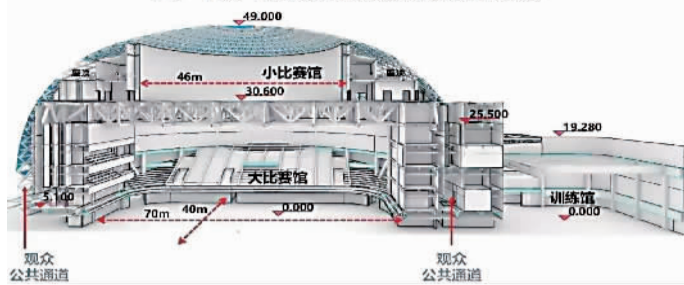


【周到·规划】

上海国际体操中心改造工程进入地下施工阶段

上、下两个比赛馆叠加的高层体育建筑



11月16日，上海国际体操中心整体改造工程地下连续墙顺利开工，标志该项目进入地下施工的全新阶段。该项目于今年6月28日正式施工，计划于2024年1月31日竣工。新改造的上海国际体操中心将建成一个地上3层、地下4层的综合性体育馆。

11月16日上午，在施工人员和两台吊装设备紧密的配合下，庞大的钢筋笼被缓缓吊起。近一个多小时的工作后，钢筋笼以与地面垂直的“姿势”放入槽段，这标志着项目正式进入地下施工的全新阶段。

上海国际体操中心整体改造工程围护采用的地下连续墙深度为51米，厚度1米，钢筋笼最重达62吨。地下连续墙是桩基围护阶段的一个重要环节，对周边建筑环境起着有效的保护作用，同时为后续基

坑施工创造了良好的条件。

未来，上海国际体操中心什么样？馆前将设置下沉体育休闲广场、室外篮球场、体育雕塑、休憩庭院等用以增加体育休闲、服务的场所，烘托全民健身氛围。下沉广场、地下开放空间不仅解决了地下室采光、通风、消防的问题，而且充分考虑与城市空间的连接，为市民提供更多活动场所。新改造的上海国际体操中心将大小比赛馆、篮球训练馆三层叠加，打造出上海第一个集竞赛演艺、全民健身多方位立体叠加的综合体育馆。同时，主体建筑设计仍保留对原有体操中心的传承，采用球体形状设计，夜幕降临，“诞生玉珠”的泛光设计让整个照明布局如美玉、珍珠，宛若一颗晶莹璀璨的“沪上夜明珠”。

(上海发布)



中山公园周到是新闻晨报上海社区新媒体平台，覆盖周家桥、华阳、江苏路等地区，向您提供权威的政策咨询、邻里信息、好玩好吃、亲子教育等周到服务。

周到
中山公园

【猜你想看】

- ▶ 西区纪事|这些关于中山公园的传奇故事，你听说过吗？
- ▶ 长宁新增5条超浪漫“有声马路”，踩上去就会“说情话”？
- ▶ 定了！孙科别墅即将面向市民开放！
- ▶ 难过！沪上仅此一家的书店要跟大家说再见了……



扫一扫上方二维码，看到更多

古北路桥下将建“游乐场”？配色“少女心”爆棚

前几天，苏州河上有两座桥登上了新浪微博的本地热搜。原来，这两座横跨苏州河长宁段的天桥，在桥面下方都新开设了一处“游乐场”。位于万航渡路凯旋路的凯旋路桥主打色是柠檬黄，长宁路古北路上的古北路桥主打色为西瓜红，在灰扑扑的高架和市政干道的衬托下，两处桥下空间显得尤为特别。

然而，鲜少有人知道，长宁区对于桥下“灰空间”的更新探索，早在2018年就已开始。当年3月发布的“行走上海城市空间微更新计划”中，位于长宁区的延安路高架新虹桥花园下方空间、轨交3/4号线延安西路站以及凯旋路桥、古北路桥都是讨论重点。历时近三年，首批更新项目揭开面纱的背后，是开发资源早早遇到“天花板”的长宁区对土地节约集约利用孜孜以求的探索。今年，长宁区也因这项创新，获



得了国务院通报表扬。

在凯旋路桥下方，桥面下的废弃空间改造为了一个充满童趣又不失设计感的“游乐场”，曾经杂草丛生、灰尘和杂物堆积的桥下空间，一转眼“变”出了圆弧形板凳、可活动全身筋骨的健身设施，还有儿童

秋千、攀爬架、弹跳板等全套儿童休闲设施，甚至固定的专业棋桌。通往桥面的楼梯也涂上了彩绘，昔日总让人感到“乌糟糟”的通行要道，变成了名副其实的城市景观。

2018年，长宁区启动桥下空间微更新方案设计征询后，最终优胜

方案来自一个由三位“小姐姐”组成的设计团队。虽然设计理念获得长宁区相关部门以及规划专家、居民代表的一致认可，但方案从概念设计到落地执行，仍需要专业设计团队的优化完善。与此同时，2018年恰逢长宁区全力推进苏州河沿岸景观步道贯通的关键年，位于苏州河上方的古北路桥和凯旋路桥就成为了率先试点设计方案的“吃螃蟹者”。经过一系列招投标、为重大市政工程腾地以及疫情推迟施工等影响，两座桥下空间终于在今年11月完工。

长宁区规划和自然资源局相关负责人介绍，几位年轻设计师最初的方案中，柠檬黄、西瓜红等“少女心”的设计元素就包含其中，希望通过尺度微小的更新设计，为灰色的城市空间带来一抹亮色。优胜方案也因此被命名为“糖苏河”，既有

糖果色与苏州河的含义，也有“趟苏州河”的寓意。方案具体实施建设也保留了这一初衷。

“设计师都是年轻女孩，她们最初的设想是，在健身步道慢跑的漂亮小姐姐路过桥下，驻足看河景，再看看一旁正在桥下运动、像《灌篮高手》里流川枫一般的篮球少年。”

与轻快的色彩搭配和丰富的功能相对应的是灵活的开放时间。长宁区建管委交通科负责人陈慧介绍，正式对外开放后，凯旋路、古北路两处桥下空间都将倡导24小时开放，采取一体化维护管理，有专人定期对设施牢固程度、耗损程度、安全性进行检查。目前，两处桥下空间正在进行灯光安装，待电力设备接通后，夜间景观灯光将与轻盈明快的空间色彩相呼应，形成居民喜爱，也不影响车辆通行的城市理想空间。

(上观新闻)

【周到·美食】

长宁路这家能称霸魔都的“栗王”，背后的秘诀居然这么多！

□记者 岳敏

转眼立冬了，要说这个季节应季的好吃的，首当其冲想到了糖炒栗子。去年向大家介绍的“陈记栗子”不知道大家尝了没？没尝也没关系，因为今年的栗子更好吃了！

据和蔼可亲的老板娘说：今年是“大年”，雨水充沛，自然条件好，所以今年长出的栗子比去年的质量更好。剥掉栗子壳，就露出黄澄澄的栗子肉，泛着淡淡的光泽，入口软糯香甜。而且今年的栗子不但口感质量好，产量也比较足。

2016年，开业30年的“陈记糖炒栗子”在经营杨浦区总店的同时，将分店开在了长宁路上，这也是店主陈老板跟着父亲学习了整整10年的结果。那一年，市消保委从37家栗子店中进行了一次公平公



正的盲选，从各个角度为37家栗子店的栗打分，无论是甜度、口感还是易剥程度，陈记栗子都表现突出。最终成功从诸多参赛栗子中脱颖而出，当之无愧获得了“栗王”称号。陈记是有自己的栗子种植基地

的，每年店主都会亲自去一次河北迁西上山采栗子。而你一定想不到，拿在手里的一颗颗圆滚滚的栗子其实是长在树上的绿毛刺里的，脱掉厚厚的“毛衣”就是一颗颗栗子了。栗子下树后通过人工分拣大小，再



当天连夜装车运回上海的冷库保鲜，使得栗子的天然糖分慢慢沉淀下来，在炒栗子时通过放入麦芽糖将栗子身上的脏东西黏掉，这样拿在手里的栗子才更好剥。老板今年还贴心地推出了冬日

热饮——桃胶银耳。光是桃胶就泡了15个小时，再加上几颗枸杞，绝对是冬日养生第一名。亲测：这个分量和甜度正好。此外还有花生瓜子、樱桃山楂等适合这个季节的干果和小吃。

除了用心选材、经营，这家小店口碑如此好还离不开老板和老板娘的热情和亲和。对待任何一个顾客，老板娘都会回以温暖的笑容，与你寒暄几句，让人忍不住下次还要来买。

说了这么多，大家一定对这家“栗王”更熟悉了，也对糖炒栗子有了更多了解，吃栗子这件事仿佛都更快乐了。

地址：长宁路1485号（近遵义路路口）

营业时间：08:30-21:30

价格：23.8元/斤