

图说花车大巡游



巡游花车从制作到设计只有不到2周时间,整个过程可谓争分夺秒。



商城领导高度重视,总裁梅红健、副总裁顾栋华带队察看花车制作情况。



除了开幕式直播之外,花车还在全市14个区县巡游展示,宣传的范围非常广。



来自老庙、亚一、壹佰春堂、百货、食品、电子商务的员工,积极参与花车的巡游。



豫园商城花车每到一处,当地居民和过路游客都纷纷与其合影留念,深受市民欢迎。

湖心亭畔荷花香

豫园花车亮相 2011 上海旅游节



□ 品发

9月10日,第22个在金秋举行的上海旅游节正式拉开帷幕。晚上19时30分,2011上海旅游节开幕大巡游在淮海路时代广场如期上演,市府相关领导以及数万名市民和游客观看了来自世界各地的21部花车和29个表演方阵的精彩演出。新闻娱乐、东方卫视等多个电视频道对其进行了转播,东方移动电视轮番进行播报。

豫园商城在相隔多年之后,再次参加到了花车巡游的大军之中。此次活动豫园商城的花车以“天生

福地,天下共享”命名。花车的设计结合了传统造型与年轻、都市、时尚的感觉,采用了新颖夺目的视觉表现效果。花车车头装饰了色彩各异的时尚花艺,花团锦簇寓意着豫园商城将带领大家一齐步入美好和欢乐的节日之中;车身以浓缩版的湖心亭与九曲桥来装扮,在现代光源的辅助表现下,晶莹剔透的明清建筑充分展现了豫园商城的文化历史与建筑特点;车身四周点缀了娇艳无比的荷叶荷花,随风摇曳,增添了整个车体的轻盈性;“倾力打造上海第一旅游品牌”的口号则横贯花车,

意味着一个独领风骚、魅力四射的豫园商城正以打造“上海第一旅游品牌”的气魄,向世界奉献一个最具上海历史特色又充满商业和文化氛围的精致豫园。

今年的花车大巡游除了在开幕式上的表演之外,在9月11日-9月27日之间,在全市14个区县进行巡展,9月29日-10月6日将在固定区域做集中展示。花车巡游活动贯穿整个旅游节,届时,将会有上百万的上海市民和各地游客领略到“豫园商城”花车的风采,丰富十一长假市民和游客的生活。

话说花车大巡游

电子商务 余燕丽

我们的首站是在大宁国际商城。22辆花车于7点15分齐齐亮灯,准时从停车场出发。一路上这些花车就像一条五彩斑斓的长龙,一路蜿蜒到大宁,十分美丽。我们也都准备就绪,旗袍穿好,扇子拿好,pose摆好,4个人站在九曲桥的四个顶端,给大家拍照留念,还有不少市民要跟我们握手呢。

亚一金店 于晶

9月15日夜,南步街上人潮涌动,处处洋溢着购物节的欢乐气氛,20余辆花车争奇斗艳,动感十足。行人争相与花车合影留念。我们都不是专业模特,要保持长时间的微笑应对行人和镜头,难免有些无措,但高台之上,迎风而立,我们依然尽力呈现着豫园品牌的极致魅力。

豫园百货 董雯婷

“天生福地,天下共享。”豫园的花车非常精致,以九曲桥上时装秀、湖心亭畔荷花香来表现民族风,车上有着亭台楼阁,雕栏玉砌,古色古

香,而我们则身着华丽的旗袍与之交相映衬。打造“上海第一旅游品牌”的口号,更是吸引了众多现场观众的眼球。目前,豫园花车在新浪微博网民评选中位居第七。

老庙黄金 陈艳

晚上8时不到,南步街两边人头攒动。整条路段在霓虹灯光的映衬下亮如白昼,处处是火树银花的景象。无数目光都聚焦在同一个方向,等待那激动人心的时刻到来。8点刚过,22辆花车徐徐从世纪广场前驶过,欢呼声顿时响彻步行街,霎时间,南京东路的夜空成了“花”的海洋。

乔丹的球衣是23号,贝利的球衣是10号,这些球衣号码已经成了一种具有符号意义的精神象征,而在有着136年历史的上海老饭店,1号厨师服永远都是李伯荣的,尽管他退休多年,尽管他的徒弟都已经成了上司,但这身厨师服是没人敢穿的。

笔者认识李伯荣大师是从一次采访开始的。

到上海老饭店,当然要拍那里的当家招牌菜八宝鸭。按照相关操作规范,鸭子是要先焯个水的,关于焯水,业内有行话叫做“冷荤热素”,也就是说动物性的原料焯水时要冷水或温水下锅,这样才能逼尽其中的血水,以去其腥臊。而素菜尤其是蔬菜则需要开水时下锅焯水,这样才能使其青翠。实拍的时候,厨师按惯例在水刚温热的时候准备拎起鸭子下锅,这时李大师急忙制止。厨师感到不解,不是说“冷荤热素”吗?哪儿错了呢?老人家慢条斯里地解释道:如果是做鸭汤,不能有一丝异味,鸭子当然要冷水下锅,可是本帮八宝鸭是要上酱油的,调味品中还有很多增香去腥的辅料,这样看来,如果冷水下锅,鸭子的香味也会减少许多。所以得具体问题具体分

李伯荣 NO.1

□ 形形

析,就这道本帮八宝鸭而言,开水下锅,稍烫即起,反而是恰到好处。

李伯荣大师是浦东三林人,从他父亲李林根那时起,这个家族基本上经历了本帮菜发展历史上所有的风味形成过程。而像八宝鸭这样的本帮风味菜,其实是有许多难以言说的个人操作经验的。

虾籽大乌参这道菜是本帮菜历史上划时代的一道经典菜。在此之前,本帮菜只算得上是“精致版的家常菜”,而自从虾籽大乌参问世以来,本帮菜才开始上大雅之堂。而虾籽大乌参这道菜当年就是在他师傅杨和生的带领下研发出来的。

照理说,对于这道菜,李伯荣有绝对的发言权。但老人家却没有因此固步自封。由于笔者常有幸涉猎各帮各派的厨艺绝活,所以每次到上海老饭店来,他老人家都不计辈分,与我探讨菜肴如何进一步完善工艺。

虾籽作为一种增香提鲜的辅料,本是淮扬派所擅长。而淮扬派在处理虾籽时也往往有一

些秘不传人的小招数。比如虾籽的鲜香主要靠晒而不是烘炒,再比如说虾籽的功用要发挥得好,一定要预先将这些本来就很细小的籽粒再加以研磨,将粒处理成粉。因为虾籽粒虽然很小,但仍然有一层壁,如果单纯靠火候来炖,虾籽入味是不够充分的。

厨师这个圈子本来是有点江湖的,厨师要是做到李伯荣这个份上,一般是不愿意接受别人意见的,更何况是指出自己拿手菜的不足。但李伯荣大师却没有任何不悦,他当时笑容满面地站起来,紧握着笔者的手连声道谢。这倒让人局促起来,因为毕竟在厨师这个圈子里他要高出笔者两三个辈分。一个祖师级别的人如此谦逊倒是让笔者消受不起了。

今年80高寿的李伯荣长着一副和气生财的菩萨脸,操一口标准的浦东上海话,他是笔者所见过的厨艺大师中最不像大师的一位。但有道是“有容乃大,无欲则刚”。正是这种超凡脱俗的淡定,造就了今天的这位上海菜泰斗。



周禹鹏、刘荣明、费慧林书记等向李伯荣贺寿



梅红健总裁向李伯荣献寿礼



张耀地经理向李伯荣授金质奖牌



餐饮集团领导班子和李伯荣合影