



第14届白鹤草莓文化节昨举行

“草莓+文化+休闲”逐渐融合

四省市筹建研究院

昨天，“鹤亭桥”主题旅游打卡线路发布；上海、江苏、浙江、安徽四地农科院和白鹤镇人民政府签约，筹备组建上海长三角草莓产业研究院；上海现代设施农业先行区暨长三角现代设施农业典型示范区（白鹤片区）规划发布；青浦海关现场颁发全区首张出境新鲜水果果园注册登记证、首张出境水果包装厂注册登记证。

本届白鹤草莓文化节举行了“莓”好时光嘉年华系列活动，历时三天，共设有6大区域、15项丰富活动、60多个公益摊位，推出了7条共享甜蜜时光主题采摘路线以及6类“莓”好乡村系列活动。不仅有草莓的品鉴、评选，还有“莓”好来信、传统文化展示秀等内容供广大游客体验。游客还可以参观白鹤草莓文化展示馆、参与“青工惠·幸福直通车”活动、逛一逛特色农产品集市、欣赏一场“草莓音乐节”演出。

品鉴评优屡夺金奖

素有“中国草莓之乡”美誉的白鹤镇，农业产业优势长盛不衰。经过40年孕育发展，草莓种植面积已达6000多亩，每年产量达1万多吨，并在多届中国草莓文化旅游节、上海地产优质草莓品鉴评优中，屡夺金奖。近年来，白鹤镇通过国家农产品地理标志认证，全镇已有8家合作社获得了“白鹤草莓”地理标志使用权，22家合作社获得绿色食品认证，“白鹤草莓”品牌价值超过了2.5亿元。

春意盎然，又闻棚内草莓香。昨天下午，以“潮涌长三角‘莓’好嘉年华”为主题的2024第十四届上海青浦白鹤草莓文化节举行。现场传来好消息，首批15公斤共计36盒“白鹤草莓”样品，在青浦海关监管下，通过空运方式运往香港。这是拥有农产品地理标志的“白鹤草莓”，迎来其40年种植史上的第一次出口。



扫码
看视频



市民在草莓嘉年华市集上选购白鹤草莓

本报记者 刘歆摄

今年“白鹤草莓”还将走向国门，走向世界。“白鹤草莓已经做好了出口港澳地区、新加坡及其他东南亚市场的近期规划，还做好了扩大出口半径、打入欧美市场的长远准备。”相关负责人介绍。

白鹤镇连续14年举办“草莓文化节”，产业建设、乡村振兴、产品拓展、文创文旅等元

素不断融入，“草莓+文化+休闲”逐渐融合，已经成为白鹤的一张闪亮名片。每届平均吸引游客高达20余万人，销售草莓2500余吨，销售额超6000万元。

当前，白鹤镇以3257亩设施农业片区为空间载体，重点围绕草莓、蔬菜两大特色优势产业，正着力打造上海现代设施农业先行

区暨长三角现代设施农业典型示范区。下一步，白鹤镇将继续致力于高效高质现代农业种植基地建设，扩大产品规模、提升产品质量，推进“一产接二连三”高质量融合发展，提高中国草莓在国际市场的影响力、竞争力。

本报记者 杨欢



个大皮薄馅多 糯得能「拉丝」

非遗老字号「绿胖子」青团回归

外皮油润翠绿、气味芬芳怡人的青团回归了。今年，申城多家老字号不断翻新青团口味，不仅保留了豆沙、咸蛋黄肉松等传统口味，还制作了香干马兰头、黑松露露肉、芋泥等创新口味，吸引不少市民前来购买。

中华老字号上海德兴馆的外卖窗口上新了一群“绿胖子”——豆沙、咸蛋黄肉松口味青团。“他们家的青团个大、皮薄，馅儿也很多。”谢小姐特意买了两盒豆沙、咸蛋黄肉松口味，准备和同事们一起吃下午茶。“咸蛋黄又沙又油润，肉松还带点嚼劲，外皮很清香，吃起来一点也不腻，很清爽。”

培养会吃的粉丝

每天清晨5时，上海德兴馆非遗传承人、昌里店店长张坚带着师傅们开始制作青团：和面、擀皮、拌馅……粉团均分成小份，捏成厚度适中的小碗形状，加入馅料，快速旋转、封口、捏圆，看似简单的步骤，处处蕴藏着师傅们多年制作技巧。张坚说：“我们坚持传统做法，现制现售，不添加额外的东西，保留传统的原汁原味。”

诚意满满的老味道培养出了一群会吃的粉丝。当还冒着热气的青团刚刚摆出来，不少市民让店员装上几只不同口味的青团。“热的青团吃起来更糯、更有嚼劲，还有一股清香，而且皮子糯得能‘拉丝’！”市民徐阿姨咬了一口温热的青团，糯糯的皮子拉长后也没有轻易断开，可见用料之足。

在人头攒动的豫园里，各家老字号餐厅也已纷纷上新，店门

口整齐划一地换上了最新的青团海报。豆沙、咸蛋黄肉松、榴莲、香干马兰头……这些熟悉的经典口味依然是今年的主打。然而，不少市民特意走进松鹤楼面馆，品尝苏式青团。

两种传统美食结合

在苏州，青团又称青团子，个头小巧，适合当茶点或餐后甜点。今年，松鹤楼面馆推出三种口味：豆沙、芋泥、炒肉馅。豆沙、芋泥口味清甜，像一款清新的中式甜品，而咸口的炒肉馅青团像鲜肉汤团，味道很鲜。

松鹤楼面馆豫园店店长宋苏云介绍，炒肉馅青团的灵感主要来源于苏州当地的传统小吃——炒肉馅团子。它是以蒸熟的糯米、粳米粉团包炒熟的肉馅心，再浇上卤汁制作而成，口感集软、糯、润、鲜于一体，且馅大肉多，清鲜可口。

松鹤楼面馆将炒肉馅团子和青团这两种传统美食结合在一起，制成了这款炒肉馅青团。馅心沿袭苏州本地的传统做法，把五花肉肉末、虾仁、扁尖、黄花草、黑木耳五种食材按比例搭配，烹制过程也有讲究：先把食材切成大小均匀的丁状或末状，然后按各自的成熟顺序依次下锅翻炒，当炒出香味后再加入高汤同煮。如此一顿操作后，一锅色泽诱人、鲜香扑鼻的炒肉馅心就制作完成了，再包入青团皮里做成一颗颗圆滚滚、绿油油的炒肉馅青团，一口就能品尝到两种苏州的传统点心风味。

本报记者 杨玉红

和平公园漫野园焕新亮相

30余种原生“土著”植物首次安家



▲ 植物试种点
▲ 和平公园漫野园原生植物集中种植区
▲ 原生“土著”植物长萼堇菜
本报记者 徐程摄



本报讯（特约通讯员 龙钢 记者 解敏）三白草、千里光、南丹参、虎耳草、九头狮子草……这些并非国外进口奇珍，也不是园艺界的新发现，而是城市里少见的原生“土著”植物。它们中的一些是野菜，还有一些是有药用价值的植物，近日，它们都能在上海见到了。

记者今天获悉，虹口区和平公园的漫野园经过改造后重新对游客开放，40余种原生植物在此扎根，其中30余种原生“土著”植物在本市公园还是首次种植。

原生植物指的是在上海地区自然生长的“野草野树”，它与本地区的生态系统、土壤、气候和动植物群体紧密相关，且适应上海的自然环境。去年，虹口区和平公园自然中心进行生物多样性调查，记录了130余种野生动物，其中以昆虫和鸟类为主。调查同时发现，在中心城区，低人工干预的原生植物群落比较稀缺，这些原生植物是绿化景观所不能替代的。

和平公园漫野园改造选择的原生植物，都是华东地区的“土著”，有些曾经在上海有分布，但如今已很难在自然环境中找到。改造之后重新为原生植物的生长提供了良好的环境，这也是践行可持续生态型景观理念，重新构建生态链的重要实践。

据悉，此次漫野园改造面积和种植面积分别为800平方米和300平方米。自然补丁工作室的魏宇宁博士介绍，改造不仅能让市民有机会重新欣赏到原生植物之美，同时也能增加生物多样性，这是原生植物在本市中心城区集中种植的首个试点。

生态专家预计，原生植物和野生动物紧密联系后，从昆虫开始，逐步影响到两栖爬行动物、鸟类以及兽类。生态环境提升后，后续黄尖襟粉蝶、无垫蜂等授粉昆虫，以及小黄蛉、多伊楸头蟋等直翅目昆虫或将出现在园内。和平公园将对种植的原生植物适应性进行调查。