

CHENGSHI·CHENGSHI



“赛事经济”释放消费“新”潜力

一张电影票就可沉浸式观看奥运直播

■记者 陶佳敏 通讯员 夏晓蕾

走进电影院除了看电影,今年夏天,市民又多了一项新选择——看奥运。据了解,早在7月13日,中影就宣布和央视达成独家合作,将通过中影预约放映平台为影院提供赛事实时转播服务。随着巴黎奥运会的开幕,影院也开启了直播放映模式。这一前所未有的尝试,为观众们带来了与众不同的体验。

影院观赛约起来

目前,平湖仅有一家影院可以预约观影,观众可通过中影电影通、猫眼、淘票票三大售票平台,选择平湖星光国际影城进行预约。

“对观众而言,在电影院看奥运会可以在极致的视听环境下一起为中国健儿呐喊,为喜爱的运动员加油打气,可以更好地纵享观看体育赛事全新的仪式感和刺激感。”平湖星光国际影城总经理吴庆阳表示。作为

平湖唯一一家直播奥运赛事的影院,他不仅希望能提高影院人气,更想借此引领解锁一种新的文化场景,打造创新“影院+”模式,吸引更多市民走进影院。目前,星光国际影城已开售的是巴黎奥运会羽毛球女单铜牌赛和决赛,以及巴黎奥运会羽毛球男单决赛。接下去还会根据赛事热度安排更多直播场次,仅需40元左右——一张普通电影票的价格,即可观影。

大银幕看奥运有啥新体验

“樊振东首夺奥运会乒乓球男单金牌,全场沸腾!”“在大银幕上看奥运是一次很新奇的体验,完全沉浸其中。”……荧幕上奥运健儿奋力拼搏,影厅内不时传出观众激动的呐喊声。

一个人的观赛,不如一群人的狂欢。“当一抹中国红现身大银幕,现场观众齐声欢呼,这种体验感是一个人在家观看所不可比拟的,可以共享喜悦和兴奋。”8月4日晚,市民张洪铭对于刚刚观影结束的乒乓球男单决赛直播非常激动,他表示这是一场全世界人民的“热闹”,他也要参与其中,与大家聚在一起观看,有一种重回小时候的感觉,就像2008年的北京奥运会,充满着温馨的感觉,仿佛整个世界就是个“地球村”。

和张洪铭不同,市民王洋表示是为了享受更好的视听效果而前来影院观影,“影院的音响效果和屏幕都会比较好,相较于在家通过电脑或电视观看,更有身临其境的感觉。”王洋说。

在这里,每一个细节都被放大,每一次欢呼都更加震撼。据悉,此次影院直播奥运由中影提供器材,主要是在放映设备上接一个接收器即可放映。超大银幕、环绕式音响、现场氛围,能够沉浸式地让观众感受运动员们的每一次跳跃、每一次击球,以及那些令人心跳加速的得分瞬间,这些都是在家庭观赛难以匹敌的。

“赛事经济”让影院找到新发力点

影院开通“奥运场”对影院的发展很有意义,创新赋能影院功能的多元化发展,提供独特的视听体验和社交氛围,以及促进文化领域的跨界融合。

“这次奥运转播是一次全新的尝试,凌晨转播奥运赛事虽然对我们影院的工作人员提出了新的考验,但也是一个新机遇,我们将继续拓展各类观影内容,为观众提供更多样化的服务,吸引更多观众前来。”吴庆阳说,虽然目前“赛事经济”并没有想象中理想,但却是影院的一个新发力点。



(图片由受访者提供)

消费新势力

令人陶醉的“乍浦海味十八鲜”

■ 陈正其

早年,乍浦有段瓦山谣:“走尽天边,勿及伢瓦山脚边。里山好种田,外山好晒盐,空脱来捉捉海鲜。”这是历史上农耕社会在乍浦的真实写照,字里行间反映了当时乍浦人对大海给予的生产和生活的依恋。

近年来,乍浦镇举行了一次“食”在港区寻味乍浦18鲜美食大比拼活动,吸引了乍浦镇的12家餐饮单位共30余位大厨同台竞技,以“乍浦特色风味”为主题自由创作,各参赛单位大厨通过腌、蒸、炖、烤等烹饪方式现场烧制出12道冷拼、36道热菜,全方位呈现了乍浦美食的文化内涵和独特魅力。经嘉兴市餐饮饭店行业协会的5名专业评委根据色香味型、口感、营养、制作操作等要素,全面细致地对参赛菜肴进行点评与打分。最终从参赛的48道各具特色的菜肴中评选出了最新的“乍浦海味十八鲜”。

乍浦咸炆蟹

有传统历史的乍浦咸炆蟹便是一绝,取新鲜肥美的梭子蟹1斤,食盐4两加水搅拌融化,将梭子蟹放入盐水至淹没,放入生姜、干辣椒、花椒和白酒,腌制1天就可拿出食用。咸炆蟹芳红欲滴,肉白味美,鲜美无比。

香酥鲚鱼

香酥鲚鱼入口脆酥,用油煎至金黄,起锅即可食用,又香又脆,鲜美可口。用小鲚鱼500克,将其去头,去除内脏,洗净、晾干备用;先放入盐、鸡精、黄酒、白酒腌制30分钟,然后开火下油,油温烧至8成热时,下鲚鱼炸制2分钟,并及时挑散翻身;待鱼炸两面焦黄后即可捞出,控油,装盘撒上椒盐即可。

特色泥螺

用海边淤泥里藏着的泥螺制成美味泥螺,首先要将新鲜的泥螺冲洗干净,用清水浸泡,然后再用盐水清洗,洗好以后控干水分,再用盐腌制2天,再用清水浸泡6至8小时,期间要不断换水;加冰水浸泡10分钟,沥干水分;最后用美味鲜酱油、东古酱油、白糖、白酒、芥末、鸡粉等组成特制的卤汁,再加纯净水拌融化均匀,放入葱姜蒜、小米椒、泥螺,加入泥螺重量5%的黄酒,密封存放5至6小时,此时的泥螺如一颗颗黑珍珠一般,晶莹剔透,食之回甘。

醉小蟹

乍浦醉小蟹,用食盐、酱油、辣椒等材料调制腌汁,把小蟹用白酒浸泡片刻,然后倒入腌汁中进行腌制,食用的时候捞出装盆即可。

白灼目鱼

白灼目鱼风味独特,肉质细腻而有嚼劲。将目鱼沿腹部剖开,撕掉表皮,清洗干净备用;然后起锅,放水,将水烧开放入目鱼、葱、姜、料酒至熟;将煮熟的目鱼切片摆盘,撒上小米辣碎装饰;再调制蘸汁,带上调料即可食用。

苔菜野生海白虾

将鲜活跳跃的海白虾剪去长须,油锅里放油烧热,放入鲜虾炸熟捞出。放入葱花,海苔末、胡椒粉进行翻炒,香气扑鼻、光泽诱人。此时,海苔味、鲜虾味融为一体的苔菜野生海白虾就可以出锅了。

抱腌黄鱼

大黄鱼切花装盆,均匀地撒上盐花,放上干红椒,细葱、姜片、白酒,淋上黄酒等,进行腌制。摆盘造型,放入

咸五花,撒上毛豆,淋上菜油,放入蒸箱内蒸熟。整条鱼咸鲜入味,肉质细腻饱满,金黄色的鱼和翠绿的豆,洁白的五花肉,色香味俱全。

醉福蒸银龙

蒸银龙,选亮银色的带鱼改花刀,切断装盆。淋上酱油,浇上菜油,放入些许大油和鸡精等,放入姜片和葱段,上蒸架蒸熟。放上葱丝、辣椒丝淋上热油,亮银色的鱼段和金黄色的菜油,融合出地道的乍浦味,肉质鲜嫩宜人,菜油的香味勾起满满的家的味道。

茴味青蟹

如果说海边,不吃青蟹,那就是满满的遗憾。取肥壮的青蟹切成块,蘸上芡粉。放入青蟹炸至红色捞出。热油里放入八角、葱丝、姜丝进行煸炒,加入水、鸡精、胡椒粉等烧汤,放入炸好的蟹肉,翻炒入味,勾芡收汁,放上青红丝,淋上热油,蟹香扑鼻,肉肥鲜美,茴味青蟹会勾起人们对大海的向往。

面拖蟹

面拖蟹是青蟹的另一种做法,肥美的青蟹一切为二,蘸上面粉,放入热油中,烧至变红,放入酱油和盐、干辣椒、胡椒粉,加水用大火烧透。用面粉调制面糊,倒入锅中用小火烧至稠,浇上大油,烧熟起锅淋上热面糊,面粉中有蟹味,蟹肉中有米面的香味,这种独特的味道,就是舌尖上的一味美味。

金汤米鱼

米鱼以其养血补肾,润肺健脾的功效出名,去头,去骨,取其精华肉段,切成鱼片。用盐、料酒、鸡精、胡椒粉进行腌制,裹上芡粉汁。香菇、笋、葱、姜等切成丝,用鱼片包裹,做成鱼卷,放入蒸架内蒸熟。用高汤调制金汤,勾芡。鱼肉淋上金汤,白净的鱼卷裹上翠绿的芦笋,在金汤中若隐若现,金玉满堂,色味俱佳。

石锅红鲳鱼

鲳鱼切花,起油,放入鲳鱼煎至两面起皮,放入蒜头翻炒,加入酱油、盐、干辣椒、姜末等调料焖烧至熟,放入烧热的石锅内,撒上葱花,葱香扑鼻,鱼肉入味,美味在舌尖流淌,让海的味道浸润每一个细胞。

白虾粉丝汤

白虾粉丝汤,以菜、虾、粉丝三味融合一体,让味觉细胞达到一个高潮。将白虾洗净,剪须备用;粉丝下油锅炒干水分;加入高汤、调料、清水;放入白虾和白菜丝;烧开后撒上葱花,装盘即可。

海蜇汤

海蜇汤又是乍浦独特的一种吃法,取新鲜的海蜇

皮、白虾、贝壳类海鲜,先分别过水捞出。重起锅,放入清水,倒入高汤,姜丝、葱丝、酱油、熬制鲜汤,放入虾、海蜇、贝壳等烧熟即可。

梅鱼蒸蛋

梅鱼以浆汁如奶、肉嫩味鲜闻名遐迩。把鸡蛋打浆装盆,梅鱼中放入细盐、鸡精、姜丝、酱油等进行腌制。一起放入蒸架内蒸熟,取出把鱼放在水蒸蛋上,撒上葱花,淋上热油,当两种嫩滑的食材结合在一起的时候,尝一口,入口即化,令人回味无穷。

椒盐财鱼

说到嫩,不得不说财鱼,因为肉质入口即化,所以也叫豆腐鱼。椒盐财鱼就是把财鱼用辣椒、姜丝、细盐等进行腌制,裹上面粉。起油锅放入鱼段,炸至金黄,捞出,反复炸两遍即可。油锅内放入辅料等进行煸炒,放入炸好的财鱼,撒上椒盐粉,进行翻炒,让椒盐粉和鱼充分混合。金黄的鱼段,如一段段黄金,椒盐财鱼,外脆里嫩,入口即化。

抱腌海鲈鱼

海鲈鱼蛋白质丰富,肉质鲜美,含有多重微量元素,是海边一味美食。将海鲈鱼一切为二,横切成块条,将葱、姜、桂皮、香叶、八角等佐料放入约3千克水中,搅拌均匀,放入鱼段腌制3小时。把腌制好的鱼段洗净装盆,放入虾饺,加入鸡油、鸡精、料酒、葱段等放入蒸架蒸熟出锅,撒上葱花,淋上热油。鱼肉洁白,汤汁金黄,营养丰富,口感极佳。

酱烧勾魂鱼头

将葱段、姜片、洋葱煸炒出味,放入鱼头,铺上酱,加盖焖烧。在高汤里加入酱、酱油、盐等配制汤料。烧开后加入豆腐,放入高汤,加盖焖烧入味,放入红椒和香菜,慢火熬制,一定会让你回味无穷。

乍浦有美景,美就美在山和海;乍浦有美食,美食就是十八鲜。当乍浦好看、好吃融合在一起的时候,一个有景观、有故事、有美食的乍浦必将迎来四方客人,看看乍浦山海美景,听听乍浦历史故事、尝尝“乍浦海味十八鲜”。

寻味平湖

