

A股纳入MSCI新兴市场指数

222只大盘股入选 沪深两市早盘收市小幅翻红

本报讯 (记者 杨硕) 明晟公司今日凌晨宣布将 A 股纳入 MSCI 新兴市场指数, 预计纳入中国 A 股的 222 支大盘股。受此消息影响, 早盘两市双双高开, 但随即回落, 沪指跌至 5 日线附近止跌回升, 创业板指维持强势整理走势, 上证 50 指数高开低走后再度回升, 至今日午间收盘, 沪指小幅翻红, 沪指成交量放量, 创业板指小幅翻绿, 成交量较前一日放量。

沪指早盘收报 3144.71 点, 涨 0.15%, 成交额 927 亿; 深成指早盘收报 10306.98 点, 涨 0.18%, 成交额 1242 亿; 创业板早盘收报 1819.92 点, 跌 0.06%, 成交额 327 亿。

此外, 今天韩国、日本、印度等亚洲股市普遍低开, 并持续承压, 主要因在 A 股纳入 MSCI 之后, 投资者没有扩增在新兴市场的配置资金, 其他亚洲股票基准指数权重或被大幅稀释。



A 股叩关成功 更有“国际范”

>>>3 版



在 MSCI 宣布 A 股第四次闯关成功后, 两市双双高开, 一度翻绿。至中午收盘时, 两市小幅翻红

本报记者 孙中钦 摄

韩正主持市委常委学习会, 强调重视产业链整合和产业生态培育 努力打造国家人工智能发展高地

>>>详见第2版·要闻

上海各级领导干部要按照中央的决策部署, 主动作为、积极把握人工智能的重要机遇。上海要牢牢把握、充分发挥在人工智能发展上的自身优势

上海各级政府部门应当在数据整合、平台建设、产业生态支撑体系、产业政策等方面认真研究推进。实施好人工智能的人才战略, 加快请进来和走出去, 用好国内外人才

天渐渐炎热起来, 简单、清爽、实惠的特色冷面, 几口就吃得人暑气全消。闷热的梅雨季刚到, 各家老字号的冷面窗口前就开始排队。昨日, 本报记者前往 8 家沪上颇有盛名的面馆, 尝一尝他们的冷面滋味如何。

“三兄弟”各个有讲究

一大撮冷面放在盘子里, 淋上花生酱、酱油、醋、辣油, 再配上各色浇头, 拌一拌。冷面里有花生酱的香醇、酱油的鲜香, 还有米醋的酸爽和微微的辣油香。这样的滋味, 是上海人喜爱的夏日享受。

“沪式冷面”制作工艺独树一帜, 面条、酱料、浇头, 冷面“三兄弟”都有讲究。正宗的上海冷面用的是扁平的小宽面, 生面条隔水上竹笼蒸, 熟了以后根根分明, 半熟的面条还要在沸水里滚一滚, 捞出后用精制油拌一拌, 防止其粘连, 最后放在风扇下吹凉。

冷面酱料一般有花生酱、酱油、

一碗冷面吃出沪式夏日滋味

本报记者点评8家知名面馆冷面

冷面赏味报告

美新点心店

浇头、面条分量十足

记者点的面筋辣肉冷面, 面有点软, 辣肉、面筋、冷面分量十足, 辣肉入味, 面筋清淡, 花生酱不够香, 醋有点少。

王家沙总店

酱汁一个字: 鲜

记者选择外卖一份烤鸭冷面, 面条的分量不多, 烤鸭有六七块。回家一拌, 酱汁很鲜、花生酱也很浓香。

沧浪亭(永嘉路店)

品种多价格高

沧浪亭的冷面价格在 18—35 元, 不便宜。除了传统的本帮菜浇头, 烧鸭、豉油鸡等广式烧腊也能作

为浇头。记者点了一碗烧鸭三丝冷面, 口感偏甜。烧鸭分量虽足, 但味道偏淡。

丰裕餐饮(陕西南路店)

价钱实惠浇头美味

记者点了八宝辣酱冷面, 又加了一份熏鱼。八宝辣酱色深味浓, 其中鸡丁特别酥嫩, 熏鱼是浓油赤酱的本帮做法, 调味很鲜。绝大部分的冷面都在 15 元以下。

四如春食府

上海滩上的冷面鼻祖

四如春的面条先蒸后煮再吹凉, 这种传统的上海冷面制法是四如春在 1952 年的首创, 可见其鼻祖地位。记者点了面筋冷面, 卖相很一般。拌匀后, 面条不黏连, 面筋有点软趴趴, 冷面不附赠汤。

老盛兴(石泉路店)

开在社区旁解馋最方便

老盛兴的连锁店大多开在居民区旁边, 走几步就能到。记者打包带走一份辣肉冷面, 不附赠汤。打开拌匀后, 辣肉虽然有点辣, 但和黄瓜搭配在一起, 又能互相中和。

吴茂兴本帮面(泰兴路店)

老上海风情里吃冷面

吴茂兴店内装修透着老上海风情, 端出来的冷面也是传统做法。记者点的三丝冷面, 一份冷面配一碗清汤, 茭白丝、青椒丝、肉丝, 三丝分明, 花生酱的酱香也很浓郁。

刘锡安大师奥灶面

苏州面馆里的上海冷面

苏州面馆里的三丝冷面 20 元, 面条分量很足。送的骨头汤, 汤上油光可鉴。



扫二维码
看赏味报告