

一大早冒着寒风重温岁月记忆

# “老上海”今尝鲜新“市百一店”

**本报讯** (记者 张钰芸 裘颖琼)“老想它的,终于重新开了。”今天早上7时许,第一百货的门口就聚起市民,他们中既有90岁的老爷爷,也有全套结婚用品在这里购买的老夫妻,还有刚刚送完孩子就来尝鲜的中年人。自带“长枪短炮”,摄影爱好者们更抢着记录下第一百货的重要时刻。

家住外滩街道的费老先生今年90岁了,在邻居的陪伴下,早上8时不到,就赶到了第一百货的门口。“来看看,新的‘市百一店’是什么样

子的。”和他一样冒着寒风,忍不住一大早就来的市民还不少。住在大世界附近的宋阿姨说,第一百货闭店活动的时候她来过,闭店后更常常跑到门口,看看它何时重新开业。“从小到大都在这里买东西,习惯有它在了。”

上午8时10分左右,一串串火红的电子鞭炮被敲响,在清晨的南京路上格外清脆,阿姨叔叔们拿出手机,用照片和视频记录下这一刻。8时18分,第一百货正式开门迎客,抢先走进商店的是一家住杨

浦的老夫妻。“床上用品、日常用品还有衣服,我们结婚时候的全套东西都是在第一百货买的。我们对第一百货是有情结的,所以特别想第一个走进重开的一百,看看它的新面貌。”

“洋气了,派头大了。”全新的装潢和布局让不少老上海惊叹,第一百货不一样了。培罗蒙西服的店面里,过去简单的陈列变成如今的情景式装修。蓝棠皮鞋的店面里,几双有年头的皮鞋述说着品牌的发展和历史。四楼的智能母婴室未来将配有胶

囊奶粉、天猫精灵等智慧产品。不少人还直奔7层“弄堂”主题区的“100弄”文化空间,老爷叔蹲下身,在120多个搪瓷杯里寻找自己的单位。可以制作个性化橱窗的电子互动屏前,围着一圈尝鲜的市民。“第一百货的橱窗老有名气的,是我们那个年代的‘时尚风向标’,没想到今天还能看到。”站在橱窗老照片前,市民苗女士说,今天楼下的圣诞橱窗也很漂亮,大方喜气,是第一百货的风格。

记者了解到,试营业中的第一百货只开A、B两馆(即原来的一

百老楼和新楼),而C馆(原东方商厦南东店)和两楼中间的六合路步道尚在加紧改装中。施工方上海建工四建集团项目经理曹培峰介绍,C馆在改造中将增加橱窗的数量,让商场楼面更加透亮,南立面还会添置垂直绿化墙,增加沿街立面活力。六合路步道改造则将原有三座旧连桥从封闭式变为敞开式,同时新建4座新连桥,并在上方安装顶棚,为顾客遮风挡雨。“C馆力争在明年春节前完工向市民开放,六合路步道预计于明年上半年完工。”

## 一展可“周游”26国

“一带一路名品展”上午开幕



参展商携最具品质和特色的产品亮相展会 本报记者 刘敬摄

**本报讯** (记者 张钰芸)从多米尼亚的雪茄、捷克的蜂蜜蛋糕,到澳大利亚的红酒、厄瓜多尔的咖啡和玫瑰,围绕“一带一路”周边26个国家的特产,一场最“接地气”的“海淘”在申城亮相。今天上午,“2017一带一路名品展”在上海展览中心开幕,为期3天的展会上,不仅能享受异域风情的吃喝玩乐,还有各类引人入胜的浸入式体验。

一张“周游”26国的门票能让你看到什么? 记者在现场看到,伊朗展

区里弥漫着浓厚的波斯艺术和文化,拥有260年制作经验的手工波斯地毯逼真得就像一幅画;尼泊尔展区里陈列着精致的唐卡和木雕,还有舒适的山羊绒围巾,轻薄到可以轻松穿过一枚戒指;印度尼西亚展区将主推麝香猫咖啡,俗称“猫屎咖啡”。

希腊展区的蜂蜜、橄榄油在国际上都享有盛誉;捷克展区也将吃吃喝喝进行到底,不仅有啤酒,更有赢得各国总统青睐的Marlenka蜜莲卡蜂蜜蛋糕;克罗地亚展区现场演绎由克

罗地亚国家舞蹈协会带来的独具风味的舞蹈表演;波兰展区则将展示被誉为“活宝石”的琥珀和蜜蜡。

加勒比海沿岸的两个国家多米尼加和毛里求斯带来的展品诚意十足。来自多米尼加的雪茄品质完全不输于闻名遐迩的古巴雪茄,现场还可亲身体验用经过风干、发酵、老化后的原块烟叶卷制雪茄的制作过程。毛里求斯展区带来了特产朗姆酒,现场还有高端朗姆酒大师亲自教学调酒。

库克选择在这里品尝上海传统小吃

## “大壶春”凭啥赢得“苹果”心

这两天,对于众多果粉来说,位于四川中路上的上海本帮生煎头牌“大壶春”旗舰店,成为了他们的“圣地”。因为苹果CEO库克在这里品尝了上海传统的小吃——生煎包和小馄饨。上海有不少高大上的饭店酒楼,为何库克偏偏选择这里呢?在大壶春副总经理马骏看来,“大壶春”的小吃中蕴含着创新的基因。

“我觉得库克之所以会选择我们,很重要的一点就是因为我们是国内首家可以通过苹果手机自助拍照点餐的商家。”马骏说,“同时,我们也连续两年登上了米其林指南,因而对于国外的食客来说,无疑是品质保证。”

据马骏介绍,之所以能够被米其林“相中”,最重要的一个原因就是在不同的“大壶春”门店中,所尝到的生煎口味都是差不多的,“我们对于每家门店都采用了相同标准的品质控制,力求食客们在不同门店中尝到的生煎口味都是一致的。”

马骏透露了此次库克点餐中的一些小秘密,“这次库克点了一小锅生煎以及一碗小馄饨。在这一小锅生煎中,包括了四只鲜肉、四只大虾以及两只蛤蜊的,库克非常喜欢生煎的味道。”

“以往我们的生煎都是放在大锅中煎的,生煎随着出炉时间变长而逐渐冷掉,这样会影响食客的口感,不少顾客也向我们提出过,因而从去年开始,我们提供生煎定制服务,由大师傅亲自为你烹制小锅生煎,一次有三个口味可供选择。这样可以保证拿到客人面前的生煎,能够有最好的口感。”马骏说,“对于老字号来说,有时候也要根据顾客的要求以及环境的变化,不断地更新。”

在马骏看来,作为老字号,

“大壶春”的传统不能丢,“我们选择爱森品牌猪肉和福新精制粉作为原料。在工艺上也非常讲究,就拿面皮来说,大壶春生煎面皮用的是传统的全发面:面团加入酵母揉好以后,一般醒发15分钟左右,但具体发酵时间长短不固定,全由师傅根据当天的天气,凭经验调节,然后擀皮包肉馅,包好以后还需再醒发约半个小时。因经过两次发酵,故生煎口感厚而松软,底脆且香。”

“但现在年轻人的口味在不断改变,传统的做法固然好,但也要有创新。无论是杏花楼集团的老总陈喆,还是大壶春总经理黄惠超,都一直非常关注。”马骏说,“我们也一直在思考,以前是生煎搭配牛肉汤,那现在生煎能否搭配咖啡呢?因为我们也推出了像鹅肝生煎这样的新品种,把西餐专用的鹅肝与中式传统生煎结合在一起,现在每天可以售出150只左右。”

马骏表示,老字号也要积极拥抱互联网,特别是通过打造网上口碑,吸引更多年轻的顾客,让消费者的层次更加丰富,“这次库克来了之后,我们店里多了不少果粉,纷纷到库克吃饭的地方留影,还点名要吃和库克相同的套餐,我们下面也计划推出‘库克套餐’,包括一份小锅生煎,搭配一碗小馄饨、一碗牛肉汤,来满足他们的需要。”

现在,上海街头各式各样的生煎店越来越多,而像大壶春这样的老字号,为人们提供的不仅仅是味蕾上的享受,更承载着人们的一段回忆、一种情怀。但老字号要发展,不仅要靠记忆和情怀,更需要在传统制作工艺传承的基础上,努力寻找一条适合自己的创新之路,就像“大壶春”能够赢得“苹果”芳心,我们的老字号也一定会焕发出全新的生机。

本报记者 方翔

## 拥有18栋原汁原味英伦建筑群 “伦敦城”将落户梅陇

**本报讯** (记者 江跃中)占地面积10万平方米(128亩),拥有18栋原汁原味的英伦建筑群,两条威尼斯水街穿插其中……记者昨天获悉,重量级文化品牌项目“伦敦城”,已落户南上海的闵行梅陇镇,被上海市人民政府列为市级“十三五”重点项目,预计2020年建成开放。

据介绍,“伦敦城”规划总建筑面积56万平方米,首期计划投资100多亿元,堪称航母级的商业综合体,将“延伸上海外滩的建筑品味,传承欧陆英伦建筑风格,展示万国建筑风情。”项目开发方上海和平企业集团董事长周和平称,预计整个文化品牌项目建成后,每年将会给地方政府缴纳税收30亿元以上,解决就业一万人以上。

从“伦敦城”的设计蓝图可以看

到,项目融合“文化、旅游、商业、办公、酒店”五大功能区,包括文化旅游、文化创意、高档酒店、电影文化体验区、动漫文化体验馆、免税店等多种业态。在文化旅游会展区,有18栋原汁原味的英伦建筑群,聚焦了伦敦桥、大本钟、白金汉宫、议会厅、伦敦眼等著名景点。建筑采用中轴对称布局,以皇家大道为轴线,休闲风情街为环线,两条威尼斯水街为支线,由造型精美的贡多拉带动整个区域。该区域设古董鉴赏,拍卖中心,各类艺术展览馆,教堂,展示世界级中西文化艺术。

在文化创意区,创建培育影视艺术人才的学院。区域配套高端酒店式人才公寓,欧式风格一体化精装,配套英式服务。

高档酒店区拥有强大视觉冲击

力的双子塔超五星级酒店,特设好莱坞电影主题客房。会议办公区将建设白金汉宫建筑风格的国际会议中心,融通英伦文化。

在电影文化主题体验区,地下二层由美国好莱坞影视文化传媒集团用最新高科技,打造最高端电影文化大型体验馆。索马里海盗、怪物史莱克、星球争霸等电影主题应有尽有。配套设高科技动感电影院,世界最新4D、IMAX、环球巨幕等技术一应俱全。

地下一层则主要有动漫文化体验馆:包含互动、购物、娱乐等多项功能。还开设世界免税保税商品区,汇聚国际品牌。

“伦敦城”位于莲花南路,与轨交15号线曙建路站无缝对接,交通也非常方便。建成开业后,将成为闵行区乃至南上海又一重要的文旅新地标,并计划有穿梭巴士连接上海迪士尼乐园,形成“东有迪士尼,西有伦敦城”的现代商业旅游格局,推动区域经济、文化、旅游等产业的发展。