

文化·旅游

责任编辑:颜静燕
邮箱:
yanyanan-gela@sina.com
热线电话:
22897274



普洱咖啡亮相上海国际咖啡文化节

在近日举办的2025上海国际咖啡文化节上，“普洱咖啡，香遇上海”普洱咖啡城市推介活动暨普洱咖啡文创大赛、包装大赛同步开启。此次普洱咖啡城市推介活动由云南省普洱市人民政府、云南省人民政府驻上海办事处主办。活动期间，普洱咖啡专场推介、咖啡市集、电商直播、旅游推介、咖啡文化体验等多元活动悉数亮相，新书《咖啡师》、中国咖啡之都个性化邮票也与公众见面。活动期间还启动了普洱咖啡文创大赛、普洱咖啡包装大赛，向上海市民及全国游客、客商全方位呈现“中国咖啡之都”的独特魅力。

普洱是中国咖啡种植面积最大、产量最高、品质最优的主产区之一，得天独厚的环境孕育出了“浓而不苦、香而不烈、果酸味浓”的普洱咖啡，赢得越来越多圈内人士的认可，被国际咖啡组织赞誉为“质量最好的咖啡”。咖啡产业不仅是普洱的优势产业、特色产业，更是富民产业、希望产业。目前，普洱市咖啡种植面积达67.9万亩，生豆产量5.85万吨，约占全国咖啡产量的半壁江山。生豆精品率从2021年的不足10%提升到2024年的36.3%，精深加工率从2021年的8%提升到2024年的50.2%。咖啡生豆质量和价格实现双提升、技术设备和环保达标实现双突破、精深加工和融合发展实现双推进，走出了一条生态优先、绿色发展的新路子，“千年茶韵·一城咖香”的影响力和美誉度不断增强。

王映法



收藏鉴定请找台居阁资深店主——张老师

中福台居阁古玩征集收购

台居阁是一家长达二十多年的诚信老店，荣获2018年中华文化促进会古玩城联盟·文明经营商户，2021年上海市文物购销许可商户！

长年高价征购红木家具、樟木抽屉、古字画、连环画、古玉器、紫砂古铜器、各类金银币、纸币、银元、银器、铜钱、铁板、邮票、旗袍、中外名酒等收藏品，诚信经营，欢迎咨询！同时可提供免费鉴定服务。到店上门敬请预约

台居阁二十几年的收藏有情提示：前期付费的鉴定费实话实说！

变现快大金额当场结账 可上门车接车送 名家作品价格高

门店地址1:中福古玩城浙江中路188号正门口 门店地址2:上海市长宁区平溪路53号(良渚古玩)多店经营敬请预约

咨询热线:136 3648 8685 张老师(微信同号) 真实为您免费鉴定 本店长期帮您鉴定 一言一价敬请咨询

了解全球拍卖行情，百度抖音视频全可搜索台居阁

地址:上海市静安区威海路755号18楼
本报印刷:上海越想印刷科技有限公司

总机:021-22899999 转各部
地址:上海市普陀区绥德路1弄1号楼

邮编:200041
零售价:1.20元

打造“商业+社区+文化”多元融合的消费新场景 “乐享·东明”购物节精彩启幕

为深入贯彻落实市区关于稳增长、扩消费的工作部署，积极响应第六届上海“五五购物节”“浦东嘉年华—购物狂欢季”活动号召，东明路街道立足辖区商业特色和居民消费需求，以“促消费、扩内需”为主线，精心策划推出“乐享·东明”购物节系列活动。5月1日，活动在金谊广场精彩启幕，通过打造“商业+社区+文化”多元融合的消费新场景，既为居民提供优质消费供给，又为辖区商户搭建发展平台，全面激发社区经济新活力，为区域高质量发展注入强劲动能。



在开幕式上，东明路街道发布全年购物节活动清单，聚焦宠物经济、银发经济、夜间经济、谷子经济、绿色经济五大主题，创新推出场景式、嵌入式、帮扶式、共享式、循环式

五大服务模式，旨在打造“季季有主题，月月有市集”的消费生态。通过多元化活动设计，推动社区商业从“单一购物”向“多元体验”转型，形成“小而美”场景带动“大消费”的社区经济新样本。

开幕活动以“传统与潮流共生”为主线，传统舞狮表演、国创IP音乐演唱等节目串联起非遗文化与二次元元素。同步启动的“明月捣谷大会”东明购物节首场主题活动，联动《哪吒》《疯狂动物城》《我的世界》等知名IP，设置主题快

闪、Cosplay打卡、非遗潮玩装置展等环节，创新“非遗+潮玩”打卡动线，实现传统文化年轻化表达。商圈同步推出折扣满减等惠民福利，切实让利于民，提升消费热情。

未来，东明路街道将以“一园一街一路两商圈”为核心阵地，持续深化“乐享·东明”品牌建设，推动社区商业向品质化、特色化、便民化发展。通过全年系列活动，构建“有温度的商业圈、有活力的生活圈、有认同的文化圈”。不断提升辖区商业能级与居民生活品质，打造更具吸引力的社区消费新地标。



当墨香与月季芬芳交织，一场关于阅读与美学的盛宴悄然绽放。近日，陈丹燕玫瑰书房开园仪式暨“种花的人，种故事的人”文化沙龙在浙江台州市黄岩区拉开帷幕。

陈丹燕玫瑰书房，位于黄岩区官河古道橘源桥西南侧，由一栋两层建筑和连廊凉亭组成，玫瑰

感受文学与自然的魅力交融 陈丹燕玫瑰书房在黄岩开园

园面积约398平方米，种植了34个品种的月季花，是黄岩第一座对外免费开放的玫瑰园。上海辰山植物园与黄岩永宁产投集团以千年古种“赤龙含珠”为媒，在剪枝互赠间完成跨越时空的文化接力。这株承载宋韵遗风的月季古种，既是对宋韵黄岩的历史呼应，也象征着沪黄两地文化合作的根系相连。

陈丹燕是上海著名作家，国务院特殊津贴获得者，塞尔维亚旅游局中国形象大使，她的作品深受读者喜爱。玫瑰书房不仅是植物扎根的伊甸园，更是文艺生

长的精神原乡。未来，陈丹燕还将邀请国内外知名作家和艺术家在此不定期开展小型的深度读书交流会，为市民带来高品质的文学分享活动。

玫瑰和月季同属蔷薇科，在这里，文学与自然交融。同时，“陈丹燕的世界”主题展览也在朵云书院·黄岩店启幕，特别展出辰山植物园等的月季摄影作品及2至3分钟纪录片。这场展览将持续至6月10日，以镜头语言诠释植物与文学的共生关系，为市民游客带来全新的艺术体验。

以足球之名书写城市体育惠民新篇章

2025年第六届梦之蓝·“红双喜杯”业余足球争霸赛开幕

近日，由洋河股份冠名赞助的“2025年上海城市业余联赛第六届梦之蓝·‘红双喜杯’业余足球争霸赛”，在竞达体育白沙足球训练基地正式拉开帷幕。宝山区政协副主席凌惠康、上海市体育局副局长宋慧等领导以及中国足球著名人物柳海光、朱广沪、范志毅、李中华、胡云峰、成耀东等出席开幕式。

作为上海业余足球界的标杆赛事，本届比赛吸引全市29支球队、超1000名业余足球爱好者参与，赛事规模再创新高。

上海市足球协会主席柳海光表示，足球是城市跳动的脉搏和全民共享的精神财富。本届赛事以“全民参与、健康逐梦”为主题，体现了上海足球“传承不守旧，创新不忘本”的精神。上海坚持以人民为中心的体育发展理念，通过“市区联动、政企协同”模式，将优质资源下沉，打通全民健身“最后一公里”，让足球成为生活方式，

为“全球著名体育城市”建设奠下根基。

上海市体育局副局长宋慧指出，赛事以足球书写城市体育惠民新篇章，覆盖老中青三代爱好者，是“人民城

市”理念的生动实践。市区联动机制与企业支持，让业余赛事兼具专业性，彰显上海打造“人人运动、人人健康”活力之城的决心。她强调，业余赛事不“业余”，全民健身需专业护航，参赛者以热爱超越界限，诠释体育精神。

开幕式上，范志毅、成耀东等足球名宿为球队颁发赛事旗帜，激励球员拼搏。随着嘉宾启动赛事，揭幕战表演赛展开，由上海申花FC对阵月浦巡游者队，范志毅等名宿亮相点燃现场气氛。

自2020年首届举办以来，



“红双喜杯”从区域性赛事发展为覆盖上海、辐射长三角的品牌化业余赛事，累计吸引超200支球队、5000余名球员参与，形成独特赛事文化与社区足球生态。

本届赛事分青年组、中青年组、老将组，历时2个月，进行64场比赛，预计总参与人数破万，将提升上海城市业余联赛影响力，推动足球项目普及。未来，赛事计划扩大至长三角，探索青少年培训、退役球员再就业等项目，实现“足球让生活更美好”的愿景。

记者 颜静燕



晨光熹微，长江口的薄雾尚未散去，新河镇“瀛洲宴”的后厨已升腾起袅袅炊烟。上海市崇明区非物质文化遗产项目崇明羊肉传统烹饪技艺代表性传承人王金军手持铜勺，在特制铜锅前细细撇去浮沫——这个动作，他重复了整整三十载。作为崇明羊肉传统烹饪技艺第三代传人，王金军以铜锅为笔、羊肉为墨，在时光长卷中书写着非遗技艺的活态传承篇章。“火候差一分，味道少三成。”凌晨五点，王金军的声音混着柴火噼啪声在厨房回荡。他独创的“铜锅陈皮羊肉”需经五道严苛工序：精选两到三岁优质崇明白山羊，配比12味草本香料，铜器导热锁住肉质纤维，文火慢炖四小时至骨酥肉糯，最后撇入十年新会陈皮点睛。这道承载三代匠心的非遗美食，将传统技法与现代养生理念完美融合，年销量超10万锅。

轻抚祖传铜锅内壁厚重的岁月包浆，王金军说道：“铜器导热均匀，能激发羊肉深层鲜香；陈皮化解油腻，赋予清新回甘。”这份对器具与食材的极致考究，让“瀛洲宴”不仅登上《寻味上海》荧屏，更成为长三角食客驱车百公里也要打卡的“舌尖打卡地”。

餐厅荣誉墙上，“崇明羊肉传统烹饪技艺传承保护基地”牌匾与“长三角地标美食”证书交相辉映，王金军却始终清醒：“非遗不能是博物馆里的标本，必须活在当代人的生活中。”食客扫码即可追溯羊肉从牧场到餐桌的全流程，这种模式让传统技艺焕发现代活力。如今，真空包装产品线上月销破万单，年轻消费群体占比提升至65%。

“每代人都有自己的使命，我的战场不仅在灶台，更在文化传承中。”暮色中，王金军搅动铜锅升腾的热气，宛如勾勒非遗传承的脉络。随着第八批学徒行叩师礼，崇明羊肉的滋味传奇正注入新鲜血液。今年10月，他将携特制微型铜锅赴法国参加世界非遗美食展演，让西方食客透过陈皮清香，读懂东方烹饪“和而不同”的哲学。

从长江口的农家灶台到巴黎的鎏金展厅，王金军用三十载坚守证明：真正的非遗传承，既需有对传统的敬畏之心，更要有走向世界的破局之勇。这锅沸腾的铜锅羊肉，正烹煮着中国文化自信的醇厚滋味。

崇明白山羊养殖历史逾600年，其肉质细腻、膻味轻浅，2017年入选国家地理标志产品。铜器烹饪技艺始于清代，通过导热均匀特性最大程度保留食材本味，2021年列入上海市非物质文化遗产名录。

上海东安国旅

出国出境138个国家及地区

国内各省各地旅游线路

www.da560705.com

L-SH-CJ00152 广告

电话53829270 13816308046

地址:上海市黄浦区淮海东路99号(西藏路口交通银行楼上)恒积大厦7楼O座

交通:地铁8号线14号线大世界站6号出口

『守灶人』王金军·铜锅羊肉慢炖非遗技艺传承人以匠心续写舌尖上的传承