

上堂品酒课程 做“威士忌达人”

黄浦江畔法式小酒馆里有浪漫

上海潮店

金黄色的酒液在杯中摇曳，西装笔挺的讲师在台前授课，夏末的午后，一堂威士忌课程在黄浦江畔的法式小酒馆里开始，学员们则是讲究生活品质的潮男潮女。虽然法国红酒拥趸甚多，但苏格兰威士忌这两年却在魔都年轻人中兴起，而在这家法式小酒馆里，你不仅能在朋友圈里晒出美酒美食，还能在四个小时的课程和考试后，获得由最权威的国际认证机构——葡萄酒及烈酒教育基金会（简称WSET）颁发的初级证书，成为持证证的“威士忌达人”。

Alan's Bistro 开在半岛酒店对面，被黄浦公园里的绿荫遮掩，看上去很低调。店内水晶帘幕顶灯星星点点，带来法式的迷离浪漫。对于美食达人来说，这家店绝不陌生，因为其行政主厨 Alan 成名已久。他生于上海，4岁时随父母移民美国，在自家粤菜馆的厨房长大，尽管念出了马里兰大学的IT硕士，最终还是选择了厨房。如今的 Alan 已是名厨，他在华盛顿、纽约、香港、上海等多地展开职业生涯，还是 8½ Otto e Mezzo 上海、香港的摘星功臣。而 Alan's Bistro 则是他最新的“秘密基地”，在这里食客能以人均三五百元的价格，品尝到他的经典菜，例如“鹅肝中的爱马仕”鹅肝冻糕，“一头猪仅供4客”的

烤乳猪等。

如何定义好的威士忌？是看年份、颜色、产区，还是储存它的橡木桶？

不同风味的威士忌如何而来？是原料不同，还是因为烘干麦芽或蒸馏酒液时的不同手法？

明明是一桶威士忌，为什么要放在二手的雪莉酒或波特酒的酒桶中存放？

如何品味一杯威士忌，观、闻、品之后，你能否用含、润、嚼、咽的方式，品到独特风味？

学完理论知识后还有品评环节。除了五杯来自不同酒庄的威士忌，咖啡豆、苏打饼干、滴管瓶、磁铁板……也都是品评“工具”。咖啡豆和苏打饼干分别用来带走鼻腔和口中

的酒味，以便更好地品味下一杯。滴管瓶则可以用清水冲淡威士忌，体验不同浓度不同口感。然后在磁铁板、空白本子上记录下来，是烟熏浓郁还是轻盈细致。

在讲师 Rin 的带领下，学员们先闻一闻威士忌的香味，再轻啜一口，尽量延长酒液在口中的时间，感受它的滋味，然后再咽下。他说，威士忌有 600 多种风味，花朵、香草冰淇淋、烤土司、奶油、成熟油桃、杏仁、黑巧克力、泥煤、烤香肠、腊肉、坚果、葡萄干……而 Rin 希望学员们能够找到“属于自己的味道”。“威士忌的风味，会让人想到过去的生活经历，我们所怀念的味道。”

本报记者 张钰芸

败儿索钱不成当街怒摔母亲

本报讯（记者 季晟祯）近日，嘉定街头上演让人心寒的一幕：一男子向母亲要钱不成，竟当众对老母动手，致使母亲摔倒在地。事后，母亲向警方表示，自己只是受到惊吓并未受伤，不追究儿子的责任。

事发在8月27日。据监控画面显示，一名阿婆正在人行道上行走，一白衣男子突然追上并从身后抱住阿婆，用力甩来甩去，随后又一个绊摔，阿婆一个踉跄，摔倒在地。阿婆起身，男子又脱下上衣用力抽打阿婆头部。

不久，民警到达现场，及时将该男子控制。究竟是怎样的“恩怨”，让这名男子向阿婆下此“狠手”？原来，阿婆是白衣男子的母亲，事发当天，男子向母亲索要2万元，称要还信用卡，但母亲表示没钱。该男子又要求母亲去找亲戚借钱，遭到母亲拒绝，两人因此发生口角。随后，母亲转身离开现场，气怒未消的男子追了上去，紧接着就发生了男子当街怒摔母亲的一幕。



轨交站内 展弄堂风情

“上海屋檐下——汪大文作品展”昨起在轨交陕西南路站的文化长廊举行，一幅幅充满市井百态的风俗画，讲述着上海石库门里的故事，让往来乘客驻足。展览为期一个月。

杨建正 摄影报道

长三角地区 儿童医疗联盟成立

本报讯（记者 左妍）由上海市儿童医院、南京市儿童医院、浙江大学医学院附属儿童医院、安徽省儿童医院牵头发起的长三角地区儿童医疗联盟日前在沪成立。该联盟将集中长三角地区的儿童优势医疗资源，以协同创新网络为支撑，通过互联网远程医疗、应急转运网络、多中心临床研究、管理经验分享等形式，致力于提升整个长三角地区的儿科基层服务水平。

长三角地区儿童医疗联盟从2018年上半年开始筹备，至今已有31家共同发起单位，81家成员单位加盟，其中包括沪苏浙皖各级各类医疗机构、卫生行政管理部门以及相关行业、企业、专业人士、志愿者等。联盟成立后，牵头单位将面向儿童重大疾病防治、儿童危急重症救治和儿童健康促进和发展三个领域的重大临床需求，发挥龙头带动作用，通过协同创新发展，集中攻关，带动区域儿童医疗服务能力的升级。

两岸武术交流 在台湾苗栗举行

本报讯（通讯员 吉朋晓 记者 江跃中）近日，由台湾苗栗县政府主办，上海中山文化交流协会、南京体育学院等单位共同参与的“纪念‘中央国术馆’创馆九十周年 2018 两岸武术交流表演大会暨张之江武学思想研讨会”在苗栗举行。两岸武术界的大家和五湖四海的近千位武术拥趸，享受了一次武术盛宴。活动中，77位武术大家和爱好者登台献艺。

“外国将军”布婚恋骗局 “上海阿姨”欲汇款境外

警方银行联手阻止一起电信诈骗案

本报讯（通讯员 杨晓俊 记者 江跃中）在网上认识的一名“外国将军”，声称身患重病，要筹措一笔医药费，让上海市民刘女士（化名）汇给他4650英镑（约合人民币4万余元），并承诺会和刘女士结婚。刘女士在工商银行汇款时，被银行工作人员怀疑是骗局，经民警阻拦、劝说，刘女士才意识到自己受骗。

8月29日上午，黄浦公安分局外滩治安派出所接到反电信网络诈骗中心警情：“中山东一路24号的工商银行内有一名妇女疑似遭电信诈骗。”指挥中心立即指派民警赶往现场处置。原来，市民刘女士来到银行柜台要求向境外汇款，银行工作人员发现刘女士对汇款缘由支支吾吾，遂警觉地拨打了“110”报警。

原来，刘女士不久前通过微信交友，认识了一位外籍华人男子，该男子自称在驻阿富汗美军基地工作，是一名将军。由于涉及所谓“军事机密”，所以交往只能通过文字交流。当日上午，男子谎称身患重病，要筹措一笔医药费，请刘女士帮个忙，向他的海外账户汇款4650英镑，并承诺会和刘女士结婚。刘女士手头并没那么多钱，特地向朋友借了3万元人民币，打算凑满金额后转账给这名“将军”。

民警对刘女士耐心劝说，起初刘女士并不“领情”，民警及时联系上了刘女士的亲戚，请他们一同到银行来劝阻陷入骗局的刘女士。最后经过大家的努力，刘女士意识到自己上当受骗了，最终放弃了向陌生人转账的念头，并删除了那名陌生男子的联系方式。



图中华老字号

杏花楼月饼

【产品荣誉】

- 1999—2018年 上海名牌产品
上海市名牌产品推荐委员会
- 2007年 上海市级非物质文化遗产
上海市人民政府公布 上海市文化广播影视管理局颁发
- 2008—2017年 中国月饼文化节中国名饼
中国焙烤食品糖制品工业协会
- 2008—2017年 中国月饼文化节金牌月饼
中国焙烤食品糖制品工业协会

【预订请认准】

- 杏花楼总店：福州路343号
- 总机：63553777 直线：63280504
- 杏花楼食品营销公司：江凯路298号
- 总机：68536303 直线：58855476
- 杏花楼龙祥食品公司：宜山路55号
- 总机：64692363 直线：64289367

杏花楼月饼即日起在福州路总店及各专卖店开始接受预定 咨询电话：63553777 68536303
接待时间：8:30 — 18:00 更多产品在线选购，请登录杏花楼官网：www.xhlgf.com

