

以问需于民之措 圆美好夕阳之梦

街道人大工委组织开展人大代表集中联系社区(选区)活动



为认真贯彻落实区人大常委会关于“提高养老服务供给的精准性和有效性，积极应对人口深度老龄化”专题调研工作方案的要求，近日，豫园街道人大工委组织开展人大代表集中联系社区(选区)活动。



人大代表围绕主题联系社区，纷纷带着调查问卷走进综合为老服务中心，走进老年居民的家中，与不同年龄段的老年居民面对面聊家常，聊养老服务，就如何提高养老服务供给的精准性和有效性，直接问需于民、问计于民。受



访的老年居民表示，欢迎人大代表来倾听老人的心声，来了解我们真正需要什么，非常好。代表们表示，面对人口深度老龄化，如何让老年人有更多的体验感和获得感，如何解决好养老服务供给、质量等一系列问题，需

要凝聚各方力量、智慧。作为人大代表，第一次通过入户调查的形式，直接与老年人面对面，在看一看、听一听、聊一聊的同时，收集了许多民情、民意、民智，为找准问题提好建议，打下了重要基础。(街道人大工委)

【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，大路连着小街、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。

第八站：豫园商城



来豫园商城，穿梭于古文化与现文化之间，在数百年间陆续融入餐饮小吃、京广杂货、茶馆书场、古董字画等等，成了上海最具地方特色的商业集市。触摸上海文化的根系，尽情地看、尽情地吃、尽情地玩、尽情地乐。

这里，是外国人眼里的中国、中国人眼里的上海、上海人眼里的故乡。这里，是上海传统与现代的连接点，成为人们回望过往、触摸当下、展望未来的心灵栖居地。

老豫园的时尚表情

不难发现，豫园的很多传统节日活动“表情”更时尚了。以茶文化节来说，从形式到内容都跳出了“民俗”的框框，孩子们吟诵赋茶、广场上茶艺文化市集等，都踏准了新节奏来与现代生活接轨。除了传统的春节灯会、端午文化节外，豫园商城还创设一系列特色文化节，如城隍文化系列活动、文创礼品节、黄金文化节、中华文字展、海派服饰展等。这些节日也将更多地借助网络的新平台和新语境，吸引更多年轻人。

“豫园故里·豫园漫步·空中豫园”

打造“豫园故里”：豫园商城区域目前拥有三个中国驰名商标以及绿波廊、湖心亭、老城隍庙五香豆等一众老字号品牌和百年老店；以九曲桥广场为中心，覆盖南北延伸的豫园老街、文昌路这条主动脉，通过嫁接新技术、新体验、新商业模式，丰实文化感知，激活一个传统街区的品质生活。

八个出入口的开放式商圈，豫园怎么逛？

“豫园漫步”手绘导览图来回答你。
两条线路：“豫园故里路线”、“豫园

漫步路线”任你选择。

“豫园漫步”打造“有趣业态”，营造“悠闲生态”，让行色匆匆的人们能慢下来充分感受、体验豫园特有的海派文化、民俗文化以及浓浓的乡愁。比如，老字号王大隆的剪刀、汤婆子，会衍生出可以接驳现代生活的新产品；专卖梨膏糖的老店铺首推“花语系列”，让梨膏糖可以泡茶喝，一解惯常的甜腻；同时推出原创文创产品市集。

华宝楼

这个曾经享誉沪上的古玩邮币卡市场，不仅吸引国家级非物质文化遗产项目及传承人相继入驻，开设陶瓷、铜艺等新美学空间，更引入“匠人定制店”，推送新中式风格文创产品；同时，引入艺术书店、空中咖啡馆，开设匠人讲堂等等，传播中华文化精髓。

空中豫园

过去，豫园在人们心中是平面的，很少有人能站到高处换个视角一览豫园风貌。“空中豫园”以独特的文化产品和体验为卖点，吸引人们走上、留下来。嵌入生活、体验、艺术因子，让游人能来到高处领略豫园之美、更能站在高维度触摸传统文化的脉动。

“文化会客厅”——海上梨园

和丰楼四楼打造“海上梨园”全新的演绎空间，引入上海昆剧团等合作伙伴，定期上演昆曲等传统戏曲剧目，中式凉亭、石阶舞台、红木桌椅、户外的平台雅座，这个位于空中的演艺场所古意盎然又不失现代气息，如今成为了整个豫园商城的“文化



会客厅”。

春风松月楼

上海最老的净素菜馆

因“风和煦能容物，松月清幽不染尘”而得名。创于1910年，恪守“常年净素，荤不沾边”，菜式将“宫廷的精巧、寺院的纯正、民间的天然”相结合，被誉为“海上净素第一楼”。

人气美食：罗汉面、双菇面、素菜包

除经典素菜之外，它的素面远近闻名，面条润滑Q弹，汤汁鲜美无比。素包，皮白松软，香气扑鼻。一楼没有外卖窗口，香菇菜包、净素月饼和金牌香菇面筋是它的外卖招牌菜，窗口前经常是排队购买的长龙。

南翔小笼馒头

一年365天，天天要排队

清同治年间，糕团点心店“日华轩”在上海南翔镇上开张。后黄明贤继承家业，对大肉馒头采取“重馅薄皮，以大改小”的变革方法，制成了如今的南翔小笼。光绪二十六年，“日华轩”黄明贤儿媳的内弟吴翔升，携小笼师傅赵秋荣，来到当时上海县城最热闹的城隍庙。在九曲桥畔的船舫厅开设长兴楼，后改为南翔馒头店，在上世纪二三十年代已名闻全国。从那时起，这里几乎都是天天排队了。

16个祠，包出世间美味

每一个南翔小笼，收口处螺旋状排列着均匀整齐且数量恰到好处的褶，堪称指尖捏就的艺术，这便是南翔小笼独特手工技艺的精华。制作极为考究，小笼皮薄却不会穿透露馅，外观光亮呈半透明，造型玲珑如宝塔，用筷子戳破皮子，流出汤汁满碟，入口柔而糯，韧而有劲。如今，笼的传人又制造出新口味的小笼，待您来品尝。

吃小笼诀窍：“轻轻提，慢慢移，先开窗，后喝汤。”

小笼流派：常州小笼鲜，无锡小笼甜，上海小笼则鲜中带咸。

绿波廊酒楼



“绿波廊酒楼”坐落在老城隍庙九曲桥畔，南临繁闹市井，北傍园林景观，系三层仿明清建筑，青瓦朱栏，飞檐翘角，与湖心亭相映成辉。宾客倚窗而坐，九曲桥尽收眼底，碧波绿水，令人心旷神怡。早在明嘉靖年间开设“乐圃阁茶楼”，也就是今天“绿波廊”的前身。

看家点心——船点

船点在江浙一带有着比较悠久的历史。起源于明代太湖流域，人们以捕鱼为生，以船为家，渔家人创造出来的点心，俗称“船点”和“酥点”。

船点采用米粉和面粉为制作原料，捏成的各种点心神态逼真，妙趣横生。小巧玲珑的瓜果蔬菜、花鸟虫鱼，甚至热热闹闹的一台演京剧的小人偶，既是美味点心，又是艺术珍品。

四张菜单揭秘上海往事

70年代柬不寨西哈努克亲王菜单：十四道迷你点心催生“元首饭店”绿波廊。

80年代英国伊丽莎白二世菜单：英国女王品尝点心后，脱下手套与服务员握手，说“中国点心不比英式大餐差”。

90年代前美国总统克林顿菜单：招牌面点眉毛酥、枣泥酥、小粽子、萝卜丝酥饼和桂花拉糕等悉数登场，克林顿及其女儿表示，“我从来没有吃到过这样好吃的点心”。

2014年，亚信峰会期间，中国第一夫人彭丽媛邀元首夫人同游豫园，顺风叶、长寿桃、葫芦酥、迷你粽等特色船点，向世界展示了“舌尖中国”的独特魅力。

(发展办)