

新民晚报

创刊于1929年 / 飞入寻常百姓家

天气:小雨转阴,最低17℃(昨天最高21.0℃)



明天:阴转多云,最高17℃,最低13℃

2016年11月14日 星期一 农历丙申年十月十五 今日32版 A叠20版/B叠12版

国内统一连续出版物号 CN 31-0003 第19993期 上海报业集团主管主办·新民晚报社出版

>>>详见 A2版·要闻

党的十八大以来习近平总书记就互联网发展发表一系列重要讲话

让互联网更好造福国家人民

作为20世纪最伟大的发明之一,互联网的诞生,给人类发展带来新机遇,给社会发展带来新课题,也给国际治理带来新挑战。

党的十八大以来,习近平总书记就互联网发展尤其是网络强国战略发表了一系列具有重大现实意义和深远历史意义的重

要讲话。这一系列讲话精神,成为以习近平同志为核心的党中央治国理政新理念新思想新战略的重要组成部分,为深入推进网络强国战略指明了前进方向,为国际互联网治理提供了重要遵循。

中国态度,引领互联网发展的高度;中国方案,影响互联网发展的未来。

今天上午,申城白领倪晓来到虹桥火车站坐高铁赴京出差 上海铁路首迎年内第5亿位旅客

9:30 上午首发

本报讯(记者 金志刚)今天上午9时20分许,年轻白领倪晓来到虹桥火车站1B检票口,准备乘高铁去北京出差,结果意外地被鲜花和镜头包围。

原来,根据售票记录,她幸运地成为了今年上海铁路局的第5亿位旅客。这也意味着,管辖长三角铁路的上海铁路局年发送旅客首次突破5亿人大关,全年发送旅客有望超过5.5亿人,约占全国铁路旅客发送量五分之一。

倪晓今天乘坐的是上午10时发车的G14次高铁,约5小时就到北京。作为幸运旅客,买一等座车票的她不仅得到鲜花、动车模型等礼物,还升舱第一次坐进了商务座车厢,“太意外了,太惊喜了,我都有些紧张了。”倪晓每月都要往返京沪出差,怕飞机延误,最近一年她都选择京沪高铁。

“高铁的最大优势是准点,快捷。还需改进的是餐食,品种不够多,价格也有点贵;还有,对经常坐高铁的旅客,能不能像民航一样,设立常旅客积分制度?”倪晓说。

上海铁路局去年旅客发送量为4.91亿人次,今年有望再增加6000万人次。上海铁路局客票所副所长宋超透露,近年这一数字以每年10%以上的幅度增长,主要得益于高铁新线开通,目前局内有14条高铁,运营里程达3250公里,约占全国总里程六分之一。以虹桥站为例,2011年仅有京沪、沪宁、沪杭3条高铁,日均客流量6万左右;到今年10月,上海虹桥站日均客发近15.68万人次,单日最高逾25万人次,分别较2011年增长160%和317%。其次是运行图不再一成不变,而是根据不同需求,分日常、周末、节假日开行不同数量的列车。同时,动车组大幅增加,2016年“9·10”新图实施后,上海铁路局开行旅客列车总对数达889.5对,其中动车组624.5对,占比70.2%。“这在全国也是最高的。”宋超说。

今年,浙苏皖沪等长三角省市铁路客发量已突破5亿人次,仅有三大火车站的上海地区贡献很大,有约1亿人次从此出发。从上海乘坐高铁出发,4小时可到郑州,5小时可到武汉,6小时可到西安,7小时可到广州,9小时可到贵阳,12小时可到哈尔滨。



■今天上午,虹桥火车站高铁乘客倪晓成为今年上海铁路局的第5亿位旅客

本报记者 陈梦泽 摄

古猗园南翔小笼包出新花头,上周末迎来首批尝鲜客——

“价钿虽然贵一点,也要来吃吃看”

爱上海 爱生活

一碗开胃的酸辣汤,一筒香艳的血糯米,一杯清甜的桂花茶,加上一笼热腾腾的南翔小笼……这是不少人对古猗园南翔小笼的美食记忆。最近,这份记忆中的小笼又添两种新口味——咸蛋黄鲜肉和香辣鲜肉。刚刚过去的这个周末,新款小笼迎来首批尝鲜客。

新款小笼销量很好

周末,古猗园餐厅熙熙攘攘,不少人远道而来,点名要品尝咸蛋黄鲜肉和香辣鲜肉两种新口味小笼。“从我记事起,古猗园

南翔小笼好像就只有四种经典口味——原味、蟹粉、虾仁、干贝。这次出新品了,价钿虽然稍微贵一点,也要来吃吃看。”一位年轻人这么说。

记者看到,咸蛋黄鲜肉小笼38元12个,香辣鲜肉小笼38元14个。虽然比30元16个的原味鲜肉略贵,但销量非常好。工作人员说:“新口味自推出以来,每天每款都要卖掉100多笼,周末达到200多笼。”

蛋黄批发价1.8元/个

卖了那么多年传统小笼,为啥突然想到研发“网红”新口味?南翔小笼馒头制作技艺第六代传人李建钢说,这想法起源于今年去

青岛建分店时,希望能有新口味吸引当地人。

研发过程并非一帆风顺,光找高品质的蛋黄,李建钢就跑了江苏、山东等地十几家厂,最终找到的咸蛋黄,批发价就要1.8元/个,“这蛋黄颜色鲜黄、味道香,质量没话说。”而调味更是“磨人”,原材料配比,他“校准”了不下十次,每出来一笼新的,他都要召集同事一起试吃,最后终于确定现在的味道。

“其实这并不是我们第一次出新,只不过以前都没怎么声张。今夏荷花节,我们曾推出一个多月的藕碎鲜肉小笼,取材最白嫩的鲜藕,也蛮好吃。在青岛分店,有高端的黑松露鲜肉小笼。接下来,可能还会推菌菇类小笼,如金针菇、猴头菇等。”李建钢说。

从毛估估到标准化

许多人知道,正宗南翔小笼的褶是18个,既精致又讨口彩。但鲜为人知的是,古猗园小笼连面坯和打馅都有标准——一个面坯8克,一份馅料16克,成品小笼每只22-24克,每天都会抽查。新口味推出后,仍遵循这一标准。

这个“标准”,是在李建钢手里定下来的。“以前做小笼都是毛估估,加水都用碗,口味难免有差异。”他出国考察回来,对日本厨师计量操作的做法很是推崇,要求团队用量器、卡尺精细测量后定下标准,按规定操作,确保每只小笼的美味。此外,绞肉机绞出的面皮和刷油的台面,也令他家小笼皮子既软又劲道。

“我干这行42年,只做了一件事,就是研究怎么把南翔小笼做得更好吃。”在李建钢看来,制作小笼是对中华饮食文化的传承和传播,也是为嘉定人乃至上海人留住一份可以寄托的乡愁。这,就是南翔小笼传承者们的“工匠精神”。 本报记者 金旻矣

今日导读

正值候鸟迁徙旺季
沪郊捕鸟屡禁不止

住手!请让候鸟
在天空自由飞翔

>>>详见 A4版·要闻

消费者近日来电痛说
“双十一”买买买之累

便宜“没摊上”
烦恼“一大堆”

>>>详见 A8版·新民邻声·热线

里皮今率国足
适应比赛场地

“刷卡”战阵
“移植”恒大

>>>详见 A16版·文体新闻

京沪“大腕”对谈
精华摘录刊登

磨合期考验特朗普
新总统面临新挑战

>>>详见 B10-B11版·新民环球