

15分钟,生活何以“上头”

编者按

“上海味道”,对于上海人来说,既是“小辰光的记忆”,又是历久弥新的“国潮”。在杨浦的“15分钟社区生活圈”,“很上海”的烟火气在居民身边萦绕,化为“家门口的实惠”。

“不出圈,即可一站式买齐”,居民身边就有“生活委员”——“爆款”蝴蝶酥“在我们小区边上就能买到”,当天采摘、两小时进城,当季优质农产品“飞入”市民餐桌;人间烟火气,不总是热乎滚烫的——“不论时令,你想吃我就上”,一口冷面,“才下舌尖,就上心头”,一杯刨冰,凉爽、清冽、甜蜜开启精彩碰撞……

今年第五届“五五购物节”杨浦区活动,主题为“玩转杨数浦”。人民城市新实践,承载百年工业文明的杨浦,正以创新、年轻态,让“15分钟的生活”越来越“上头”。

“不出圈,即可一站式买齐”,居民身边就有“生活委员”



上海国际饭店的蝴蝶酥远近闻名,常年销售火爆,大排长龙。最近,这样的“人气爆款”,居民卢女士在家门口就买到了。“这个蝴蝶酥很好吃。国际饭店那儿老是排着好长的队,我们岁数大了吃不消。现在好了,在我们小区边上就能买到。”卢女士说。

老字号糕点、新鲜果蔬、进博好物琳琅满目、应有尽有,5月11日至5月12日,五角场街道固定支路街区内,居民们享受到了“不出圈,即可一站式买齐”的便利。

“9.9元一斤两盒新鲜小番茄……”正在卖力吆喝的“售货员”,是市委金融办选派到松江区的郑东伟,现任临港镇田新村驻村第一书记。“当天采摘,两小时进城,这样的平台,帮助我们打通了农产品的直销渠道。”在郑东伟看来,乡村当季优质农产品“飞入”市民餐桌,是一场“双向奔赴”。

“生活委员”,在人们的认知中,是校园“专属职务”。而在杨浦,社区居民身边也有“生活委员”。近年来,国企积极谋求转型,融入社区发展。记者获悉,早前,东方国际集团渠道有限公司共派出8名年轻干部,来到社区担任居民的“生活委员”。创智坊居民区“生活委员”潘丽娟就在其中。对接居民需求,链接单位资源……本次集市,就是她牵线搭桥为居民谋求的“福利”。

现场,居民陆女士为爱人挑了好几件短袖衫。陆女士告诉记者:“我们年轻时就穿三枪牌,全棉的贴身穿很舒服。有一件我要的码数不对,他们明天再给我送过来,这种开在家门口的集市很方便,省得我们来回跑了。”

国际饭店的蝴蝶酥,一会儿就宣告售罄,不少晚到的居民登记了信息,待补货后再来购买;上海家纺亲肤浴巾等深受“老上海”青睐的“国货”以出厂价销售……杨浦的“15分钟社区生

活圈”内,好物集结,为居民带来“家门口的实惠”。

“下一步,集团将继续利用好国企资源,为居民解决‘最后一公里’问题,提供优质实惠的产品和便民服务,加快企业、社区之间的双循环渠道建设,为构建和谐社区、基层创新治理作出更大贡献。”潘丽娟说。

3.52亿元,是杨浦交出的“五一”消费成绩单。

潮流运动进商场,知名“大咖”“跨界”参赛,“一不小心”拿了个冠军;伴随着动感的音乐,四位彩色“高跷人”敲着小鼓在杨浦街头开展“戏剧巡游”,与市民游客热烈互动;洪亮的码头号子在江畔响起,铁板大鱿鱼热气腾腾、羊肉串香气四溢……美食当前,不少市民游客“挪不动步子”,大快朵颐……“五一”假期期间,无论是在五角场商圈、大学路限时步行街还是在杨浦滨江,消费行为的“集成”特征愈发凸显,这得益于杨浦“体商文旅学”的无缝衔接与创新融合发展。

今年第五届“五五购物节”杨浦区活动,以五角场广场为核心辐射全区,以“玩转杨数浦”为主题,突出“沉浸式”“数字化”“年轻态”示范引领,切实用文化引流、数字引流、时尚引流,将人流转化为商流,让人气聚起来,消费热起来,氛围浓起来,进一步增强消费增长动力,促进杨浦经济发展。

近日,《杨浦区促进消费三年行动方案(2024—2026年)》发布,聚焦“能级提升”“主体培育”“消费扩容”“数实融合”“商圈提档”五大行动,实施18条措施,进一步推动商贸业成为全区经济高质量发展的硬支撑。复旦大学消费市场大数据实验室用数字解读了杨浦消费能级和线上消费水平,数据显示,2024年一季度,杨浦社零增速位列中心城区第一。

人间烟火气,不总是热乎滚烫的

一筷入口,是“才下舌尖,就上心头”的上海生活

柜台前点单付账,拿着小票到窗口、递票取餐……中午十一点,一心斋清真饭店大堂内已经热闹起来了,还没到大汗淋漓的季节,不少市民因为一种提前上架的上海美食“出动”了——那就是冷面。

市民陈先生是一心斋冷面的忠实爱好者,已经吃了很多年。“他们家一上冷面,我就来吃了。这次我点的是芹菜牛肉冷面,”陈先生告诉记者,“他们家面条筋道,浇头给得也很实在,干净、量足,现在我基本每周都来,吃习惯了。”

冰凉的面条,花生酱、醋、酱油、辣油等调料“助攻”,浇头“压轴”,淋上满满一大勺……人间烟火气,不总是热乎滚烫的,这一口本帮菜里的“夏之味”,吃的是“才下舌尖,就上心头”的上海生活。

今年4月初,一心斋就上架了年年大受欢迎的冷面。提及如此“赶早”的原因,饭店负责人马旺林说,是为了回应食客们的需求,“千呼万唤始出来”。“一直有客人问我,什么时候上冷面?当然,大多数是年轻人,吃冷面是不在乎气温高低的。我想就干脆早点卖吧,大家想吃随时能吃上。”

面的品质,是一份冷面“出厂”前

能否获得“合格证”的关键所在。在一心斋,冷面从后厨到配餐窗口要历经三步:煮、拌、晾。一次性最多取5斤鸡蛋面,分段下锅,倒入70多公升水,再用长筷快速搅拌。全程水清、面少、火大,才能把面条煮得韧劲十足。

面条出锅后,进入拌面步骤。大厨高亮说:“我们师傅把面条直接放在电扇前晾干,然后加入葱油同步搅拌,确保面条不发生粘连,口感更爽滑。”

在冷面窗口,常常能听到这样一句嘱咐:“帮我多浇一点花生酱!”花生酱,是上海人眼中冷面的“灵魂”。一心斋的花生酱,用的是马旺林自己研发的配方,由8斤花生、2斤芝麻一起炒制磨粉,再混合调配而成。“我们每天都现做花生酱,确保酱料新鲜,入口丝滑,香气更浓郁。”马旺林说。

鳝丝、蚝油牛肉、宫保鸡丁、辣酱、三丝、绿豆芽……各色浇头,是“锦上添花”的一笔,依据个人喜好,浓淡抹总相宜。市民还可以光买冷面,10元2两,自行搭配。

传承了几十年的上海美食,死死抓住老食客味蕾的同时,还引出了新客“肚里的馋虫”。店内,两位慕名而来的广东游客吃完了一桌子点心,又“馋”上了冷面,笑言下次要尝尝,“看到很多客人都来吃,相信



一定很好吃。”

一杯在手,点亮一整段“小辰光的记忆”

39岁的市民徐先生是土生土长的杨浦人,家住一心斋附近,把这家店当成家门口的食堂。今年,除了冷面,一心斋还赶早上架了另外一款“上海人小时候的味道”——刨冰,徐先生就在头一波“尝鲜客”里。“刚一上,我就来吃了。以前的老上海刨冰就是这样的,上面一块冰,下面一杯料,用料很足。要快点吃,吃得太慢,冰水就要溢出杯子。”

和时下流行的绵绵冰、冰沙等不



同,这里的刨冰并非在冰上浇料,而是“颠倒”过来,先将“浇头”盛在杯底,再将“冰山”盖在杯口。品尝时,用小勺轻轻将“冰山”敲进杯底的料中,即可感受凉爽、清冽与甜蜜在舌尖上的精彩碰撞。

老字号恪守传统,亦有创新。今年,在原有的基础上,一心斋不仅推出了蓝莓、芒果两种新口味,还支持“双拼”,食客只需另加2元即可享用“一杯双味”。

同时,制冰机也进行了升级。“以前我们的制冰机小,要人工操作碎冰,比较费时费力。今年我买了两台‘大家伙’,可以直接制作出软绵绵的刨

冰,效率更高,冰的口感也更细腻。”马旺林表示。

“一杯绿豆刨冰,一杯蓝莓刨冰,打包带走!”临近中午,市民鲍女士带着女儿,一人点了一杯。“我是带着孩子上课路过这里,她是个小‘吃货’,看到刨冰就吵着要吃。对于我这样的80后来说,这家扎根杨浦60多年的老字号充满了童年的回忆。”鲍女士说。

一边,电扇前晾着面条;另一头,制冰机“咔咔”地忙活着,一碗冷面、一杯刨冰,多少杨浦小囡从小吃到的滋味,点亮了一整段“小辰光的记忆”。

■汤顺佳 成佳佳 云轩