

2024 年叶榭镇美食文化旅游节开启

来乡村，感受非遗文化与美食相融之趣

□记者 张孜怡 实习生 刘相理

日前，“游乡村 趣叶榭——2024 年叶榭镇美食文化旅游节”开幕式暨第 16 届张泽羊肉节、夏季村晚展示活动在松江区叶榭镇凌桥村举办。现场，游客不仅能体验竹编、笕布等非遗文化，还能欣赏精彩的夏季村晚演出，共同体验一场美食和文化融合的盛宴。

本届叶榭镇美食文化旅游节，共策划了“趣叶榭·乐休闲”“趣叶榭·品佳肴”“趣叶榭·寻

非遗”“趣叶榭·庆丰收”四大主题。开幕式上，叶榭镇正式发布了全域旅游手绘地图 3.0 版本，为游客提供了更全、更新的旅游信息，让游客们能够吃在叶榭、玩在叶榭、住在叶榭。

近年来，叶榭镇依托本土特色餐饮以及家绿、八十八亩田等独特的乡村旅游点位，大力发展乡村旅游业，通过完善旅游基础设施、丰富乡村旅游业态、打造精品乡村旅游线路等举措，绘就出一幅乡村旅游助力乡村振兴的美丽画卷。今年，张泽羊肉节全面升级成为叶榭镇美食文化旅游节，标志着属于叶榭镇的美食文化之旅正式开启，也体现着叶榭镇近年来在乡村旅游发展上所取得的成果。

据了解，本次美食文化旅游节还与四季村晚夏季展示活动一同举办。开幕式后，舞龙节目《龙腾鼓乐》拉开了本次夏季村晚的序幕。乡村歌曲、沪剧、小品、越剧等一个个精彩纷呈的节目将晚会的气氛逐渐推向高潮。

现场设置美食体验区、非遗体验区以及摊位集市，其中 15 个大大小小的摊位显得尤为吸睛，来自叶榭的企业商铺、文创工作室以及高校学生团体在此设摊。在小型集市上，不但能体验竹编、笕布等非遗文化，也可以观赏、购买各类文创商品。

此外，为展现“现代宜业、生态宜居、休闲宜游”的绿色新叶榭风貌，叶榭镇新时代文明实践分中心、松江区摄影家协会联合现场举办“四时秀·叶榭

美”摄影作品展示活动。本次叶榭摄影展以四季为主题，持续到 11 月份，让市民群众们以艺术会友，以自然为媒，共同记录下宜业、宜居、宜游的绿色新叶榭。

据悉，本次旅游节将持续到 10 月底，花展、园艺大赛、烹饪大赛、软糕制作体验等十余项活动将陆续举行，借助丰富多彩的节庆活动将美食、非遗更好地融入到叶榭镇乡村旅游发展的大局当中，更好地带动产业发展和人民增收。

在青浦金泽古镇体验国潮新风

□青宣

为进一步传承弘扬中华优秀传统文化，营造全社会共同参与非遗保护传承的浓厚氛围，日前，青浦区文化和旅游局和金泽镇人民政府在金泽古镇景区联合举办“非凡江南 遗风余采”——2024 年“文化和自然遗产日”青浦非遗宣传展示活动。

在金泽古镇舒馨园户外广场，一场以“非遗进校园”成果展示为主题的展演活动集中上演，来自清河湾中学、崧文小学等学校的学生们纷纷在舞台上一展才艺，舞蹈《田山歌里稻谷香》、江南丝竹《丝竹传韵》、船拳《凤武少年》、宣卷《金泽古镇多古桥》、田山歌《乡下老家》等节目精彩纷呈。

“非遗在社区”是上海市非物质文化遗产保护传承工作的品牌项目，近日，上海市“非遗在社区”示范项目和示范点名单公布，青浦区的国家级项目“吴歌”和上海市级项目“阿婆茶”示范点商榻小学入选。活动现场，主办方为这两个示范项目和示范点进行了授牌，并发布了首张青浦田山歌专辑《田音乡曲》。

青浦，江南水乡，上海之源，历史悠久，文脉悠长，在这片古老的土地上，积淀了丰富的文化遗产，吴歌、阿婆茶、江南丝竹、水印版画、宣卷、船拳等耳熟能详的非遗项目成为青浦千年文化的“活化石”。

体验非遗民俗阿婆茶，探寻非遗味道赵家豆腐干、普庆桥码头欣赏船拳、放生桥亲水平台聆



听非遗瑰宝宣卷、非遗体验区亲手包粽子……今年的“文化和自然遗产日”正逢端午假期，金泽古镇为市民呈现了丰富多彩、形式多样的活动，同时，主办方还邀请江苏吴江、浙江嘉善两地的非遗项目共同参与，进行了三地非遗项目交流，将非遗与旅游深

度融合，让市民游客沉浸式感受非遗韵味、体验非遗之美。

近年来，青浦区扎实推进非遗保护与传承工作，助推中华优秀传统文化创造性转化、创新性发展，持续探索非遗传承的“青浦路径”，讲好青浦非遗故事，让非遗在新时代焕发新活力。

短讯

浦东祝桥：科技兴粮兴储

□曾玉露

在 2024 年粮食和物资储备科技活动周期间，浦东新区祝桥镇通过宣传进社区、宣传进企业、宣传进场所等方式，向辖区群众宣传科普节粮减损、科学储粮等方面知识，积极营造厉行节约、反对浪费的浓厚社会氛围。为贯彻落实“科技兴粮”“科技兴储”工作要求，祝桥镇邀请各中小学校，围绕浦东新区粮食安全公约，开展校黑板报评比活动。活动期间，施湾中学、东海学校、祝桥小学、晨阳小学积极响应，号召广大师生积极参与黑板报创作，在校园里营造厉行节约之风，增强学生们“爱粮、节粮”的观念，让“节约粮食、反对浪费”的好习惯在一代又一代中蔚然成风。

浦东“润堡”葡萄园早熟品种上市

□陈志强 记者 王平

“这是‘南太湖特早’，粒大，甜酸爽口；这是‘润堡早夏’，果粒紫黑，口感脆甜；这是‘晨香’，吃起来有一股淡雅的玫瑰香味……”近日，市民王女士一家驱车来到位于浦东新区大团镇的上海润堡葡萄园，体验采摘乐趣。

走进润堡葡萄园，壮观的葡萄长廊和温室大棚映入眼帘，阳光照耀在绿油油的葡萄树上，一串串浑圆饱满的葡萄挂满枝头，紫的、红的、绿的葡萄格外漂亮，拿着剪刀采摘，王女士一家人很开心。

“‘早霞玫瑰’‘巨盛一号’等 5 个早熟品种已成熟上市。”合作社负责人杨华鑫向采摘采购葡萄的市民介绍。受早春期间低温天气的影响，今年的葡萄成熟上市期略晚于去年，由于后期雨水少、光照充足，促进了葡萄的营养积累，从目前的情况来看，今年的葡萄比较甜。采取了双层保温大棚的

“南太湖特早”从 6 月 5 日开始成熟，现在，其他 4 个早熟品种也陆续成熟，采摘人员随机取一颗葡萄用糖度仪检测，甜度为 18，达到了上市标准。

科技赋能助力葡萄高质量生产。润堡葡萄园建成了 100 亩“连栋大棚+智能化精准种植系统”的葡萄园，采取了双层保温大棚、单层保温大棚和避雨大棚等不同的栽培方式，不论是浇水、施肥，还是通风、控温、除草等都实现了智能化、机械化。

葡萄园坚持在标准化生产上下功夫，通过品种培优、品质提升、品牌打造，引进和自主研发新品种，不断优化，拉长上市期。前几年，听说日本培育出了一种名叫“黑皇”新品葡萄，个头颜色与巨峰差不多，但是口味比巨峰更胜一筹。老杨在农业科技人员的帮助下引进了这一品种，试种了 1 亩。成熟上市后，很受市民青睐。如今，“黑皇”葡萄的面积已扩种至 10 余亩。还有“润堡早夏”，是合



作社自主研发的品种，具有成熟期早、果型美、品质好等特点。如今，润堡葡萄园内有早、中、晚“三熟”葡萄系列品种，风味不同，从 6 月至 10 月源源不断上市。

润堡葡萄园严格实行控产栽培，坚持做精品果，品牌果，坚守“留熟”关键技术，每串葡萄留果 50 粒左右，平均亩产控制在 2000 斤左右。在专家的指点下，杨华鑫利用生物处理技术将牛粪、鸡粪等转化成有机

肥。葡萄园全部施用生物菌有机肥，还采用了诱虫灯、性诱剂、黄板等绿色防控技术，实现了生态控制害虫、不打化学农药的目的。

据介绍，6 月中旬后葡萄上市量会逐渐增多，6 月下旬，早熟品种“夏黑”上市，接着，中熟品种“黄蜜”“醉金香”“巨玫瑰”等上市；7 月中旬，晚熟品种“阳光玫瑰”“浪漫红颜”“黑皇”等上市，葡萄的鲜果可持续供应至 10 月。

崇明东平：打好防汛主动仗

□石路

为积极做好今年汛期应对与防范工作，日前，崇明区东平镇防汛办联合镇规环办、物业公司、农污运维企业及地下管线专业疏通单位等，对全镇易积水的小区及周边道路雨水、污水系统开展动态排查。在检查中，镇防汛办发现 3 个小区存在的雨水井与市政雨水排水系统之间有明显淤积、堵塞和因整体地势较低，雨水排水困难等问题，及时提出清淤疏通、增设雨水排水口和新铺设雨水排水管道等措施，确保汛期安全。镇防汛办成员还积极与现场居民群众沟通交流，宣传防汛相关安全知识，让辖区内的住户了解在发生暴雨等极端天气时应注意的安全事项，及时做好自我防护、避险等措施。