

# 国家统计局来街道调研四经普及在地统计工作

4月12日下午,国家统计局服务业司副司长李万茂、上海市统计局副巡视员沈丽华带队到豫园街道调研,黄浦区统计局局长戈珺、副局长张琦和街道办事处副主任尤炜陪同。

国家统计局调研组选取了豫园街道近年来发展较好的两家优质企业,即合得软件(上海)有限公司和上海零点市场调查有限公司,到企业现场座谈,了解企业的发展经营状况和在四经普查填报中遇到的问题。

合得软件聚焦企业中高层管理者培训领域,自主开发独具特色的游戏化学习平台,运用模拟仿真IT技术进行体验式学习、商战模拟,得到BAT、宝洁等“灯塔客户”的认可,年营收迅速攀升至近两千万,是豫园街道高科技、“小而美”企业的代表。合得软件一贯配合豫园街道在地统计工作,在四经普查中也和街道经普办进行密切沟通,仔细填报,报表



经国家统计局、市局审阅无误。李万茂指出,合得公司找准了方向和市场,经营成就可喜,希望继续加大研发投入,把业务扩展到更多领域。

零点公司是市场调查行业的领先者,也是豫园街道四经普查工作的第三方合作伙伴。零点有数集团公共事务系统上海区总经理

黄勇向调研组做了业务汇报。随着政府调查需求的增多,零点公司2018年营收同比增长了40%,公司内部强化了垂直行业管理,通过优化组织架构、开拓全国市场、组建数据中心等措施练内功、提质量,进一步巩固行业领先地位。在四经普查工作中,零点公司与街道经普办实现了“街司联动、无缝衔接”,街道经普办负责明确工作要求、制定工作流程、把关数据审核、协调疑难问题,零点公司实施入户调查和现场过录。李万茂表示,零点公司对市场调查行业具有较大影响力,有能力、也有机会承担起更多的政府调查工作。

调研组认真听取了关于四经普查做法和困难的汇报,就细节问题开展热烈交流,一一回答了街道经普办和零点公司在工作中的疑问,勉励街道经普工作取得更好成绩。

(发展办)

藏在豫园的各地风味

## 上海的美食天堂 一吃就是100年

豫园作为上海的美食天堂,那可是不少老饕最爱的美食集聚地。深厚的美食传统,更是让许许多多上海人忘不掉在豫园逛吃逛吃的岁月,既然食物的香气随着记忆飘来了,那就让我们一起感受下豫园美食的文化渊源吧!

### 老城隍庙的风味人间



上海是一座移民城市,五湖四海的移民带来了不同的文化与故事,也大大丰富了上海的饮食市场,这使得上海形成了独特的海派饮食文化,而豫园老城厢的美食和文化可谓集大成。老城隍庙的兴建其实早于豫园,其后由于商圈的形成,大家都习惯性将它们放在一起,一直到今天,大家说起豫园老城厢,还常常称其为老城隍庙。

说起老城隍庙市场,很久之前它便已是上海最具地方特色的商业集市了。城隍庙香火鼎盛,与周边商业融为一体,形成了独具特色的“庙市”。清咸丰开始,城隍庙一带开设了

不少商铺,汇集了桂花赤豆糖粥、油豆腐线粉、鸡鸭血汤、干烘鱿鱼、香糟田螺等小吃摊,现做现吃,味道鲜美,价格低廉,红极一时,还有擅烧本帮菜肴的老菜顺馆(上海老饭店前身),专做精致素菜的素香斋,松月楼也极受市民欢迎,同时,一些外地特色小吃在城隍庙落户并逐渐发扬光大,宁波汤团、南翔小笼馒头等成为城隍庙品牌小吃,名气甚至超过原地。

随着戏院,茶楼在城隍庙市场的逐渐集中,城隍庙小吃开始革新和走向精致化。同时,本帮馆子的厨师通过实践,掌握并创造了炸、溜、爆、炒、炖、烩、霉、蒸、烧、煎、贴、煮、熏、烤、炙、焗、扣、涮、烟、扒、泡、浸等数十种技艺,并不断吸收外帮菜的优点,拓展食材,推出一系列具有经典意义的看家菜,城隍庙美食渐渐声名远播。所以,在很多人心目里,老城隍庙市场可以说是响当当的网红集市啦!

### 老底子上海人逛城隍庙有讲究

当年去城隍庙,大家都是要空着肚子去的,然后这个摊头吃吃,那个摊头看看。听听卖梨膏糖的小贩唱小曲,吃两粒名气响当当,入口回味无穷的五香豆。那时,纸头包装的五香豆五分钱就能买一包。春节的时候,城隍庙里还有卖糖炒栗子的,伴着阵阵叫卖声,“炒良乡,话良乡,阿拉这里的良乡是重糖炒的……”卖良乡栗子边上卖白果的摊头不买账,要来抢生意了,“生炒糯米油白果,香是



香来糯是糯,一粒开花两粒大,两粒开花鹅蛋大,一角钱买十颗,买十颗来送一”这声声叫卖可真是让城隍庙里盈满了热闹的烟火气息。

那个时候的小吃,可不是放在装修精致的门店里面售卖的,小贩搭个帐篷,下面架上长板凳。然后馄饨、宁波猪油汤团、排骨年糕、桂花糖粥等小吃食就被安置在小摊上售卖,这边走边买,边买边吃的岁月还真是叫人十分怀念了。

来了城隍庙,南翔小笼是一定要吃的,皮薄馅子鲜,一咬一包肉汤就出来了。不过吃小笼馒头也要当心,不要一口咬下去,油水全都飙到对面“无辜”的顾客身上了。一些老吃货还会去城隍庙吃早点,葱油开洋拌面肯定是他们的首选。三两葱开,一碗双档,边上人一看就晓得了,这个是老吃货了。

美食家沈家禄对城隍庙地区的小吃有过这样一番品评:城隍庙小吃品种丰富,汇聚了各地风味小吃,携带方便,小巧精致,因而成

为了大众化美食的完美化身。它留存着时代的记忆,给予一代又一代上海人无限的精神安慰,更在上海的百年变迁中,成为中西方文化交流的使者,融汇多元文化,充实着海派饮食文化的内涵。

在这么多年的时光里,豫园老城厢里的风味美食从未停止传承,同时新的创新发展也在不断被谱写。豫园商城不仅深入挖掘自有老字号的历史文化深度,在保证传统滋味不变的基础上,推出更多优质美味,满足现代消费者的需求,更源源不断地引入如松鹤楼、大壶春等知名老字号,丰富豫园美食内涵,为上海市民和八方游客带来经典上海味道和江南风味。

(豫园商城)



### 【根在老城厢】

## 阅读建筑 品味豫园

上海城市的根在哪,是哪承载了上海的文化?“去城隍庙白相相”,是地道的上海人的一个传统节目。老城厢作为上海城市历史的主要发祥地,散发着本土文化特有的魅力。豫园、老城隍庙都是其中最重要的组成部分。在这里,大路连着小巷,大街横穿小路,街上有坊、弄中有里、弄通里、里通街、街通路……中西合璧,五方杂处,多元文化交融,走向新生。《豫园社区晨报》特设“根在老城厢”专栏,每期为您讲述一处老建筑,带您玩转老城厢。

### 第七站:上海老饭店

上海老饭店模仿老上海石库门设计,更令人感受到浓郁的老上海风情。其中有8间以“沪城八景”命名的包房,更是给人以一种饮食与文化结合的浓郁气息。

### 上海最早的本帮菜饭馆



从“两张半台子”起步,到如今老上海风韵十足的餐饮界“大佬”。创立于清光绪元年,原名“荣顺馆”,由于回头客们习惯

叫它“老饭店”,1964年正式改名为“上海老饭店”。它是第一批中华老字号,荣获国家非物质文化遗产。它也是《舌尖上的中国》上海菜专题的拍摄地。

### 味道上的“上海方言”——本帮菜

本帮菜,又叫上海菜。聚集了苏、锡、宁、徽等16个地方风味,才炼成现在上海菜的特色风味,本帮菜肴选材四季分明,汤汁浓厚、清淡素雅、浓油赤酱。本帮菜烹调方法上善于用糖,别具江南风味。

“红烧河鳗”是很多食客来老饭店的必点菜肴。色泽红亮,入口即化,味道鲜美,回味无穷。“八宝鸭”的由来,当初受到“大鸿运”饭店八宝鸭的启发,更新配料,创新做法,制成老饭店口味独特的八宝鸭。“糟钵头”可以追溯到清朝嘉庆年

间,这道菜原是川沙农家菜。美味可口,拥有众多拥趸,杜月笙便是其中之一。“青鱼秃肺”这道菜状如黄金,嫩如脑髓,卤汁浓郁芳香,入口未细品,即已化去,余味在唇舌之间,久久不散。“扣三丝”制作时用鸡脯、冬菇、冬笋等切丝堆砌,寓意金山银山,《舌尖上的中国》特作专题报道。“虾籽大乌参”经改良后,加入了火烤、油炸、汤浸等入味程序,使大乌参口味愈加醇厚浓郁。河、湖鲜类菜品是老饭店的另一大特色,蟹黄油、油爆虾、红烧划水等都是老饭店中河湖鲜类的名菜。“油爆虾”是老饭店河鲜类菜品中深受顾客喜爱的名菜,每年6月份带籽的河虾上市,便是做油爆虾的最好时节。

国家级烹饪大师、上海本帮菜非遗传承人任德峰是上海老饭店的大厨,谈起这些菜肴,如数家珍。

(发展办)