

网传真如羊肉馆因真如寺区域城市更新要暂停营业 记者现场探访：营业照旧

“听说你们店要搬迁？现在还在营业吗？”

上午10时许，真如羊肉馆的经理赵承东走进办公室，还未坐定，桌上的座机电话就响了。

“正常营业的。网上传言不实。”赵承东简短地回复了食客的电话咨询，有些无奈地一摊双手，“几乎每天都会接到类似的询问电话。”

位于真如寺南门外、寺前街1号的真如羊肉馆，是一间有上百年历史的老店，其羊肉的制作技法还是市级非遗。

眼下正值冬季，是羊肉消费的旺季。记者近日前往真如羊肉馆采访时了解到，有关真如羊肉馆因城市更新而要搬迁的传闻，或多或少对店方带来了一些困扰。

网上有关真如寺区域将进行城市更新的传言，并非子虚乌有。不过，赵承东表示，“至少截至目前，店方从未收到过搬迁通知。”



老食客钟爱老店的老味道

店方未接到过搬迁通知 目前营业照常

“……有传闻说真如寺会扩建需求，真如羊肉馆可能要拆，不知真假……”有网友在某美食平台所发布的笔记中，这样写道。

记者在现场看到，真如羊肉馆开在北石路153弄多层居民楼临街的底层。如果北石路153弄居民楼涉及到城市更新范围之内，则真如羊肉馆确实要从现址搬离。

今年4月，真如镇街道发布的2024年工作要点中提及，“推动城市有机更新。配合开展真如古寺区域城市更新和真如特色文化商

业街区改造提升研究。”

就在上个月，普陀区相关领导做客“中国上海”门户网站在线访谈，为广市民和网友介绍普陀区在“城市更新”方面采取的做法和取得的成效时，也提到，为进一步提升真如副中心能级，重点围绕真如寺，以兰溪路和北石路两条路相交的十字街区为核心，打造区域高品质文化服务及文化风貌片区。目前，更新方案已通过专家评审。

不过，真如寺相关区域的城市更新何时启动，是否涉及真如羊肉馆所在的北石路153弄居民楼，目前尚没有确切的消息公布。“截至目前，我们没有收到过搬迁通知，”

赵承东说，“假如真有需要搬离的那一天，食客们也大可放心，真如羊肉馆会重新寻找新址继续营业，不会消失。”

记者现场探访时段，已过早餐的饭点，午餐时间还未到，但餐馆内依然有三五成群的食客在大快朵颐。点餐区围拢不少人，他们中的不少人是准备打包外带。

徐老伯一个人独坐一桌，点了一份白切羊肉，一份炒青菜，不用餐厅的碗碟，而是盛放在自己带来的饭盒里，面前的餐桌上还有一瓶开了盖的烧酒，一杯绿茶。

“我来这里吃羊肉，有二十年了，”说话间，徐老伯还特意伸出两个指头示意。

赵承东介绍说，冬至前后，正是吃羊肉的旺季，最近经常有老食客在早晨七点钟开门营业前，就已经在门口排队了。

上新羊肉卷饼与羊肉馄饨 老店也尝试创新

像徐老伯这样的老食客，是真如羊肉馆的重要客源。

老食客对老店不离不弃，是因为真如羊肉独特的风味俘获了他们的味蕾。

真如羊肉成名于清乾隆年间。1958年，镇上6家羊肉馆合并为真如羊肉馆，从此声名大噪。

真如羊肉馆内的特色品种主要包括红烧、白切和热气羊肉等。真如羊肉烹饪手工艺的首任传承人沈建中先生的白切羊肉（阿桂羊肉）手艺人承自真如有名的“阿桂羊肉馆”，而红烧羊肉（生灶羊肉）则师承自另一家有名的“余庆祥羊肉馆”。这独一无二的老汤和师承两脉的技艺共同铸就了真如羊肉的声誉。2007年3月，真如羊肉加工技艺入选第一批普陀区非物质文化遗产名录，同年6月入选第一批上海市非物质文化遗产代表性项目名录。

如今，真如羊肉馆的非遗传承人已经传承到了第四代。

赵承东介绍，第四代传承人李国邦是一位80后，在传承与坚守真如羊肉馆的老手工艺的同时，也在尝试创新，先后推出了羊肉馄饨和羊肉卷饼等品种，希望能丰富选择性，满足不同口味偏好的食客们的需求。

“我们研创并储备的新品还不止这些，”赵承东介绍说，后续店方会结合食客反馈等方面的因素，适时推出其他新品。

晨报记者 徐斌忠 摄影报道

去冬捕节体验搬罾网捕鱼、刺网捕鱼、撒网捕鱼等古法捕鱼 崇明明珠湖捕到122斤乌青！

“起网，出鱼！”随着一阵阵吆喝声，渔网不断收拢，鱼儿翻腾跳跃，溅起串串水花。这是25日崇明西沙明珠湖景区湖面上的热闹景象——冬捕，明珠湖里捕捞到一条重达122斤的乌青，可谓“鱼王”。在持续到明年2月9日的冬捕节上，游客可以观赏并体验搬罾网捕鱼、刺网捕鱼、撒网捕鱼等古法捕鱼方式，品尝明珠湖里几十斤重的鲜鱼。



122斤的乌青

冬捕节上演各种古法捕鱼

当天，一场“百人捕鱼体验”让整个冬捕节活动充满了仪式感。在烟波浩渺的明珠湖面上，工作人员摇着小船立于船头，双臂一挥在湖面上划出一道弧线，再现了传统冬捕胜景。随着一声“起网！”渔网被徐徐拉出，鲢鱼、青鱼、鲫鱼等活蹦乱跳的鲜鱼在网里翻腾打滚，一派“鱼跃人欢”的场面。

“哇！出鱼啦！”观景台上，众多游客津津有味地观看搬罾网捕鱼、刺网捕鱼、撒网捕鱼

等原始的古法捕鱼方式，为工作人员加油助威。大家纷纷拿出手机、相机记录着这一振奋人心的丰收场景。

“太震撼了，第一次看到这么多鱼。”一位游客难掩激动之情，“今天特地赶来体验，不仅欣赏到了壮观的明珠湖美景，还看到了古老的捕鱼技艺，很有意思。”

“明珠湖内经常有大鱼‘现身’。”景区工作人员介绍，明珠湖盛产鱼、蟹、虾、螺、蚌，仅鱼类就有几十种，主要有鲢鱼、青鱼、草鱼、鲫鱼、鳊鱼、鲈鱼等，明珠湖的路亚基地更是

上海最有名气的路亚垂钓基地之一。今年，一位英国路亚爱好者从湖里钓起过一条长1.3米、重122斤、腰围93厘米的大乌青。

好水养好鱼。明珠湖紧邻长江，是目前崇明岛上最大的天然淡水湖，水域面积3000多亩。工作人员告诉记者，湖里的水草也是特意选择和种植的，它们既是草食性鱼类的食物，也是水质调控的关键之一，“这些自然条件使得明珠湖成为鱼类生长的理想场所，鱼儿们通过纯天然生物链自我觅食而生长，拥有充足的繁殖和生长时间。”

上百道湖鱼特色菜亮相

明珠湖里不仅鱼多、鱼大，厨师们还开发了各种湖鱼特色菜，足有上百道。

当天的“鱼鲜宴”展示环节，一尾尾鲜鱼经过崇明厨师们的妙手，变成了一道道独具特色的美味珍馐：砂锅焗明珠湖鱼头、金盏鱼米、鱼籽鱼泡冻、七味蒸翘嘴……既有餐饮界的专业“秘制”，又有农家家传，造型精巧、色香诱人。

此次厨艺展示活动吸引了崇明生态旅游集团下属宾馆、酒店、度假村以及本地特色餐饮店等12家餐饮单位参与。各路“厨神”以明珠湖鱼为主要食材，以鱼为题，各显身手。

“为给市民和游客提供更好的味觉享受，我们研发了多个菜品。”一位厨师告诉记者，“这些鱼类可以清蒸、香煎、煲汤，还有一些创新做法，都离不开一个‘鲜’。”

不仅有鱼美食，健康欢乐跑等体验项目

更是让游客尽情体验到冬季生态游的乐趣。“冬日的明珠湖有另一番美，有鱼更有‘娱’，既饱了眼福、口福，又能体验丰富多彩的活动，不虚此行。”第一次参加冬捕活动的游客小张直言太开心了。

遵循生态保护和科学捕捞的要求，此次明珠湖冬捕将持续到2025年2月9日。除刺网、搬罾网、撒网、鱼筍捕鱼等传统特色冬捕体验活动之外，市民游客还可以在这里体验垂钓、路亚钓、秸秆画，观赏大雁放飞、鸬鹚歇冬、鱼文化科普展示等，在冬捕节将“吃喝玩乐购”活动一网打尽。

文 / 晨报记者 郁文艳 图 / 崇明融媒体中心

渝水堂 高价收购
红木家具·老家具·字画·扇子·印章·像章·老服装·小人书·紫砂壶·玉器·瓷器·地址：多伦路文化名人街182号（近四川北路）
热线电话：65407260 13601926417
高经理 免费上门服务

保险公告

经国家金融监督管理总局上海监管局批准，撤销中国人寿保险股份有限公司上海市分公司宝山德都路营销服务部，原地址：上海市宝山区德都路18号3112、3113、3116、3117、3118室，机构编码000005310113003，联系电话021-20712000，特此公告。