

# 新民晚报

天气:今天阴,小雨  
最高8℃,最低2℃  
明天中雨到大雨  
最高10℃,最低6℃

星期日

2019年2月  
17  
星期日  
农历己亥年正月十三

国内统一连续出版物号 CN 31-0003  
上海报业集团主管主办·新民晚报社出版

创刊于 1929 年  
·飞入寻常百姓家·

今日24版  
第 20818 期



穿越大半个上海来见你  
思南读书会  
“5岁”了

昨天,思南读书会举办5周年特别活动,读者排起长队。自2014年2月15日创办起,参加读书会的读者超过4万人次。思南读书会创办5年,渐成全国知名“上海文化”品牌。 艾斯 摄

>>>详见第7版·文体汇

连续十多年保持世界发达国家和地区领先水平——

## 上海妇幼健康如何“领跑”全球？

■ 上海加强三级妇幼保健网络建设,率先启动妇女、儿童健康服务能力两个专项规划

■ 建立孕情监测网,拓展社区“触角”,2018年,上海孕产妇系统管理率达96%以上

■ 设立“5+6”救治网,2010年至今,共救治危重孕产妇近5000人、危重新生儿4万多名

■ 通过风险筛查、预警评估与分级分类管理,确保全市每年逾17万名孕产妇安全分娩

>>2版

### 我们的节日 元宵

■ “亥岁百福”街头灯景,在夜幕下的徐家汇商圈格外璀璨



■ 福佑路上,今年的灯饰品种赛过往年,让人目不暇接

“火树银花合”“明月逐人来”。元宵佳节,除了吃汤圆,赏花灯也是题中应有之义。徐家汇广场上,“亥岁百福”大型花灯伫立街头,为行人送上祝福、送上平安;福佑路上,琳琅满目的花灯,让顾客挑花了眼,兔子灯、工艺灯、卡通灯……盏盏明灯,照亮的是街头,温暖的是心情。 杨建正 摄影报道

### 新民特写

## 小小汤圆,“包”进老味道“包”出新希望

1963年11月28日,新民晚报在头版刊登了一篇《市饮食服务公司举行现场会议》的文章,其中提到,王家沙的黑洋酥元宵在当时就已经成为了特色点心品种。今天,虽然一年四季都可以在王家沙吃到汤圆了,但唯独在元宵节前还需要排队购买,其中蕴藏的是上海人对于年味的珍视,而对于王家沙的师傅来说,则更加关注如何将人们“记忆中的味道”长久地传承下去。

王家沙点心部负责人王芳在此工作了近20年,现在每天依旧要和师傅一起工作八小时包汤圆,“这几天生意特别好,许多退休的师傅都过来帮忙,元宵节前几天,汤圆的销售每天都要近2万盒。”

说起对于汤圆的热爱,王芳坦言从小

就开始了,“小时候,吃上汤圆是一件非常‘奢侈’的事情,那个时候汤圆个头也大。我们现在根据人们饮食习惯的改变也在做一定的调整,像黑洋酥汤圆从过去一盒8个变成了一盒15个,三口之家只要买一盒,都可以尝到汤圆,也不会吃得太撑。”

在王芳看来,人们对于口味是有记忆的,“汤圆不像其他食品,吃得太多肯定会伤肠胃,特别是对于老年人来说,更是要适可而止,因而在每年汤圆品种上,我们创新并不多,主要还是坚守黑洋酥和蟹粉等特色,我们希望将传统的做好,让人们更能感受到小时候过年的味道。”

对于越来越多的人喜欢上手工包的汤圆,王芳一方面很高兴,“相比速冻的,手工包的最大特点就是不添加任何食品添加

剂。我们首先要把糯米粉煮熟之后再进行处理,同时我们还要对汤圆进行打褶,这样表皮更薄,馅料也可以更加丰富。皮薄、馅大、汁多,这就是汤圆‘记忆中的味道’。”

“人们喜欢我们的手工汤圆,说明现在大家对于生活的追求越来越高,也显示出对于过年的重视。”王芳说,“但是另一方面,年轻人愿意坐下来学习这门手艺的太少了。除了收入的问题之外,每天八个小时枯燥的劳动节奏也是很重要的原因,这也是我们现在最担忧的。”

在王芳看来,手工包汤圆这门手艺不能在她这一代人身上消失,“汤圆虽小,但是却‘包’进了人们对于美好生活的期待。年味来自于人们的体验,吃到了‘记忆中的味道’,这个年才算过好了。”首席记者 方翔



■ 王家沙集聚近40名包汤圆能手,手工包出各色汤圆 种楠 摄

### 今日导读

#### 沿“最美海景高速”寻海天壮丽景致

浙江沿海高速  
串起美景美食

>>>详见4-5版·新视界



#### 升级版中国苏新赛季有点甜

苏炳添创60米  
今年世界最好成绩

>>>详见第10版·文体汇

#### 中国演员柏林捧“双熊”

王景春、咏梅  
获最佳男女主角

>>>详见第8版·文体汇