



# 西子湖畔 演绎杭味美学新篇

## “流动的盛筵”第三季首站启幕



记者沈佳慧报道 一段细长如丝的面条,加上葱、姜、蒜、辣椒等简单调味,半勺猪油,待水沸腾后两分钟下面捞起,一碗饱含“妈妈味道”的面条便热气腾腾地出锅了。这碗名为“永君妈妈的那碗面”的网红面,承载着“温暖、励志、公益、共富”等丰富内涵,已在杭州新侨饭店坚守了五年。

近日,“永君妈妈的那碗

面”的制作者徐永君站在了“流动的盛筵”第三季首站活动的聚光灯下,在杭州新侨饭店西湖17·湖景餐厅现场为嘉宾们煮面。将这份源于普通劳动者双手的烟火温情,注入由苏州南园宾馆、绍兴咸亨酒店与杭州新侨饭店联袂呈现的夏日美食盛宴之中。

这场历时四年的三城味觉巡礼,以“湖上菜”为主题,特邀

中国美术学院教授王冬龄、鲁迅文化基金会会长周令飞、浙江省旅游协会会长许澎等文化餐饮界名流,与三城名厨共溯杭帮风雅。

手作达人:  
匠心点亮烟火气

除了徐永君,现场另外两位匠人同样书写着坚守的故事。7年专注手工粽的王水珍,

正在现场包裹时令滋味。只见她的手指在天目山箬叶间翻飞,三绕三紧间,糯米与时令菜就被严实地裹成四角枕形。“机器粽30秒一个,但手工粽的松紧度只有手知道。”她笑着摸着指尖的老茧说道。

非遗“八都麻绣”传承人善凤大姐的工作台前围满了嘉宾。银针在她手中起落,一幅幅“湖上菜”主题绣品渐次成形。现场,她将自己绣织的伴手礼递给嘉宾,粗麻纹路间,非遗的温度与湖鲜的灵气悄然交融。

“湖上菜”:  
舌尖上的五水交响

当“永君妈妈的面”和手工粽香飘向西湖,180度湖景包厢里,“湖上菜·夏宴”正演绎着杭帮菜的另一种风雅。湖上菜专攻“依水而作”的鲜食哲学,钱塘江的江鲞胶糯缠舌、运河的河虾脆甜跳齿、阳澄湖的六月黄膏黏唇齿、东海的黄色嫩若凝脂、瓶窑山溪的茭白水灵沁喉。一勺入口,江的雄浑、河的灵秀、湖的丰腴、海的深邃、溪的清冽次第在舌尖绽放。

“在西湖17·湖景餐厅,湖景成为了第一道菜。赏西湖17景、品西湖17道菜,是我们这儿的特色。”餐厅负责人告诉记

者,低头一筷湖鲜入口,抬头一眼山水入怀,这一刻,舌尖上的西湖与眼前的西湖交相辉映,湖上菜,吃的就是这份独属于西湖的“鲜活”与“辽阔”。

三城联袂:  
老字号的时空对话

作为西湖边的“城市记忆守护者”,杭州新侨饭店以西湖IP为核心驱动力,依托“景区+商圈”双核心区位优势,将自然意象融入空间设计,让百年建筑与现代文旅需求碰撞出新的火花。

苏州南园宾馆则在千年园林的叠石理水间,融合民国建筑美学与江南居住哲学,让宾客在这座“可住的园林”里,感受“不出城郭而获山水之怡”。

承载着《易经》“品物咸亨”美好寓意的绍兴咸亨酒



店,自始创以来便深植越地文化肌理,如今,这座百年酒肆已华丽转身为“绍兴文化的当代会客厅”,传统与现代在此交织出别具一格的文化叙事。

当暮色浸染西湖,这场“流动的盛筵”,不仅是五水食材的味觉狂欢,更是匠人精神与城市记忆的交织共振。正如杭州新侨饭店总经理竺丽萍所言:“饭店的空间有限,但文化的延伸无限。”

在快节奏的都市生活中,老字号们以食物为舟,载着手工艺的温度与山水的诗意,让传统在流动中焕发新生。

## 考完就出发!

### 近三日毕业生旅行预订增长88%

■赵琼

6月9日,随着全国多地高考考场结束铃声响起,为不少考生的高考画上句号。紧接着,不少高中毕业生选择以旅行的方式开启新的人生阶段。据携程数据显示,6月9日~11日出发的旅游产品预订量环比增长88%,毕业生们迫不及待踏上旅程,释放青春活力。

从热门出发地来看,国内游方面,北京、上海、成都、广州、重庆成为高中毕业生十大热门出发城市的前五名。出境游则以上海、北京、广州、青岛、成都的学生更为积极。

在目的地选择上,国内游中北京、重庆、上海、南京、成都最受毕业生欢迎;出境游则集中在东京、香港、大阪、首尔、吉隆坡等城市。此外,6月9日至15日,平台上高中毕业生群体的国内景区门票预订量环比增长77%。

乐园类景区成为毕业生的最爱,上海迪士尼度假区、北京环球度假区、香港迪士尼乐园等备受青睐,这既展现了青春活力,也是对长期学习压力的释放。博物馆与山岳类景区也热度颇高,体现毕业生对知识和自然的向往。

值得注意的是,许多学生将“出发日”定在高考结束后的48小时内,对他们来说,这次旅行不仅是休闲放松,更像是具有成长意义的仪式,不少学生亲手预订第一张远程车票或机票,开启探索世界的新征程。

在此,要提醒广大“放飞”的毕业生们,无论是外出旅行还是在家休息,都需要注意人身安全,遵守交通规则,注意饮食卫生,避免参加危险的活动。

如果选择外出旅游,要提前做好规划,保管好个人物品,并随时保持与家人的联系。

## LABUBU何以硬控全球

■关末

二手平台限量款“一Bu难求”,外国门店凌晨排队长队抢购,消费者竞相在社交媒体上晒合影……如今,全球潮玩市场正被一只名叫LABUBU的小怪兽“硬控”。据悉,去年其所在IP泡泡玛特“THE MONSTERS”系列销售额高达30亿元,今年5月,LABUBU搜索热度已超越老牌经典IP“Hello Kitty”。

“第一眼嫌弃,第二眼好奇,第三眼下单!”这个九颗牙、尖耳朵的小玩偶何以俘获全球粉丝的心?首要一点就在于足够的情绪价值。LABUBU的外形设计融合了调皮、可爱、怪诞等特质,契合了年轻人追求个性的审美偏好,某种程度上也呼应了“不必迎合”“接纳自我”的心灵慰藉。再看玩法,相比于此前中国玩具多以性价比出海,LABUBU等潮玩IP以“抽盒”方式开拓了新模式。隐藏款

激发好奇心,限量款满足收集欲,外加拆盒、“改娃”等内容大量二次传播,玩家们在消费中获得了更多延续性体验。

LABUBU的火爆出圈,正是潮玩市场的一个缩影。近年来,潮流玩具成了市场新宠,曾经的“小众圈子”正不断为大众所青睐。这些小物件打破传统品类界限,融合艺术、IP、科技等多重元素,以一种轻量化方式满足了人们的“悦己刚需”。有数据显示,去年中国潮玩消费者规模达4000万,市场规模为764亿元,预计到2026年将突破1100亿元。更令人欣喜的是,随着自动贩售机、快闪店、集合店等场景不断上新,潮玩也带动起新的社交热情、消费模式,很多老商圈凭借“吃谷高地”华丽转身为城市地标。可见,潮玩风靡不仅是一种消费心理的转变,更是文化赋能经济的生动表现。

乐见LABUBU“萌翻”世界,在让人振奋的同时,也引

人思考,能否有更多中国潮玩产品“玩转”全球?事实上,中国是玩具制造大国,早已构建起完整的产业链与产业生态。如今多个品牌的成功出海,也让我们从中看到了本土IP的崛起途径。比如,在法国,以LABUBU变身为卢浮宫名画主角设计的冰箱贴,仅在位于卢浮宫旁商场中的店铺售卖,引得不少游客直接“端盒”购买。事实证明,在培育自有IP创意的基础上,想办法突破不同文化背景与地理界限,品牌形象及其背后故事会更加深入人心。

当然也要看到,火热的市场背后不乏隐忧,诸如黄牛坐地起价、二手市场混乱、版权纠纷易发等问题比较普遍。这也提醒整个行业,戳破泡沫,构建起良性生态,才能走得更为稳健。

潮玩不仅要潮、要好玩,更得兼具故事与内涵。沉下心来做好IP、好产品,一定能为消费增添更多活力,也让中国文化引发更多共鸣。



本报读者jathewan最近收藏的“心头好”。

风 / 味 / 物 / 语

## 夏天,从一碗冷面开始

■张敏慧

嘉兴平湖人的夏天,是从一碗冷面开始的。

天气一转热,一盘简单的冷面,成了男女老少对抗炎炎夏日的“秘密武器”,雪白的面条搭配浓郁的酱汁,要是再来一碟简单的小菜,夏日的幸福感,一下子就拉满了进度条。

平湖冷面的灵魂是冷面条干拌酱汁,吃的是一个清凉开胃、爽滑筋道。

可别小瞧了这一盘外表平平无奇的冷面,其中的讲究可不少,但凡有一个环节糊弄过关,最终的味道都将大相径庭,失了冷面应有的本味。

面条需选用新鲜新制的细面,煮面分为“干蒸派”和“湿煮派”两个派系,前者先蒸后煮,口感可长时间保持爽利Q弹,后者则直接下锅煮到刚刚熟,口感软中带韧,还能吸收料汁的风味,两者各有拥趸。

不管是哪种方法,出锅后的面条都将享受“贵宾服务”:面条拌上熬熟的菜籽油防粘,再请上大风扇,面条一边吹风,一边在厨师的手中上下翻飞,双手与筷子的舞蹈之间,完全凉透的面条闪烁着迷人的光泽。

正宗的平湖冷面,要经过海鲜酱油、麻油和秘制酱料的三重洗礼,每家每户都有自己最爱的秘方:加麻酱、醋、辣火酱……但不变的是酱料和水的比例,太稀不仅没味道,还容易把面条弄得“夹汤带水”;太浓拌不匀,吃起来还糊一嘴。浓淡尺度的把握,是对掌勺人经验和眼力的双重考验。

酱鸭、酱排、爆鱼、牛肉、素三丝……冷面浇头千千万,每个平湖人都对自己最爱的口味,但在所有的冷面浇头中,有一样食材万万不可少:绿豆芽。

将绿豆芽摘净,沸水里一焯,凉水里一过,夹一筷放在冷面上头,入口时咔嚓作响,那个爽劲无与伦比。可以说,一旦少了绿豆芽的清脆清香,吃冷面的乐趣就丧失了一大半。对老饕而言,冷面可以没有肉,但绝不能少了绿豆芽。

胃口不佳的时候,来上这样一盘清清爽爽的面条的满足感,是任何一个平湖人都无法抵抗的诱惑。试问谁的记忆中,没有被冷面拯救食欲的若干个夏天呢?

倘若你正面对生活的酷暑,就来平湖吃一碗冷面吧,填饱肚子后,再次找到那个昂头向上、直面生活的自己。

入夏之后,多地气温逐渐升高。尤其江浙地区又进入梅雨季,潮湿闷热,空调成为消暑“利器”,许多人调侃“我这条命是空调给的”!

空调好用是好用,但错误的使用方法,很有可能让它成为家里最费电的电器。比如,使用空调时,一开一关费电,还是一直开着费电?很多人至今没有弄明白。

空调一开一关和一直开着哪个更费电?

中国制冷学会科普部主任、高级工程师李晋灏2024年曾撰文指出,频繁开关空调反而更费电。

李晋灏介绍,空调启动阶段的能耗会很高。重启次数多了,会超过空调一直开着的

能耗。而且空调工作时间越长,这种对比越明显。

此外,频繁开关空调还可能给压缩机造成较大压力,导致其使用寿命缩短。想要空调省电,更有效的做法是:尽量减少室内和室外的热交换,空调不用的时候彻底断电,合理利用睡眠模式,使用变频空调。

夏季使用空调的省电秘诀

有人说,空调开除湿模式也可以制冷,用起来还更加省电。这是真的吗?

华东师范大学物理与电子科学学院工程师崔璐曾在2023年撰文,分享了夏季开空调的省电秘诀。

崔璐指出,南方的三伏天又热又潮湿,可以打开空调的除湿模式,保证室内湿度在

45%~65%,能提升体表的舒适度且有利于人体健康。如果室内初始温度较高,可以先开制冷模式,待房间温度下降后再改为除湿模式,这样既能省电又能达到除湿制冷的效果。

北方的大部分城市夏季室内炎热但并不潮湿,应选择制冷模式。特别是在温度较高,例如将近40℃的高温天气下,开启除湿模式不但不能省电,反而会增加耗电量,而且降温太慢会影响舒适度。

要想健康吹空调还要注意这些

定期清洗空调。长时间不用的空调在使用前最好及时清理。建议每半个月清理一次滤网,一来是为了获得更洁净的空气;二来长期使用后

滤网上面会聚集灰尘,导致进气和出气不畅,降低空调的性能,耗电量也会增加。

避免骤冷骤热。我们机体的适应力是有限的,如果从很热的环境突然进入到空调房内,或从空调房内突然进入很热的环境,机体容易出现免疫功能紊乱、免疫功能低下等问题。

温度不宜设置太低。空调温度不宜设置太低,室内外温差也不宜过大,过大会加重体温调节中枢负担,容易造成头晕、皮肤干燥、口干舌燥等不适,而且还耗电。一般最适宜温度为26℃~28℃。

风向朝上更制冷。开空调制冷时,最好把空调风向朝上,让冷空气由上而下循环。制热时,则让空调风向朝下。一般来说,冷空气向下走,而

热空气反之,这样可充分利用冷热空气自身的物理特性,自然交换。

老人也要及时开空调。老人可能在“不觉得热”的情况下出现“隐性中暑”。随着年龄升高,老年人的皮肤温度感受器敏感性下调,对外界的温度、湿度的体感变得不明显,所以即便室温偏高,他们也可能感觉不到很热。

实际上,由于他们的身体体温调节功能和适应能力下降,长期处在高温高湿、不通风的室内环境,很容易出现脱水、散热不佳、体内电解质紊乱的症状,从而中暑。因此应该及时开空调,并保持室内适当通风。

(来源:人民日报微信、健康时报微信综合)

我 / 是 / 生 / 活 / 家

## 空调一开一关费电 还是一直开着费电