



中国创客100人

核心提示

80 后创客谢如栋, 长得斯斯文文, 却有着从不安分的野性。他毕业于浙江财经大学, 曾经做过站群、页游、服装电商、导航网站, 现任杭州遥望网络股份有限公司董事、总裁。经历过一次次成功或失败的创业, 谢如栋似乎永远不愿停下自己的脚步。他爱听李宗盛的《山丘》。越过山丘, 也许是无人等候, 却仍要遥望远方。且听他讲述他的创业故事。

>>A3

越过山丘, 仍在遥望远方

——听创客谢如栋讲述他的故事

市委常委学习会听取专题辅导报告, 韩正强调
把改善供给侧结构作为主攻方向

不断调结构才能不断提升竞争力

>>> 详见 A2 版·要闻

艾叶青饼 豫园飘香

中外名饼大师秀厨技

本报讯 (记者 杨玉红) “豫园中国日(节)”系列活动之民俗——厨技大观今天上午在豫园中心广场举行, 以饼食文化特色为主线, 为中外游客呈现中华与世界饼食文化内涵和技艺演绎的美食盛宴, 将持续至 4 月 1 日。

“我们的艾叶青饼有数百年历史, 是浙江地区非常有名的特色小吃。”来自浙江御清斋的许自成师傅一边介绍一边制作: 糯米粉加入新鲜的艾草汁, 人工捶打半个小时左右, 才能制作出口味最好的艾叶青饼。

来自浙江省台州的徐海琴师傅用手抓起一把杂粮面糊, 在 150℃ 的锅底划三下, 摊了一张面饼, 中间放上五花肉、鸡蛋丝、鲜笋、虾干、胡萝卜等 10 多种食材, 便制作好一份台州饺饼筒。“据传, 这份点心是济公发明的, 有数百年历史, 一份饺饼筒可以当做一顿正餐。”徐海琴笑道, 因为需要加入鲜笋, 这个点心最好吃的时段是清明节前后 20 天。

来自奶奶家乡的味道——浙江临海家乡菜干饼, 饼大如碗口, 有咸甜两种, 咸包新鲜五花猪肉和梅菜, 甜包红糖, 通过特制烤炉烘烤而成, 香脆可口, 香气四溢; 安徽老字号杨建明下塘烧饼、唤起儿时回忆并且演绎互动的米饼、河南百年品质保证的杜氏油馍……在一旁, 来自法国的大厨, 正在制作改良版的法式火腿芝士; 来自印度的师傅现场展示印度飞饼的制作过程, 除了传统的香港馆, 还制作最新款——榴莲飞饼。

饼美食展采用老上海建筑风格的形式, 结合豫园商城整体建筑风格, 加入老上海风格的铛铛车以及西式披萨车, 欧洲街头倒三轮等布景道具, 在氛围上形成中西饼食在视觉上的一种冲击, 让游客近距离感受饼食文化悠久的历史渊源; 饼美食展不但在“景”上下功夫, 更在“互动”上动脑筋, 通过模拟铛铛车的铛铛声和报站声来吸引游客的关注并开展制作技艺的互动, 提升曝光率和集聚人气。



■ 手工制作艾叶青饼吸引许多游客围观

本报记者 周馨 摄

今日导读

水务局长接热线
剑指千河治黑臭

明天九时半开线
倾听群众呼声

>>> 详见 A9 版·新民邻声·热线

内塔尼亚胡:
中以“天作之合”

在京出席论坛
关注“一带一路”

>>> 详见 A14 版·国际新闻

戴维·洛克菲勒
在纽约辞世

掌管大通银行数十载
爱好收藏乐善好施

>>> 详见 A15 版·国际新闻

“金扫帚”
终于有人领

开放心态面对调侃
虚心接受批评建议

>>> 详见 A17 版·文体新闻

“史上最严”食安条例实施首日, 记者直击“史上最严”执法
没健康证? 停工 没操作间? 停售

>>> 详见 A4 版·要闻

- 浦东 责令改正 710 户次
- 徐汇 大卖场也要明厨亮灶
- 闵行 超 75 家饭店配公筷