

不靠大棚靠科技 一年365天有的吃

沪最大“数智草莓工厂”部分投产

昨天,以“‘莓’好画卷·‘鹤’彩蓝图”为主题的白鹤镇全面推进“六业”融合发展暨第十五届白鹤草莓文化节在青浦区白鹤镇曙光村幸福社区启幕。

作为上海都市现代农业发展的核心展示窗口,本次文化节以草莓产业为核心纽带,全面深化农、文、旅、商、体、展“六业”深度融合,为长三角乡村振兴注入发展动能。

年亩产量

预计增加10倍以上

距离主会场不远处,上海地区规模最大、科技含量最高的数智草莓植物工厂已部分投产。

上海市青浦区白鹤镇农业公司负责人杨文超介绍,该工厂占地面积11亩,其智能玻璃温室面积达3456平方米。自今年8月开工建设至今,其中2号车间已投入使用,栽种了5000多株草莓苗,单个车间年

产量预计在7至8吨。

记者了解到,白鹤草莓已有40余年的种植历史。该工厂集成垂直立体种植、智能光照调控、精准水肥管理等六大核心技术,依托物联网云平台实现全流程智能化管理,可实现365天不间断生产,年亩产量和产值分别达到传统地栽模式的10倍和30倍以上,真正实现“草莓自由”。

杨文超表示,该项目将于12月底前正式投入运营,届时将拥有6个标准化车间,未来将成为草莓种源研发、种苗繁育和先进技术示范于一体的核心基地,也标志着从“靠天吃饭”到“靠科技丰收”的产业升级。

作为“中国草莓之乡”,白鹤镇目前草莓种植面积达5700余亩,年产量近1万吨,上海地产草莓中每三颗就有一颗来自白鹤镇。“白鹤草莓”的品牌影响力持续辐射,成为沪郊农业的闪亮名片。值得一提的

是,“白鹤草莓”还斩获了40余年来上海首张且唯一一张草莓出口许可证,品牌含金量十足。

两款新品

“白鹤丽人”和“鹤美莓”

活动现场,上海市农科院公布“白鹤丽人”和“鹤美莓”两款本土全新草莓品种。其中,极早熟的红果品种“白鹤丽人”兼具浓甜多汁、抗病性强的优势;粉橙果品种“鹤美莓”则表现出高产稳产的特性,亩产可达2.2—3吨。两款新品种的成功培育,进一步丰富了白鹤草莓的优质品种矩阵,实现了品质、早熟性、产量与抗病性的全方位突破。

开幕式上,妇联赋能青浦草莓产业邮政全链服务和“青浦草莓品质气象指数”保险服务两项“赋能白鹤”重点项目集中启动,推动“白鹤草莓”品牌提质增效。

同时,白鹤镇与citysuper超生

活、叮咚买菜等知名销售平台的签约合作,以及发布的“遇见‘莓’好”主题旅游线路,将推动草莓产业与文旅、电商深度绑定,激活白鹤文旅融合动能。

“六业”融合嘉年华特色市集上,除了红颜、章姬等经典畅销品种外,富氢草莓、益生菌草莓等功能型产品,以及草莓深加工健康机能食品集中亮相,生动展现了白鹤草莓从“经验种植”到“数据种植”、从初级产品到高附加值商品的转型跨越。

农民增收

超额利润可分二成

白鹤草莓产业的发展,始终坚守联农带农、共同富裕的初心使命。数智草莓植物工厂运营公司明确承诺,每年向镇集体经济组织支付约110万元保底收益,并拿出超额利润20%进行分成,为壮大农村集体经济、促进农民增收提供了可

持续保障。

目前,全镇52家草莓种植合作社覆盖80%以上种植面积,通过技术培训、品种共享、品牌共建等措施,让广大农户深度融入产业链条,共享产业升级带来的丰硕红利,生动诠释了“产业兴、乡村美、农民富”的发展理念。

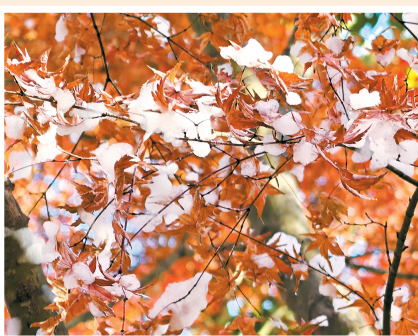
据了解,本届草莓文化节后续还将持续开展草莓采摘节、深加工体验工坊、科技农业研学等系列活动,进一步激活产业活力、拉动城乡消费。

依托“以种促加、以加带旅、以旅哺农”的发展新格局,白鹤镇正以科技创新为核心驱动,以“六业”融合为关键路径,巩固提升“中国草莓之乡”科研核心地位,打造成为全国一流草莓种源、技术、标准和品牌中心,让小草莓成为撬动乡村全面振兴的大产业。

本报记者 陈佳琳



秋叶红了



▲ 上海花开海上生态园2025枫叶季日前启幕,20余个品种的枫树渐次进入最佳观赏状态,秋景园与花海区域,鸡爪槭、美国红枫、挪威槭等枫树沿步道铺展,红、黄、绿三色叶片交织成斑斓画卷,构成多重诗意景致,为市民游客献上沉浸式秋日盛宴

本报记者 陶磊 摄



▼ 秋霞园园里造雪机营造出红叶飘雪的美景

► 嘉定秋霞园作为上海历史悠久的古典园林,古色古香的建筑叠加层林尽染的秋色,随手一拍都是氛围感

本报记者 刘歆 摄

马年新春渐近,上海人的“年味清单”里,老字号年夜饭向来是重头戏。日前,记者走访上海老饭店、绿波廊、德兴馆等老字号获悉,马年年夜饭预订已近售罄,九成席位早早被抢订一空。值得一提的是,今年套餐售价与往年持平,品质却悄悄升级:菜品做了健康化改良,吃法融入创意巧思,还搭配了专属“彩蛋”点心。老字号以新意赋能传统,让年味愈发醇厚绵长。

老主顾从爷奶

辈吃到孙辈

想吃地道本帮年味,不少上海人的第一反应便是豫园的上海老饭店。百年积淀、“中华老字号”金字招牌加持,更手握国家级非遗烹饪技艺,这家老牌饭店早已成为上海人心中的“年夜饭地标”,招牌菜的滋味更是刻在几代人的记忆里。

“不少老主顾从爷奶辈吃到孙辈,就认我们这口传统本帮味。”作为第五代非遗传承人,上海老饭店厨师长罗玉麟言语间满是自豪。他告诉记者,除夕夜是店里一年中最忙碌的时刻,二楼大堂、三楼包间到五楼宴会厅,近150桌席位座无虚席,后厨团队要提前一个月就开始备料。

坚守匠心底色,又懂顺势创新,是上海老饭店留住食客的秘诀。罗玉麟介绍,今年年夜饭套餐以经典本帮菜为核心,八宝鸭、元宝虾、四喜烤麸、富贵蹄这些“常年销冠”悉数保留,不仅味道经得起考验,红彤彤的卖相与“招财进宝”的寓意,更是年夜饭的“刚需”。与此同时,团队紧扣健康消费趋势,对部分菜品作了精细化调整,让美味与健康兼得。

最具代表性的便是鱼菜的升级:往年热门的松鼠鳜鱼,今年换成了清蒸笋壳鱼。“松鼠鳜鱼要经过油炸,虽外酥里嫩,但油脂含量偏高。”罗玉麟解释,清蒸工艺能最大程度锁住笋壳鱼的营养与鲜嫩,肉质细腻少刺,老

马年的年味,是本帮菜的滋味

人小孩都爱吃,恰好契合现代家庭的饮食需求。这一调整看似细微,却藏着老字号对消费需求的精准洞察,既守住本味,又贴近当下。

逛灯会吃年夜饭

仪式感拉满

九曲桥畔的绿波廊,同样是市民的年夜饭“热门选项”。逛豫园灯会、品团团圆宴,仪式感与烟火气双双拉满,这里的年味总是格外浓郁。“每年进步一点点,不让老熟客觉得乏味。”绿波廊总经理陆亚明透露,今年年夜饭早在9月份就已订满,套餐延续了“海陆空配齐”的传统,龙虾、鸡鸭鱼肉、膏蟹等食材一应俱全,确保桌席的丰盛度。除了经典10人套餐,受小家庭欢迎的6人套餐也继续供应,满足不同家庭的需求。食材品质与烹饪手法的升级,更是今年的重头戏。

传统清炒河虾仁,升级成了芥味大虾球。虾仁手工捶打成球,个头更大、口感更紧实,咬开时弹牙多汁,清新芥香还能解腻;一盘上桌,饱满的虾球如珍珠散落,视觉与味觉双重满足。而作为“压桌菜”的膏蟹,去年推出的咖喱味虽受年轻人追捧,却有老年顾客反馈想念传统风味,今年团队果断回归猪肉蒸膏蟹的经典做法,用咸鲜汤汁激发蟹肉本味,兼顾不同年龄段的喜好。

“招牌鲜莲子小牛肉,现已焕新为黑椒香酥雪花牛。”陆亚明介绍,这道绿波廊半年前推出的新品,雪花牛肉香酥入味,黑椒酱汁浓郁不呛,上市后迅速成为人气爆款,今年首次加入年夜饭套餐,为老主顾送上别样新意。

绿波廊的年夜饭还藏着专属彩蛋——限定八宝饭。这道菜平日不对外供应,仅在春节期间限时亮相,堪称送给食客的“新年惊喜”。糯米吸足猪油与蜜糖,豆沙绵密,果脯鲜亮,入口油润香甜。作为年夜饭的收尾,这道甜品恰如其分呼应了“甜蜜团圆”的美好寓意。

本报记者 杨玉红