

春笋、豆瓣、荠菜、黄鱼、海刀鱼……

豫园老字号“春菜”上新

春笋、豆瓣、荠菜、黄鱼、海刀鱼……豫园的餐饮老字号们紧扣这些当季新鲜食材，纷纷施展创意，推陈出新，让申城的春日滋味愈发洋溢着浓郁的海派风情。

记者走访豫园商城时留意到，这里的老字号餐饮门店近来已陆续上新春日菜品。以海派菜肴、手工酥点闻名遐迩的绿波廊，此番精心推出十道春日佳肴。其中，酱肉芦蒿炒鲍螺、荠菜春笋烩黄鱼、韭菜刀鱼馄饨等菜品，尽显海派时令韵味，令人眼前为之一亮。“近期上新的春季菜品中，‘荠菜春笋烩黄鱼’颇受食客青睐，点击率持续走高。”绿波廊总经理陆亚明介绍，当下正值荠菜鲜嫩之际，与春笋、黄鱼一同烩制，滋味愈发鲜美，口感清新爽口，“满是江南独有的韵味”。

三月同样是品尝蚕豆的好时节，深谙美食之道的老饕都晓得，吃蚕豆讲究一个

“早”字。有着150年历史的中华老字号上海老饭店，大厨们深挖传统风味，将蚕豆与俗称“刀板香”的咸肉巧妙组合，烹制出一道“刀板香豆瓣”。这道菜香气扑鼻，蚕豆色泽翠绿，卖相十分诱人。“这道菜看似朴实无华，实则风味独特。”上海老饭店厨师长罗玉麟介绍，“刀板香”之名，源于切过这块肉的刀板都会留存香味。独特的腌制风干工艺，让猪肉在时间的沉淀下，生出醇厚脂香，肉质富有嚼劲，色泽纹理如玉石般温润。蚕豆瓣与肉一同烹制后，也变得酥香可口，“不少顾客反馈，这道菜里的素菜比荤菜还美味。”

春日食用刀鱼，是江南沿海地区由来已久的风俗习惯。清明节气前，海刀鱼进入洄游期，肉质经锻炼愈发鲜嫩细腻。上海老饭店的厨师们将新鲜海刀鱼手工剔骨，

取鱼肉与韭菜调味制成馅料，包成馄饨。剔下的鱼骨也派上大用场：熬煮成奶白色浓汤，加入特调金汤与鲜嫩春笋块，再搭配海刀鱼馄饨，一碗“鲜掉眉毛”的鲜笋酸汤刀鱼馄饨就此诞生。

在豫园商城，另一家备受游客追捧的百年中华老字号南翔馒头店，除了每年仅在春季供应的腌笃鲜小笼馒头如期回归外，还首次推出“海陆双鲜”口味的海胆鲜肉小笼馒头。海胆素有“海中黄金”之称，南翔馒头店选用新鲜海胆，制成海胆猪肉馅心，再加入少许香芹提香，丰富口感层次。食客既能品尝到海胆的鲜美滑嫩，又能领略南翔小笼的传统风味。这款创意小笼馒头不仅让国内食客惊喜不已，也让众多远道而来的国际游客大开眼界，切身感受到东方美食别具一格的舌尖魅力。

本报记者 杨玉红

辰山植物园开启“夜樱季”

即日起至4月6日闭园时间延迟至20:00

本报讯（记者 金旻矣）夜晚赏樱，别有一番韵味。记者从辰山植物园获悉，在连日暖阳的“催促”下，园内染井吉野樱已全面进入最佳观赏期。为满足市民多元赏樱需求，即日起至4月6日园内开放观赏夜樱，闭园时间延迟至20:00。

据悉，在夜樱观赏区域，游客可以通过多

彩光影的投射，感受樱花在夜色中的柔美。在配套服务方面，园方将为夜间赏樱的游客提供小火锅等餐饮，樱花树下的咖啡店也同步延长营业时间。1号门区域的餐厅、小卖部也将延长营业时间至20:00，电瓶车运营至20:00。

上班族如何赏夜樱？据悉，园方将提供赏夜樱专享优惠，16:30后入园的游客可在1

号门票务中心购买夜樱专享票，入园检票时间将延长至18:30。

值得一提的是，延长开放区域仅限樱花林和木兰园区域，其他区域将围合封闭，不延长开放。请游客遵循现场工作人员指引，在指定区域内游园，不靠近河岸，不擅自进入不开放区域。

“为我所用、我为其用”

探索合成生物学，茅台进入高质量发展时代

3月20日，2025年春分论坛合成生物学创新与发展大会在茅台国际大酒店举行。来自清华大学、中国科学院、深圳理工大学、凯赛生物科技、中国食品工业协会、中国轻工业联合会、中国酒业协会等学界、产业、协会的代表，分享了对于合成生物学的思考、探索和实践。



拥抱合成生物学 进入高质量发展时代

合成生物学是一门融合生物学、工程学、信息科学的前沿交叉学科，作为第五代生物技术，其将工程学的原理与方法应用于生物技术领域，实现对生命体功能的定向改造或全新创造，在食品等众多行业有广阔的应用前景。

茅台集团党委书记、董事长张德芹认为，合成生物学是解码生命规律的钥匙，更是推动可持续发展、实现绿色跃迁的核心引擎，是传统与未来的“共生密码”。

茅台集团党委副书记、总经理王莉结合茅台实际，在大会上分享了茅台对新质生产力的实践与思考，并谈到了合成生物学如何助力于茅台的未来发展。王莉指出，茅台是第一代生物科技的代表，在长期酿酒生产中，自然生态、人文生态和微生态互相促进、互为支撑，构成了酿造生态体系，形成了茅台传统生产力的核心。如今拥抱合成生物学，是茅台由传统生产力向新质生产力转变的机遇。“茅台现在的体量决定了我们必须进入高质量发展时代，而传统产业的高质量发展离不开创新驱动的产业支撑。”王莉说。

借力合成生物学 加快发展新质生产力

会上，生物科技领域的各位大咖纷纷展示了合成生物学在不同领域的前沿进展。上海凯赛生物科技副总裁、首席运营官杨晨介绍了其在生物制造和生物基材料方面的探索，清华大学合成与系统生物学中心主任陈国强介绍了嗜盐菌对生物制造的颠覆性变革，深圳理工大学合成生物学院院长张先恩、中国科学院院士邓子新分别介绍了合成生物学对生物制造的驱动作用和合成生物学对大健康产业发展的重要影响。

正如与会嘉宾所说，作为生物科技5.0版本的合成生物学近年突飞猛进，研究成果的问世周期不断缩短，让1.0版本的茅台看到了向新质生产力转变的可行路径。

王莉认为，转变的核心是要处理好“科学与技术，传承与创新，科技创新与产业创新”三组关系。

质。另一方面要把对科学层面的认识转化到生产酿造实践中。

对于传承与创新，王莉认为，只要解释不通微生物来源，影响微生物多样性的工艺工序都不可随意改变，因为会影响到微生物的稳定性和多样性，进而影响到基酒的稳定性和多样性。而对于非生物关联的工序，王莉认为都可以做相应创新，如酒库巡检、有机原料基地巡检等，都可以考虑用AI训练的机器人代替。

而对于科技创新和产业创新，王莉认为，需要设法将科技创新成果转化为产业创新的应用，转化到对传统产业链的绿色化、高端化转型升级之中。

探索合成生物学 “为我所用、我为其用”

有了辩证认识“三组关系”的指导思路，茅台具体在实践上，该如何去拥抱合成生物学？

王莉认为可总结为两方面：为我所用，我为其用。

“为我所用”，是指通过合成生物学的手段和工具，对茅台复杂的微生物体系进行解析，帮助我们研究清楚微生物间的协作关系，发现更多的暗物质以及风味代谢相关的功能。

“我为其用”，一方面是指结合茅台丰富的微生物资源库开展利用。茅台在思考，其酿酒酵母、芽孢杆菌等一些极端微生物，是否可以成为工业性的底盘微生物，开发工程菌，用于生产一些有益健康的物质？另一方面，是指茅台所处的传统产业，具有众多挑战性的场景，可给新兴的生物科技等产业提供产业应用场景，帮助这些产业更快步入产业化、商业化，完成从1到100的跨越。

本报讯（记者 陈佳琳）佳期良缘缔，满园春意浓。刚刚过去的这个周末，一场以“花开见喜，姻为有你”为主题的新国风集体婚礼在静安花朝节主会场——大宁公园举行。花朝节与静安区民政局携手以花事为媒为有情人们搭台，邀请10对新人置身国风古韵、花海绚烂的绝美画卷里，在“十二花神”的祝福献礼中共许白头之约，共赴山盟海誓。

“花朝月夜动春心，谁忍相思不相见”。花朝节不仅是百花的生日，更寄托了古往今来人们对真挚爱情的向往和追求。当日下午2时，新人们身穿一袭精致的明制婚服，携手步入舞台。在“花神”和亲朋好友的欢声笑语中，新人们以一组“同牢、合巹、结发、盟誓”婚礼仪式，共同步入婚姻的殿堂。

礼毕后，新人代表分享了他们婚礼观念变化的心路历程，并携手一同到花田禧市游玩，参观古韵流芳的华服展，参与古法香囊制作等文化体验活动。新人李小姐说：“这场集体婚礼融合了传统文化与时尚潮流，‘简约而不简单’。我的家人朋友不仅共同见证了仪式，还能在公园的各种活动里玩在一起，留下了无比珍贵的记忆。”

以本次静安花朝节“姻缘周”活动为契机，大宁公园精心打造了一系列浪漫打卡点，积极推动公园从“约会圣地”升级为“爱之殿堂”。姻缘周期间，静安花朝节还联合大宁商圈四大商场推出餐饮住宿、品牌首饰等丰富的消费优惠活动，共涉及约500家品牌商户。

打造一站式「甜蜜消费」新场景
新国风集体婚礼在大宁公园举行