味道”。

每逢新春,消费者就会想念记忆里的“老味道”。作为上海本地老字号集聚的餐饮集团,杏花楼集团以“年味带回家”为主题,举办年货大联展。此次活动不仅汇聚了集团旗下杏花楼、新雅粤菜馆、功德林、沈大成、小绍兴、老正兴、洪长兴、德大西餐社、燕云楼、德兴馆、鲜得来这些老字号企业的精品年货,更通过线上线下相结合的方式,让年味提前弥漫在城市的每个角落。

活动期间,各老字号企业以品牌特色为主打,推出了多款礼包、半成品菜等年货产品。从杏花楼的15款糕点、冷菜和年菜,到新雅粤菜馆的30款家宴、半成品菜等各式礼盒,从功德林的素食卤味到沈大成的特色糕点心,每一款产品都承载着老字号企业的匠心与诚意。

在熟食、半成品礼盒的基础上,杏花楼延续中秋月饼的新潮

热度,推出了“花样年华”国潮糕点礼盒,“柿柿如意”“粒粒枣红”“开运花生酥”等新中式糕点造型可爱,还有好彩头。新雅推出大师鲜制系列的生态甲鱼佛跳墙、红毛蟹一品暖锅。功德林带来多款素食卤味,适合追求健康饮食的消费者,沈大成的“抱福桶”糕点也备受青睐。

还有小绍兴的熟食套装、老正兴的经典上海菜半成品菜、洪长兴的清真特色风味菜肴、德大西餐社的西点礼盒、燕云楼的北京烤鸭半成品菜、德兴馆的熟食和八宝鸭礼盒、鲜得来的排骨年糕……杏花楼集团旗下11家品牌企业推出了70多款产品组合,为消费者带来一场年货盛宴。

今年,奥乐齐也携手上海老字号品牌,推出多款与本地消费者口味和年俗习惯紧密联结的联名礼盒。其中,奥乐齐与上海老饭店携手带来豫园灯会30周年官方指定年夜饭礼盒,分别为588型“百福迎春”以及888型“福星高照”两款套餐。“福星高照”套餐由国家非遗技艺本帮菜传承大师精心研制,内含四喜烤麸、本帮熏鱼、八宝鸭、蟹黄小笼包、鲜肉汤

圆等10款经典本帮佳肴,让消费者足不出户就能在家轻松复刻一桌本帮大厨家宴。

国际饭店蝴蝶酥是“上海味道”的招牌名片之一。今年,奥乐齐与国际饭店再次携手合作,推出至尊新年礼盒。礼盒内精选了原味蝴蝶酥、芝士蝴蝶酥、拉花饼等多种招牌点心,加入了国际饭店特制的牛肉酱。这款礼盒不仅是本地市民走亲访友时的年礼佳选,对于回乡过年或是来上海旅行的消费者来说,也是一份特色伴手礼。

随着年轻一代逐渐成为年货消费主力,年轻人筹备年夜饭的热情也日益增长,助推半成品菜成为除夕餐桌上的重头戏之一。百联逸刻今年推出超10款预制方便菜,包括逸匠精致半成品礼盒、爱森豪华半成品礼盒、新雅全家福半成品礼盒、避风塘大盆菜、国际饭店半成品家宴礼盒等多种产品,满足年轻人“花更少时间做更好美食”的需求。两款经典年味——八宝饭、三丝春卷,从馅料烹煮到手工包制,都在自有鲜食工厂完成,纯手工制作,不含添加剂,让消费者年夜饭吃得放心。

本报记者 张钰芸



剪纸寄祝福 古镇年味浓

昨天,在金山区枫泾古镇,枫泾和平居民区的阿姨们前往北大街、和平街、生产街,挨家挨户为居民贴窗花、对联、福字,送去新春祝福。阿姨们围绕蛇年,精心

设计了各种灵动且有韵味的剪纸造型,受到居民欢迎。经过红色剪纸的点缀,枫泾古镇大街小巷更显靓丽,年味愈浓。

本报记者 陶磊 摄影报道

团团暖“新”集中行动启动

服务“两企三新”青年及其子女

本报讯 (记者 陆梓华)品暖心咖啡、写一副春联、获一张春运出行权益卡,昨天,在位于青浦区的中通快递总部,各式活动让忙碌的快递行业青年们暂歇片刻,感受冬日里的温暖。2025年上海团团暖“新”集中行动暨新就业群体参与基层治理试点项目在此启动。上海交通大学医学院、“美业爱心驿站”门店、青春青浦咖啡联盟、梦空间青浦城市青年中心、同程旅行等单位提供非遗文化体验、爱心理发、医疗问诊、拍照摄影等多项服务。

“团组织打造的‘小哥驿站’、举办的暖心活动,让我们觉得自己不仅是‘送货员’,更是城市生活中不可或缺的一部分,在见证行业蓬勃发展的同时,我们也在平凡的岗位上实现了自己的人生价值。”中通快递的罗玄说。

据悉,自去年启动团团暖“新”

行动以来,团市委积极统筹多方资源,为“两企三新”青年及其子女提供了近7000场服务,覆盖58.7万余人次。今年,这项行动将进一步升级,持续时间更长,覆盖范围更广,活动内容也将更加丰富。

与此同时,新就业群体参与基层治理试点项目也在活动现场启动,标志着上海在探索新兴青年群体参与社会治理方面迈出重要一步。快递小哥不仅是“城市信使”,也是社情民意传递者、政策宣传员、城市安全巡查员和生活服务员。上海市青浦区作为发挥新兴青年群体在基层治理中重要作用的全团试点区域,将通过“青春青浦·小哥在一线”新就业青年群体赋能、“骑”遇记·小哥快报、“骑”思妙想·小哥心声、“骑”心善行·小哥公益、“骑”聚驿站·小哥驿站等项目,积极探索新就业群体参与基层治理、为基层赋能的有效路径。

春运回家路 19款高铁餐食上新

2025年春运昨天拉开帷幕。记者从中国铁路上海局集团有限公司(以下简称“上铁集团”)获悉,长三角铁路即日起上线19款全新高铁餐食,用“舌尖上的新滋味”温暖旅客回家路。

一份热气腾腾、馅料饱满的白菜水饺送到旅客王先生手中,他当天乘坐G360次列车从上海虹桥站前往西安北站。列车途经徐州东站时,正值饭点。“这碗水饺售价20元,价格不贵,分量也足。我是北方人,爱吃面食,回家路上来一碗美味可口的饺子,心里和胃里都暖和得很。”王先生笑道。

今年春运,长三角铁路充分考虑南北方饮食差异,合理配比不同口味餐食上车的数量。南线列车倾向于多配备米饭以及

口味偏清甜的餐食,例如这次推出的菠萝虾球蒜香肉排、山楂排骨青豆虾仁等;北线列车则适当增加面食的份数。上铁集团华铁旅服公司餐售业务部经理袁超介绍:“后期我们还会依据销售数据进行动态调整,列车乘务班组也可以根据线路特点灵活预约不同餐食的数量。”

长三角地区美食丰富,上铁集团充分发挥地域优势,把高铁沿线美食文化和中外知名快餐品牌融入铁路餐食范畴。今年春运,首次推出徐州酱香把子肉虾仁套餐、合肥吴山贡鹅、黄山笋干烧肉等极具地域特色的风味佳肴。在上海开往黄山北站的C3673次列车6号车厢内,李大爷尝了一块黄山笋干烧肉,竖起大

拇指:“挺正宗的,是我老家黄山的味道。”

此次长三角铁路“一碗好饭”上新了19款餐食,包含16种冷链餐食与3种热链餐食。其中,3种热链餐食充分考虑学生客流为主的年轻人口味偏好,特别推出芝士奶油蘑菇培根焗饭、鳗鱼肥牛双拼饭以及芝士咖喱牛肉焗饭,春运首日被年轻旅客频频点单。

今年长三角铁路在管内22座互联网订餐车站,试点旅客提前订餐到站后自提的服务,支持“配送到列车”和“旅客至商家自提”两种方式;在南京、金华、合肥等城市的高铁站建成7家“华东印记”主题餐厅,上线供餐商家达50余家,每天可提供百余种高铁餐食。

本报记者 金志刚