

打造“4+365天”新疆生产建设兵团特色商品展示平台

“草湖汇客厅”亮相鑫耀光环



昨天,位于徐汇区鑫耀光环二期的“草湖汇客厅”正式揭牌。

“草湖汇客厅”展区内功能布局合理、内容丰富,不仅设有草湖特色产品展示与品鉴专区,陈列着特色林果、手工艺品等优质物产,还引入了VR“原产地溯源”技术,通过佩戴设备即可沉浸式“走进”新疆田间地头,直观感受草湖优质产品种植与产出环境。

“草湖汇客厅”的揭牌,标志着集特色展示、文化交流、消费帮扶三大功能于一体的沪

兵合作平台,在徐汇区正式亮相并投入运营。主办方介绍,为期4天的第八届上海市对口地区特色商品展销会正在举办,展销会期间揭牌运营的“草湖汇客厅”,将被打造成“4+365天”的草湖项目区特色商品在沪展示展销的平台。

草湖项目区地处昆仑山下,盖兹河畔,离喀什市20多公里,是“军垦第一犁”发源地,也是汉唐以来传统的屯垦要地、老一辈军垦战士的躬耕之地、新时代传承兵团精神的创业宝地。辖区拥有1个国家级现代农业产业园、1个省级经开区、1所上海援建的综合医院、1所职业本科院校,“4+N”(现代农业及农产品加工业、新型纺织与特种服装产业、绿色建筑及装备制造产业、文化旅游等现代服务业)产业体系初具规模,正在积极创建“南疆特色

产业发展和创新创业基地、中华文化和现代文明展示区、绿色生态宜居家园、兵地融合发展示范区”。

2024年11月,按照中央的战略部署,上海派出首批援兵干部人才,启动对口支援兵地融合发展草湖项目区工作。其中,徐汇区对口支援41团草湖镇。

主办方介绍,“草湖汇客厅”将成为兵团精神的展示窗口、草湖优质产品的展销平台、沪兵协作背景下的产学研创新中心。上海市对口支援新疆生产建设兵团前方指挥部总指挥,草湖项目区党委副书记、副主任张军介绍,“草湖汇客厅”不仅是对外展示兵团形象、传播兵团文化的重要窗口,更架起了新疆生产建设兵团与上海徐汇两地交往、交流、交融的坚实桥梁,将为两地资源互通、情感联结注入新活力。

本次“草湖汇客厅”揭牌活动,由新疆生产建设兵团草湖项目区、兵团驻上海办事处、上海市徐汇区人民政府、上海市对口支援新疆生产建设兵团前方指挥部四方联合推动。

另外,以“共享丝路新机遇 沪兵携手创未来”为主题的助力草湖项目区产业发展推介会今天上午在上海召开。草湖项目区是“一带一路”国际大通道的重要节点、喀什都市圈的重要组成部分,同享“五口通八国、一路连欧亚”便利。随着新疆自贸试验区喀什片区兵团分区等平台设立,中巴经济走廊、中吉乌铁路等通道建设不断完善,草湖项目区作为国家向西开放桥头堡的地位正不断显现。

鲁哲

“微醺夜巷”

限时登陆“大张园”

静安打造夜间经济集聚区

想象一下——凉风轻拂,手捧特调饮品的市民游客在躺椅上轻声谈笑……这不是遥远的海滨,而是位于南京西路核心街区茂名北路上的“微醺夜巷”。这个周末,茂名北路将变身度假街区!9月6日至7日,“微醺夜巷”城市度假主题街区限时登陆“大张园”。

记者了解到,静安以“璀璨南西,越夜越精彩”为主题,聚焦“吴江路—丰盛里”区域,持续培育夜间消费生态、营造夜间消费氛围,积极打造兼具“烟火气、时尚味、文化范”的夜间经济集聚区。

茂名北路链接张园、丰盛里两个商业风貌区,是“吴江路—丰盛里”夜间经济集聚区的重要组成部分。记者了解到,本次“微醺夜巷”将海浪、阳伞、沙滩椅等充满度假风情的街景艺术装置,巧妙融入张园“海上第一名园”的石库门建筑群中,并联动oRTENSIA、安培第等品牌增设外摆体验区,让百年里弄的清水红砖墙与“海浪”轻涌的自然意象相映成趣,营造出既承载历史厚度又洋溢自由气息的城市假日景观。

夜幕降临,《夜上海》等经典旋律缓缓流淌开来,多场爵士乐表演轮番登场,演出持

续至深夜11时30分。作为上海规模最大、保存最完整、建筑风格最丰富的石库门建筑群,张园近期不仅延长街区开放时间至午夜12时,还优化了照明、指示牌和屏幕系统,进一步提升夜间海派建筑的沉浸式体验。

张园西侧,同样具有石库门里弄特色的商业街区丰盛里,在茂名北路“化路为街”的时段,在上街沿将增设外摆点位,覆盖餐饮、轻食及生活等多元业态。今晚9时30分至10时30分,还特邀到上海街艺演出的优秀代表、“百姓歌手”罗小罗在丰盛里中心广场进行表演。不远处的吴江路,“绿洲夜境”主题市集可以让人领略“食力街区”的热闹市井氛围,体验“好逛、好赏、好食”夜生活消费场景。

活动期间,周边部分商户提供在线点单配送服务,游客无需离座,即可通过手机下单将饮品小食直接配送至躺椅旁、天井下或巷弄中。

吴江路、丰盛里、张园等夜间经济集聚区的多家商户也延迟闭店时间,共同串联起餐饮、购物与文化体验的夜间网络,推动场景消费深度融合,充分满足夜间延时消费需求。

本报记者 陈佳琳



安吉好物组团 长三角特色农产品汇聚

绿色美食送到上海餐桌

昨天,2025“金玉露惠购集”上海供销社市集浙江安吉专场在长宁区中山公园开幕,35个展位汇聚长三角各地美食,把来自山野的“绿色之风”吹进申城。

可试吃 可溯源 可直邮

从竹林到餐桌,安吉共有14个精品展位“组团”来沪。安吉白茶、竹林鸡、铁皮石斛、山核桃、灵芝孢子粉等地理标志产品悉数亮相,现场可试吃、可溯源、可直邮。

“这款竹饮水添加了竹叶黄酮,入口清甜,冰一冰再喝,更适合炎热的夏天。”现场工作人员介绍,安吉优品汇有600多种竹子衍生品,此次精选近10种贴近生活的日常用品和食品带来上海,如竹编包包、竹炭筷、竹纤维丝巾、竹子风味啤酒等,获得了不少市民的青睞。

隔壁展位上,一群安吉氩水鱼在透明水袋里欢快游动。“安吉的石斑鱼口感鲜美,肉质紧实,是当地一道特色美食。”浙江草荡湖农业科技有限公司董事长潘国良告诉新民晚报记者,这些石斑鱼在今天凌晨3时捕捞,充入氧气和氩气后打包在水袋中,一路冷链运到上海,6时30分就来到了展位,至今仍是鲜活的。“我们带来了80多袋石斑鱼和鲈鱼,几乎都卖光了,在剩下的两三袋是展示品,明天继续补货。”

上海市民熟悉的祖名豆制品原来也是安吉特产,小包装的豆制品零食成为展会上的爆款。用干张做的酥香豆皮和麻辣味的素毛肚火锅都是新品,有嚼劲的素牛排和吃口较软的豆腐卷适合不同年龄层的消费者。工作

人员介绍,开袋即食的臭豆腐“有人爱有人恨”,但在浙江农博会上获得金奖的五香素肉则符合大众喜好。

吃一口就爆汁的安吉翠玉梨是清凉解暑的佳品,展位上的大姐说,基地的梨是绿色种植,豆腐渣发酵后作为肥料,不用农药化肥,不打除草剂,不抹膨大剂,在树上自然成熟的。“除了翠玉梨,我们这次还带来了一个尚未命名的新品种,是和农科院合作种植的。它的肉质更细腻,水分足,带给上海市民尝鲜。”

老母鸡 臭鳊鱼 刀板香

除了安吉好物,长三角各地的特色农产品也不少。“散养老母鸡已经卖完了,明天我们会补货的。”在安徽省黄山市供销合作社的展位上,不时有市民冲着臭鳊鱼而来,又看到了老母鸡、刀板香、扁尖等美味。展台负责人说,这些老母鸡都是散养的,白天在山里溜达,晚上上树睡觉,至少要养足11个月才能上市,最适合炖汤。

湖州市吴兴区供销社则带来了百年老字号老恒和的玫瑰米醋、香糟卤、料酒、芝麻油等产品。“刚刚有位爷叔说,他要回家拿小拖车,再来我们展位买东西。”工作人员告诉新民晚报记者,老恒和创始于清咸丰年间,至今坚持古法酿造工艺,以国宴用醋玫瑰米醋为例,选用太湖优质大米,通过传统技艺使其天然发酵,入口酸中带甜,色泽宛如玫瑰。

本次市集活动将持续三天,至明天12时30分结束。

本报记者 张钰芸

百菜皆可咸蛋黄

王蔚

新民随笔

在江南,高邮咸鸭蛋是最出名的。万历《扬州府志·物产》里有“鸭出泰州佳”的记载。泰州鸭子下的蛋蛋相好、口感佳,特别适合腌制咸蛋。到乾隆年间,高邮咸鸭蛋已是席上珍品。清代文学家袁枚在《随园食单》里写道:“腌蛋以高邮为佳,颜色红而油多。”

咸鸭蛋四季皆可食。大热天,一碗大米粥、两个肉包子、半个咸鸭蛋,完全配得上“惬意”二字。刘姥姥进大观园前肯定左思右想过,自家腌制的咸鸭蛋应该是很拿得出手的。高邮人汪曾祺说得更直白:“我走的地方不少,所食鸭蛋多矣,但和我家乡的完全不能相比。”这份执拗分明是游子对故土的眷恋。

一枚上品的咸鸭蛋煮熟后的蛋白如凝脂白玉般莹润,蛋黄似红橘流丹,沙质的膏体裹着金黄的油汁缓缓漫开。起沙、流油,是判别咸鸭蛋质量的最直观标准。对于腌制的方法,1400多年前的贾思勰就在《齐民要术》里写得清清楚楚:取柘木皮洗净切碎,煮出汁水,按比例趁热加盐,待凉后倒进瓮中浸鸭蛋,一月便可食用。

上海人爱吃的肉饼子炖蛋,鲜鸡蛋与咸鸭蛋都是不可或缺的。在很多菜系里,“百菜皆可咸蛋黄”绝非浪得虚名。想想也是,凡是用咸蛋黄包裹的,或是用咸蛋黄做主要配料的,哪一道不是名菜?我做了道咸蛋黄炸鸡翅,金黄酥脆、咸中带鲜,咬开时沙质的蛋黄混合着鸡肉的油脂充盈舌尖。要知道,现在连月饼、粽子、锅巴等都纷纷用咸蛋黄来提高身价。咸蛋黄肉松面包也似乎让一众欧式面包难以望其项背。在海外一家中餐厅里,我惊喜地发现有卖咸蛋黄冰淇淋,咸甜强烈对冲,仿佛就是中西饮食文化的一次激情交融。

“人间有味是清欢。”苏轼的感慨是参透人间喜怒哀乐的之后的淡定。而咸鸭蛋的“清欢”,应该就是咸鲜中见淡泊、质朴中藏真味吧。

上海博古斋拍卖有限公司

2025年秋季艺术品拍卖会公开征集

上海博古斋拍卖2025年秋季艺术品拍卖会公开征集现已开启,我们诚邀各位藏家、收藏爱好者的积极参与,期待金秋与您相遇!

征集品类 博古斋旧藏、古籍善本、文人字画、书稿手札、金石碑版、新文学善本

征集热线 021-63757760 17721076552

送拍地址: 上海市徐汇区天钥桥路1188号朵云轩艺术中心B区3楼315室