



今天  
多云到阴有阵雨或雷雨  
东到东北风4-5级  
25-29℃

明天  
阴有阵雨或雷雨  
东北风6-7级  
25-28℃

今日 1 叠 8 版  
总期数第 8291 期

# 新闻晨报

追/求/最/鲜/活/最/实/用/的/新/闻 SHANGHAI MORNING POST

2021年9月12日 星期日 农历八月初六

中国演出行业协会联合 14 家平台发起自律公约

## 禁挑动粉丝对立情绪 禁买卖艺人行程信息

记者 殷茵

**晨报讯** 为维护社会清朗的网络空间环境,加强网络文化内容建设,日前,中国演出行业协会组织会员体系中部分互联网平台企业代表召开专题会议,共商自律措施。与会平台达成共识,企业应将主管部门的管理要求转

化为更具主动性的自我约束,并共同发起《构建清朗网络文化生态自律公约》,推出跨平台联合自律措施。

《公约》明确,反对“唯流量至上”,注重文艺作品的质量口碑,不以数据、流量作为主要评价标准,拒绝以重复刷量、刷单等方式进行虚假炒作;拒绝为违法失德人员提供展示平台。

《公约》明确对发布含有以下内容的账号予以限流、禁言、清理:1、无任何凭据的明星八卦,夸大事实、造谣、恶意炒作的;2、以挑起事端或曲解原发内容本意等方式,激化矛盾、挑动不同粉丝群体相互攻击或恶意攻击持有不同意见的个人和组织的;3、以任意方式挑动、制造粉丝群体间对立

情绪的;4、未经合法授权在网络平台上公布、买卖演艺人员航班、酒店等行程信息或住址、身份证号、电话号码等个人隐私信息的;5、以为明星宣传、拉销量、打榜等名义召集、教唆、煽动明星粉丝进行集资或以外链、加群、二维码等形式诱导用户去第三方平台进行集资的;6、煽动或组织明星粉丝挑

乱正常社会秩序的,如滥用政府举报渠道、干扰公共场所秩序、未经批准群体聚集等。

《公约》发起单位为中国演出行业协会,联合发起平台为微博、抖音、爱奇艺、快手、腾讯视频、QQ音乐、优酷、酷狗音乐、哔哩哔哩、酷我音乐、咪咕视频、咪咕音乐、今日头条、小红书。

晨报记者 严峻峻

中秋节即将到来,就诸多月饼品种而言,阿拉上海人最欢喜吃的当然是鲜肉月饼。那么,好吃的鲜肉月饼是如何生产出来的呢?新闻晨报·周到“上海会客厅”节目近日走进华东地区最大的鲜肉月饼工厂之一——西区老大房月饼生产基地进行实地探访。

西区老大房的历史源于1851年(清咸丰元年),历经170多年历史的传承与发展。西区老大房将匠人精神发扬光大,从最初的苏帮茶食,发展成今天深受市民喜爱的月饼品牌。

每年中秋佳节之前,上海市民总会惦记西区老大房制作的鲜肉月饼,甚至不惜排队两三个小时等待门店现烤的月饼出炉,因为那弹润爆汁、酥到掉渣的口感总能让人回味无穷。

据月饼生产企业不完全统计,去年上海共销售2000万只现烤鲜肉月饼,其中,西区老大房一家就生产了600多万只,占到近三分之一。

那么,被誉为网红鲜肉月饼的六十四层酥皮是如何做出来的?在月饼

工厂,上海西区老大房食品工业有限公司副厂长赵仲伟向晨报记者透露了这个制作工艺的奥秘:“西区老大房自从生产鲜肉月饼以来,老师傅一直要求的就是‘酥皮六十四层,鲜肉一口爆汁,酥皮一口咬得掉渣’,这个传统的工艺,我们现在一直没有丢掉。有很多上海的老吃客会问,西区老大房的六十四层酥皮怎么做出来的?其实就是通过不断地开酥皮、复合,然后再开,通过多次手工开酥和摊酥,最后进行机械化生产的时候测算出来有六十四层酥皮,所以这个特殊工艺一直保留到今天。”

要做出口感极佳的鲜肉月饼,原材料是关键,西区老大房对于月饼馅料选料严格而地道。据介绍,西区老大房月饼馅料中的猪肉,选用的是前后腿肉和大排膘,这些部位肉质鲜嫩、口感好。馅料中不加葱、姜、料酒,保持原汁原味。制作月饼皮所用的水油面和猪油面,均选用一级猪油,口感醇香。

据悉,在西区老大房的月饼工厂,每一只鲜肉月饼都能做到大小、形状和口味几乎完全一样,例如,每只鲜肉



西区老大房六十四层酥皮这个特殊工艺一直保留到今天

月饼重量误差控制在65克正负差1克。从食品安全角度,鲜肉月饼在全程冷链环境下进行生产操作,月饼生坯从生产线下线之后,直接进入零下30℃的冷库急速冻固,延长了鲜肉月饼的品质期。

中秋节之前,西区老大房工厂鲜肉月饼的产量可达到平时的百倍以上,流水线每小时可生产5600只鲜肉月饼。赵仲伟表示:“今年计划生产月

饼440吨,其中鲜肉月饼640万只!”

一百多年来,西区老大房主打的鲜肉月饼是一直受上海市民喜爱的,但老字号也不忘推陈出新,迎合市场对新口味的追求。在做好传统经典产品鲜肉月饼的同时,今年又推出了数个新产品,包括萝卜丝火腿、芝士虾仁、榨菜鲜肉、苔菜鲜肉等,还推出了最新的蟹粉鲜肉月饼,这些都是十分受消费者欢迎的新味道。



### 六十四层酥皮是怎样做出来的 走进华东地区最大鲜肉月饼工厂之一