

颛桥桶蒸糕创新食材优化体验,唤醒了非遗也留住了乡愁——

龙年第一炉桶蒸糕,年味中有憧憬



■本报记者 祝越

昨天是正月初六,凌晨5点,闵行区北松公路上的吉吉巷桶蒸糕店忙开了,雾气蒸腾间一个个桶蒸糕伴着杉木香气出炉。

颛桥桶蒸糕是市级非遗项目,口感有独到之处,在大米、糯米磨成的糕粉内拌入红枣、核桃,一口下去香甜软糯。新春做糕点是颛桥地区的传统,如今小店所在的颛桥镇正开启“非遗唤醒计划”,结合桶蒸糕制作技艺,以一季度一主题举办相关系列活动。

让绵长的记忆历久弥新

“糕”“高”同音,寓意事业发展节节高。迎新吃糕也是上海民俗中不可或缺的饮食文化。80后传承人沈静从小看着家里老一辈做桶蒸糕,希望在工作之余把这门老手艺传承下来,于是创业开店,生意慢慢有了起色。

传统的桶蒸糕呈直径30厘米、厚10多厘米的圆筒形。沈静尝试新造型,定制更利于切片的方形模具以及“一口一个”的迷你版模具。不管造型与大小,做法上沈静遵循传统。配成一定比例的糯米、粳米,先浸泡5小

时以上,才能磨粉。随后,掺入适量白糖反复揉搓,静置三四个小时“醒一醒”。“新春气温降低,醒面的时间就需更长。”

蒸糕环节是重头戏,最考验眼力和手感。沈静坚持用传统杉木桶当容器,随着蒸汽上升,多余的水汽被木桶吸收,糕体也能自在“呼吸”。等到水烧开,满屋蒸汽氤氲,将一层米粉、一层白糖均匀铺在桶里。铺粉的时间和量的多少,直接决定了入口的甜度和黏度。20分钟后,糕已有八九成熟,揭开盖子,再增添红枣与葡萄干点缀,完全蒸透后,取出木桶将糕倒扣在案板上,一块白白胖胖的桶蒸糕大功告成。

桶蒸糕的味道对颛桥人来说,早已变成一种乡愁。而沈静的坚持就是在这份绵长的记忆里多加一点料,让它历久弥新。

新春开业后订单不少,沈静在小店前后忙活,蒸汽锅时刻不停,柜台台账簿上写得密密麻麻。“有的是打电话,有的通过微信,有的顾客直接上门,一天卖100多块糕,从早忙到晚,这也是糕店的年味。”

“桶筒都是爱”创新非遗体验

食客中也有不少为了沈静今年创新的乌米八宝饭而来。用南烛叶汁浸泡白糯米成为乌米,加入少量高浓度白酒,进一步提香。在上锅蒸制时,桶蒸糕的杉木桶是特色,经过精

细的蒸制,乌米饭软糯可口,再与红枣、葡萄干、核桃仁等丰富配料相结合,打造出一款别具一格的八宝饭。看似简单步骤,每一步都凝结着沈静的坚持和用心。“猪油自己熬,红豆沙也是加入猪油熬的。这样做出来的八宝饭才是本地人一直钟爱的软糯香甜。”

桶蒸糕制作技艺于2015年列入上海市非物质文化遗产名录。两年前,沈静成为区级非遗传承人。自此,她在坚守桶蒸糕传统制作技艺的同时,不断探索新的口味和呈现方式,以满足现代食客的多样化需求。

“桶筒都是爱”系列活动就是其中一个例子。沈静看到了传统技艺拥抱科技之后的魅力;借由动画形式,以拟人化形象展示和推广桶蒸糕制作技艺。同时通过非遗儿童剧的形式进行互动融合,为参加活动的青少年带来全新的非遗体验。颛桥镇尝试将海派文化与本土民俗有机融合,旗袍秀、老上海传统怀旧市集,转伞、腰鼓、桶蒸糕、剪纸,让参与活动的居民了解颛桥本地多元特色文化。

这个春节,沈静不仅推出大礼包,而且在产品包装上精心设计了一番。她还开网店,通过拍摄制作桶蒸糕的视频,让更多人了解这一传统美食。“新年愿望很简单,希望从现在的3只炉子变成6只炉子,想把这个传统美食延续下去。”她坦言,非遗传承并非易事,但她愿意通过自己的努力和创新,将这份传统美食的魅力传递给更多人。



颛桥桶蒸糕非遗传承人、80后的沈静在工坊制作桶蒸糕。

本报记者 赵立荣摄

“中立之友小组”成员国议会领导人会议举行 赵乐际发表视频致辞

据新华社北京2月15日电 应土库曼斯坦国民议会主席古尔马诺娃邀请,全国人大常委会委员长赵乐际15日在“中立之友小组”成员国议会领导人会议上发表视频致辞。

赵乐际表示,“中立之友小组”成立3年多来,倡导和秉持中立政策,致力于促进国际和平、安全和可持续发展,成为践行多边主义、促进合作共赢的有益平台。土库曼斯坦作为联合国确立的永久中立国,“中立之友小组”的发起国,多年来积极履行国际义务,坚定维护和平稳定,在国际和地区事务中发挥了重要的建设性作用。

赵乐际指出,当今世界变乱交织,百年变局加速演进,人类社会面临复杂严峻挑战,但和平、发展、合作、共赢的时代潮流不可阻挡。为解决发展赤字、破解安全困境、加强文明互鉴,习近平主席提出全球发展倡议、全球安全倡议、全球文明倡议,推动构建人类命运共同体,得到国际社会广泛支持和响应。中方愿同土库曼斯坦和“中立之友小组”成员国一道,推动“三大全球倡议”落实见效,携手构建人类命运共同体。我们要坚定维护以联合国为核心的国际体系和以国际法为基础的国际秩序,维护和践行真正的多边主义,推动全球治理体系朝着更加公正合理的方向发展,提升广大发展中国家在国际事务中的代表性和发言权。

“中立之友小组”于2020年8月应土库曼斯坦倡议成立,中国是18个首倡国之一。此次“中立之友小组”成员国议会领导人会议以线上方式举办,主题为“议会合作对促进和平与对话的作用”。

铁路上海站到达客流大幅回升 昨天到达旅客62.2万人次

本报讯(记者张晓明)随着新春假期接近尾声,铁路上海站到达客流大幅回升。上海三大铁路客运站昨天到达旅客62.2万人次,其中,上海站18.5万人次,上海南站6.2万人次,上海虹桥站37.5万人次,迎来返程客流高峰。随着周末临近,预计铁路上海站到达客流还将进一步上升。

为应对返程客流集中到达,铁路上海站在旅客通道等关键部位增派工作人员,做好站台、扶梯、出站通道、出站口等人流集中场所的引导和安全防护。上海站、上海南站、上海虹桥站“心尚”服务工作室与周边交通服务品牌开展服务接力,解决重点旅客在高铁和地铁之间换乘的后顾之忧。同时,车站将发挥交通枢纽优势,加强与站区管委会、地铁、公交等部门沟通联系,通过增开夜宵线、延长地铁运行时间等方式,做好到达旅客的疏散。

据悉,自1月26日春运开始以来,铁路上海站已累计发送旅客超850万人次。假期接近尾声,部分旅客选择错峰出行游玩,为满足旅客出行需求,铁路上海站昨天加开旅客列车41趟,主要发往江西、西北、中原、徐州、安徽等方向。

LNG加注一线, 见证洋山港“绿意”渐浓

(上接第一版)

新技术意味着新挑战。上港能服一面学习国外的先进经验,一面在实际操作中不断探索。“就好比新能源汽车,不同的车,充电口位置各不相同,在进行作业前需要我们对不同船型、不同水域、不同作业区域进行兼容性研究与风险评估。此外,LNG燃料作为危化品,在加注作业过程中必须满足特殊的技术要求和安全规定。”胡加兴告诉记者,温度和压力是LNG加注的关键,要对加注管路进行密封性测试、惰化、预冷,还要密切关注两船液货舱压力变化。每次随船作业,他和团队都要坚守岗位,密切关注其中每个细节。

数据显示,2023年,上海港保税LNG加注突破26万立方米。数字背后有着胡加兴的付出。“今年上海港国际航行船舶LNG加注服务迈进第三个年头,我们这项业务走在世界前列,有助于吸引更多大船公司将上海港作为LNG加注首选港口,助力绿色智慧港口转型发展,为上海国际航运中心建设贡献力量。”他说。

“数不清是第几个坚守在岗的假期”

驱车驶过洋山四期“无人码头”,下一站便来到洋山三期,伴随着呼啸的海风,一艘艘来自全球的国际班轮正在紧张地进行装卸作业,车船如织,一片热火朝天的景象。

寒风中,头戴安全帽、手持对讲机的冠东公司作业一班值班经理贺天翔正在巡视,春节前夕,面对寒潮、大雾和大量船舶集中到港,更需要确保各项工作安全高效。“码头365天无休”,在洋山港工作近20年,他笑言:“数不清是第几个坚守在岗的假期,大伙一起吃顿团圆饭就是过年的仪式感。”

码头作业实行两班倒,赶在早上8点前,他需要梳理当天工作计划,调配人员和设备,安排班轮靠泊位置、协调装卸进度。这天,2泊位的圣费尔南多轮,卸船3406箱,装船1900箱;6泊位的古娜马士基轮,卸船1723箱,装船1806箱……他的对讲机一刻不停。

前方码头上,90后司机陈天胤刚刚下班,过去12小时,他驻守在离地20米高、空间狭小的轮胎吊驾驶室,保持低头弯腰的姿势对下方数百个集装箱进行吊装。“吊装讲究稳和快,看上去像抓娃娃,非常考验技术和经验。”他说。

桥吊、轨道吊、轮胎吊作业是集装箱装卸的关键环节。在洋山三期码头,有100多名操作工驻守在高空驾驶室,他们的“手速”就意味着作业效率。去年,洋山三期在开港15年后,首次实现突破1亿标准箱大关。“上海港集装箱吞吐量连续14年成为世界第一,作为码头一线工作者,我感到很自豪。”贺天翔说,“新的一年,我们将不断奔跑,不仅要确保在量上取得更大突破,更要在科技、低碳、服务等方面提高自身本领。”

春节档影市新观察

《第二十条》:电影按摩师张艺谋的普法课堂

■本报记者 柳青

春节假期渐入尾声,春节档即将尘埃落定。截至昨晚,张艺谋导演的《第二十条》票房尚未破十亿,仍落后于《熊出没·逆转时空》,远不及《飞驰人生2》和《热辣滚烫》。但这不妨碍《第二十条》被视为今年春节档的最大赢家——它没能获得最大公约数的观众基础,却赢得了好评的共识,众声喧哗的评论中有这样的声音:“为《热辣滚烫》喝彩,是肯定贾玲的努力和魅力;给《第二十条》叫好,是因为电影本身的胜利。”

法学家罗翔看完《第二十条》,复盘片中涉及的案件情节,感慨:“我多么希望这些只是试卷中的选择题,或者全选,或者不选,或者全不选。可惜人生不是选择题,它有真实的苦楚与无奈。”在罗翔简短的普法影评中,他提到“第二十条”所涉及的最深刻的伦理困境,即,代入到防卫人立场的是有血有肉的一般人标准,还是高高在上的理性人标准?后一种冷静的观念完全忽视了人类在特殊情境下的身不由己。

罗翔从法学专业主义的立场,讲明白了张艺谋把司法题材拍成“一地鸡毛”的良苦用心。世情练达的老导演用看似琐碎的家长里短,摆龙门阵地讲着“高高在上的沉着冷静的理性标准”,怎样一次又一次在人性人情的特殊情境里,辜负甚至伤害了“有血有肉的一般人”。与刑法“第二十条”相关的争议和完善并不是在书斋里完成,而是由矛盾的、大杂烩一般的生活推动。

在电影里,男主角韩明前后接手的两个案件,前者是见义勇为的公交车司机,为了救助女乘客,打伤流氓,反被判故意伤害罪;后者是备受乡村恶霸凌辱的农民工在绝望中刺死对方致死。还有韩明的儿子在中学校园遭遇的是非,正直的男孩为了制止校园霸凌,把“教导主任的傻大儿”打得鼻梁骨折。这三个发生在不同时间、不同情境中的事件,互为镜像,折射出同性质的困境,正如罗翔引述的《理想国》,柏拉图所定义的“道义”,是好的行为带来好的结果,它存在于肉眼不可见的洞穴之外,而在洞穴之下的人类经验世界里,充



满着好的行为和坏的结果或坏的行为和好的结果这些混沌的矛盾。

张艺谋导演不是第一次直面“法理”和“人情”的冲突议题。回溯到巩俐获得威尼斯影展最佳女主角的《秋菊打官司》,村妇秋菊因为丈夫挨打要城里法院“讨个说法”,这原本是桩不复杂的民事案件,但条条框框的法理进入乡村人情社会,生出更多缠缠绕绕的法和情的非,到最后,秋菊和她的丈夫胜诉,看起来,她讨到了扬眉吐气的说法,可她依然若失,因为法律捍卫她的“说法”和她最初要讨的“说法”,似乎不是同样的“法”。

30年过去了,岁月把张艺谋变成看起来更圆融的老人,对比《秋菊打官司》扑面而来的倔强、坚硬的气质,《第二十条》显然刻意渲染了喜剧的调和感。看起来很怂的雷佳音扮演的男主角,一出场就是做事佬,因为“不能再激化当事人的情绪了”。检察官韩明从

郊县到市检察院挂职,他出场时不像他的同事们那样一丝不苟地穿着公职人员的制服,他是一身便服从“讨说法”的人群中走向检察官们那边,然后以检察官的身份提出“司法援助”的缓和方案。影片处处积虑地设置了这个开场,从一开始,韩明就如同奔波在“法”和“人”之间的摆渡人。

韩明对“有血有肉的普通人”和“沉着冷静的理性法”有清晰的认知,时而将心比心、时而左右逢源地在两者之间活动,同时为两个阵营做象征层面的“按摩”。电影里耐人寻味且充满信息量的细节出现在韩明“区别对待”了不服判决的公交车司机和他自己的儿子。见义勇为的公交车司机不服判决,韩明同情他的遭遇,但为了在当时的法律框架下已“尽力而为”,他为了说服对方,拿出事发当场的监控录像逐帧地“按法律条文分析”。当韩明的儿子因为打伤校霸而陷入“道歉还是不道歉”的家庭争议时,这个

世情练达的老导演用看似琐碎的家长里短,摆龙门阵地讲着“高高在上的沉着冷静的理性标准”,怎样一次又一次在人性人情的特殊情境里,辜负甚至伤害了“有血有肉的一般人”。与刑法“第二十条”相关的争议和完善并不是在书斋里完成,而是由矛盾的、大杂烩一般的生活推动。

孩子的处境几乎是重演了公交车司机的遭遇,如果理性地就事论事,检察官父亲完全可以套用按部就班的法条分析。但是他没有,他用心良苦地陪儿子打牌,循循善诱地用扑克牌来比喻孩子的处境,他其实很清楚白纸黑字的法条难以覆盖人的情境。

《第二十条》除了片尾的那场听证会,专业主义的司法交锋几乎没有正面出现,即便韩明分析视频画面,对公交车司机解释“判罚合理”,也像是老娘舅调解时的息事宁人。电影看似去精英化地保持和“专业”的距离,看起来很“职场”,忠实于生活本身,这反而成就了它的专业之心。因为,生活是一切的土壤,规制众生的法律必要面对矛盾重重的人间经验才具有意义。

就这一点而言,拍出《第二十条》的张艺谋又何尝不是和电影塑造的韩明有些相似呢?他们都是擅于活络在刚性的法理和一言难尽的人情之间的“按摩师”。

央视及多个平台上新一批美食纪录片

过年菜,吃的是热闹温暖也是牵挂祈福

■本报记者 卫中

春节,是全家团圆的日子,也是传统习俗和美食文化得到完美呈现的时刻。在这一特殊的年节里,美食不仅是舌尖的享受,更是文化传统、家庭情感和社会习俗的综合体现。近日,在央视、腾讯、爱奇艺、芒果TV等多个平台上新的美食纪录片《大地家宴》《街边下饭魂 第二季》《做椒的湘菜 第三季》和《老广的味道》等,通过展示不同地域、文化背景下的美食制作,勾勒出美食与百姓生活的密切关系,传播各地饮食习俗中悠长的年味。

美食是浓浓的亲情和乡情

年味,最直观地体现在家家户户的团圆饭桌上。央视纪录频道的《大地家宴》通过五个主人公返乡的故事,展现食物与故乡、父

母、土地和成长的紧密联系。导演余源伟表示,食物不仅是满足生理需求的工具,更是人们与土地的一种连接,是和生命体验、精神生长最本真的联系。

而家宴不仅是一顿饭,更是家人之间情感的交流和凝聚。在纪录片《大地家宴》中,无论是徽州的传统宴席“十碗八”,宁夏的暖锅、浙江的石头宴、广西的苗年百家宴还是云南的丰收宴,每一道菜都承载着主人公对家乡的思念。镜头里,有经历人生第一次社火表演的外出务工返乡者,有回农村捕鱼的石雕艺术家,有筹备家乡久违的苗年百家宴的创业者,有放弃当银行行长偏要回农村的种地人。无论身份和经历如何,“妈妈的饭”都是内心最深的执念。家中的一餐一食早就融进了记忆、亲情,对未来的美好期待。网友“改行种玉米”写道:“在锅中重温旧日乡情,难忘来路;又或企望老树发新枝,别开生面。

一场家宴,浓缩一地风物人情,热闹、安心。”

美食也是生生不息的文化遗产

无论是北方的饺子,还是南方的汤圆,都承载着人们对新年的美好祝愿和对家庭团圆的渴望。多个视频平台的美食类“综N代”节目,把镜头对准家宴,过年的味道通过这些美食得以传播到更广大范围。

《做椒的湘菜 第三季》以湘菜为切入点,展示了湖南地区春节期间的美食文化。在首期节目“食材的心意”中,湘籍厨师周湘奇用对故乡和童年的眷恋,将莲子、百合、五花肉等食材烹饪成打动人的美味。其中,冰糖湘莲和莲蓬扣肉两道菜品,更寓意着团圆团圆、和和美美,与春节的团圆氛围相得益彰。此外,节目中还呈现了许多创新的美味佳肴。这些美食不仅满足了人们的味蕾,更寄托了对新年的美好祝愿。

粤菜是岭南饮食的代表,作为国内美食类纪录片的王牌IP,《老广的味道》进入第九季。这档节目不仅展现了老广记忆深处的美食,更通过独特视角追溯食材原产地,将美食特色和美食文化展现得淋漓尽致。被称为“食在广州第一家”的老字号广州酒家,秉持“以复古为革新,以国潮为时尚”的精神,匠心提炼“八大八小”高规格筵席系列精选菜式,将早已淡出大众视野的经典粤菜重现于世。

《街边下饭魂 第二季》则展现了街头巷尾各种小吃摊、夜市和餐馆的美食,虽然不如家宴那样正式和精致,却有着独特的风味。鲜鱼的铺盖面、芳姐的猪脚饭,为都市里奔忙的食客提供了“再出发”的能量;唐婆婆手中滋滋作响、散发诱人香气的烧烤将人们生活中的烦恼逐一化解。节目通过挖掘隐藏在繁华都市里的一餐一饭,讲述平凡打工人的生活故事,细腻地勾勒出一幅幅与美食紧密相连的社会画卷。