

周到·漫步

# 在老弄堂留下惊艳涂鸦的“老外”回来了

## 这一次,他把首次展览开到了 M50

□记者 张叶萍 整理报道

3月9日,著名法国街头艺术家Julien Malland(艺名Seth,柒先生)于M50的M艺术空间举办个展《弄堂里厢》;据悉,这是他首次与中国画廊合作。同时,他还将入驻M50乐藏民宿,通过与M50老建筑的日夜共处,并结合其历史,为M50创作一幅墙面艺术作品。单独介绍Julien Malland的个展信息,大家可能会觉得陌生;但当你看到他的几幅画时,也许会发出感叹:“原来是他呀!”

来自法国的Julien Malland是一名街头艺术家,热爱街头涂鸦艺术,游历世界,在很多国家和地区留下了自己的作品,他把自己称为“全球画家”。2015年1月,Julien Malland和他的中国艺术家朋友在上海一处拆迁建筑工地留下了诸多涂鸦作品,走红国内网络。虽然这些作品早已因房屋拆迁重建而荡然无存,但在那时,在康定路残破的拆迁地块之中,这些画作和破损的房屋、满地的垃圾以及依旧居住其中居民形成奇妙的共存。上海位于欧亚大陆东端,Julien Malland的故乡法国却在欧亚大陆的另一头,不过早在20年前,这位先锋艺术家就与上海有着一段不解之缘。

1999年,他首次来到上海,对于上海这座充满复古及时尚“混搭感”的城市留下了深刻印象,之后的多次来访,这座日新月异的东方之都更是为他带来了许多艺术创作的灵感。

据悉,2019年恰逢Julien Malland首次来沪的20周年,3月9日拉开序幕的《弄堂里厢》展览正是他送给上海这座城市的一份礼物。

——【展览信息】——

展览名称:Julien Malland《弄堂里厢》  
展览简介:  
从孩提时代起,中国于我是《丁丁历险记》里的探险,是母亲无限迷恋的文化,是父母在20世纪80年代的第一次旅行目的地。我会花几个小时看他们拍回的照片,带回的纪念品,还有他们参观博物馆和景点的彩色门票。1999年梦想成真。这些年来,对中国的爱和艺术项目让我一次又一次来到这里。尤其是上海,对我而言早已不是异国他乡,而成为我创作灵感的源泉之地。此次在M艺术空间展出的作品,是我这几年穿行于上海旧街区创作的集中呈现。弄堂逐渐淹没褪色于钢筋混凝土、玻璃幕

墙以及新消费主义的殿宇之下,而这些作品见证了我对老上海的留恋。我想以我的方式让上海小囡们的欢笑和童真返回儿时的游乐场!这个真实的世界日渐令人费解,在这里,童年弄堂里厢孕育的美梦历久弥新。

展览时间:2019年3月9日—4月27日  
(周二至周六 10:30—18:30)

展览地址:  
M50园区,莫干山路50号2号楼1楼



法国街头艺术家Julien Malland



周到·探店

## 最“长”的那根面条在哪儿吃?

### 这家山西饭馆将家乡味道“原版复刻”带到上海



□记者 张叶萍

对于广大“吃货”来说,生活在上海一定是一件绝顶幸福的事,作为一座海乃百川的国际化大都市,在上海无论是中国各大菜系,还是来自世界各地的各种异域美味,只要你愿意花功夫探寻,只有你想不到,没有你吃不到的。说起面条,这种历史悠久的面食在全球各地都能见到。对于上海人来说,本帮口味的葱油拌面或者有着浓郁红汤的苏式面从小吃到大,兰州拉面和日式拉面馆现在也是随处可见,若是想要翻翻花样,去西餐厅还能尝到意大利面。不过要谈及“面食哪家强”,不少懂吃的朋友肯定会给到一个相同答案——山西。

近期,对美食很有追求的记者有了新的“打卡”想法——搜罗美食之“最”。通过一番寻找,居然发现了一家在长寿附近的山西饭店,据说,在这里能吃到全上海最“长”的面条。

#### 山西本味不打折扣

这家名为“老安家山西味道”的饭馆位于中山北路1925号(近秋月枫舍小区)。打开美食搜索网站,记者发现,其实上海专做山西菜的饭馆并不多,仅有百余家,与有数千家门店的川湘菜相比,山西菜在上海可算得上是较为偏门的地方菜系。

不过这家“老安家山西味道”却在广大食客心目中有着不俗的评价,在美食搜索网站上,诸多食客都给出了接近9分的好评:“吃到老安家的菜就像是回到了故乡,没想到在上海还能吃到拷贝不走样的家乡菜”“这里的山西陈醋够劲儿,实实足足的山西味儿!”



记者发现,“老安家山西味道”这家饭馆面积不算小,上下共有三层,一进门右边是透明玻璃的开放式厨房——切菜、配菜、拉面等操作一览无余;二楼转角处有着一面山西陈醋醋坛墙;而上到三楼,这里则是经过改良的“炕桌式”包间,简单的木质装修透露出一股浓郁的“黄土高坡”氛围。

#### 最长一根面,接近2公里

落座之后,记者迫不及待地地在菜单上翻找最“长”面条,据店员介绍:老安家一根面的长度记录为1918米,当然平时售卖的面条长度达不到这么长,不过长度还是较一般面条有着“实质性”超越。

记者发现,老安家的面条除了够长,还有着诸多口味可供选择——炸酱、番茄牛肉、白菜卤、酸辣臊子、油泼辣子等。经由一番纠结,记者最终选择了店员推荐的炸酱番茄双浇面,价格是26元。

10分钟后,最“长”面终于上桌,等待时间虽久,不过这碗面条却是实打实地新鲜出炉,面条都是厨师现擀现做。仔细观察,这碗最“长”面条与一般的面条的卖相并不二致,

除去炸酱和番茄浇头,面碗中还添加有小青菜、酸豆角等配菜。不过用筷子挑起面条,便能直观地感受到最“长”面条的霸气感。

店员介绍:这碗面条仅有一根,长度肯定赛过记者1米6的身高。那由一根面撑起场面的最“长”面能否吃饱?经过记者实测,这一碗面条下肚后,吃饱不成问题。

最“长”面条在味道方面也是可圈可点。面条由于是纯手工制作,弹性十足,很有嚼劲;伴着浇头一同食用,相较于本帮与苏式面的鲜甜,这碗山西风味面条稍许咸了一些,但是加入一点儿山西正宗老陈醋后,便可中和咸味,还有回甘。

除了有最“长”面条坐镇,过油肉、干炸鲜蘑、黄米凉糕、莜面、沙棘瓜条等一系列极具山西特色的菜肴在老安家也拥有着较高的点单率。不过记者食量实在有限,秉持着不浪费食物的宗旨,这些美味还等着来日有机会品尝。

【老安家山西味道】  
商家地址:中山北路1925号  
营业时间:10:30—14:30,16:30—21:30  
人均消费:78元/人



阳春三月就春困?长寿这些咖啡厅将拯救你“灵魂出窍”的身体

只因多看了一眼,普陀民警喝喜酒路上“顺手”抓获一嫌犯

镇坪路一老伯晕倒,两男子伸出援救之手

#### 【联系我们】

《长寿·社区晨报》是一份覆盖长寿地区的属地化报纸,说的全是“自家门口这点事”,涵盖衣食住行、生活服务全方位的信息,每月1期,送达长寿家家户户。目前普陀区域已有长寿、长风、曹杨、石泉、万里、桃浦6张社区晨报。

如果你喜欢我们的报纸,想报名登上栏目,或者对我们的报纸有任何建议或者意见,欢迎联系我们。

来稿请寄:徐汇区龙华路1887号3楼  
长寿社区晨报 收

电子邮箱:  
zhoujing@sqcbmedia.com  
联系方式:61155965  
晨报热线:8008190000(固话)  
4006200000(手机)

微信:扫描二维码,关注“上海社区发布”微信平台,将信息传达给我们。

