



周末游

虾塘边拾童趣 果园里觅乡愁

本报讯(记者 郭剑烽)“虾”路相逢,欢乐一“虾”。钟爱小龙虾的吃货们注意了,一年一度的小龙虾盛宴又开始了。18日上午,宝山区罗泾镇第二届宝山湖小龙虾节于宝山湖生态农业园开幕,活动吸引了大批本地居民与各地龙虾爱好者。本次活动设置了小龙虾垂钓区、时令蔬果采摘区和农产品展销区,是周末休闲娱乐、共度亲子美好时光的好去处。

来自各地的小龙虾爱好者们手执钓竿围坐在虾塘边,肥壮的小龙虾在虾稻共养洼地里肆意爬行,不一会儿就收获颇丰。在近20组家庭参与的小龙虾垂钓亲子赛上,小朋友和家长们玩得不亦乐乎,不仅增加了亲子互动,也让家长朋友们重温了童年记忆。在小龙虾垂钓之余,市民们还可以沿河漫步,欣赏四周绿色田园风光,参观蔬果种植大棚,亲自采摘与品尝时令瓜果,尽情享受沪北乡村的悠然惬意,在繁忙的都市生活中觅得一份遥远的乡愁。同时,本次活动的农产品展销区汇聚了宝山区内农产品龙头企业,不但有“宝农34”大米、稻田小龙虾等罗泾特产,还有特色食用菌、花卉等供市民们选购。

宝山湖小龙虾节垂钓点位于宝山湖生态农业园“上海沪宝水产养殖专业合作社”内,是按照高标准现代渔业所建设的千亩水产基地,养殖面积超过130亩。2014年通过农业部农产品质量认证中心无公害认证,与连续6年获得“王宝和”金蟹奖的长江口大闸蟹专业养殖基地师出同门。独具特色的稻田养虾模式,既提高了稻田单位面积效益,还可以充分利用稻田的浅水环境和冬闲期,养殖出的小龙虾虾体干净、肉质紧实,可谓是实实在在的餐桌上品。

近年来,罗泾镇落实乡村振兴战略,全力打造具有生态宜居、田园气息、乡土风情、产业鲜明等特色的全国特色小镇,不断挖掘和展现独特人文环境、民俗风情,紧密结合市民游客需求,先后推出宝山湖长蟹品鲜节、美丽乡村徒步赛、宝山湖小龙虾节、农民篮球联赛等体现罗泾本地风情、乡村韵味的特色品牌活动,围绕“看什么、玩什么、吃什么、住什么、带什么”,做好旅游产业大文章,推进生态观光农业和乡村旅游融合发展,聚力产业振兴,实现农民增收,切实提升农民获得感和幸福感。

郊区新事

宝山垃圾分类吉祥物“洁宝”亮相



本报讯(记者 郭剑烽)日前,宝山区举行贯彻垃圾分类新时尚主题宣传大会,用丰富多彩的文艺演出传播垃圾分类新时尚生活方式的转变。宝山区区委书记汪泓当场为垃圾分类吉祥物“洁宝”揭牌。区委区政府领导立下“军令状”:今年宝山区将迎难而上,全民参与攻坚战,确保垃圾分类率达到70%,争取达到85%以上。



传承非遗文脉 留住乡愁匠心

沪郊大地“非遗”文化助力乡村振兴

一匹匹手工纺织的土布,支撑起新场人的衣着体面;一件件搪瓷用品,承载着江桥人的日常记忆。文化传承是乡村振兴的重要使命,非物质文化遗产更是乡村独特的文化记忆。近年来,沪郊大地一系列生动的非遗保护实践为乡村振兴提供了有力支持。

嘉定江桥 | 百年搪瓷迎新生

小到搪瓷徽章,大到搪瓷浴缸,千余件各具特色的搪瓷物件唤起时代记忆,焕发创新活力。日前,位于嘉定江桥镇的中国百年搪瓷展览馆被授予“嘉定区爱国主义教育基地”称号。

“搪瓷,是父母结婚时那个大红喜字的脸盆,是书桌上印着毛主席语录的茶缸,是盛满一道家常小菜的碗盘。搪瓷叮叮当当的碰撞,是生活最美的旋律。”曾经,搪瓷是市民最熟悉的“生活伴侣”,一度达到“家家有,人人用”的程度,进入上世纪90年代,不锈钢制品进入市场,搪瓷逐渐淡出生活。2002年9月,上海最后一家搪瓷厂久新搪瓷厂关闭。

2016年底,中国百年搪瓷展览馆在八分园开幕,百盆、百盆、百壶、百杯、百锅,浓缩了中国搪瓷工业

的发展史,全方位展示不同时代搪瓷人的奋斗传统和时代精神。去年,展馆被中国搪瓷工业协会授予“行业特殊贡献奖”。从手绘搪瓷杯,到烧制搪瓷品,近年展览馆以搪瓷为载体,开展学术和体验活动,将手工制作与工艺美术有机结合,邀请市民参与DIY互动。此次成为爱国主义教育基地后,展览馆将为青少年学生、社会团体、艺术爱好者搭建交流平台。

“搪瓷制品不再是快消品,每件作品背后都是极其细致的匠人精神,而充满艺术元素的作品也深受年轻人喜爱。”馆长谢伟曾任久新搪瓷厂厂长,他希望用搪瓷讲好中国故事,宏扬匠人精神,通过传承和创新让老物件变成新品牌。

首席记者 范洁

浦东新场 | 唤醒土布的“春天”

近日,“文创,点亮新生活”2019新场古镇文化体验季系列活动之“遇见·土布”非遗+乡创体验活动在新南村举行。

新南村作为上海市美丽乡村示范村之一,近年来积极努力探索一条符合新场特色的乡村振兴之路。此次新南村以非遗(土布)为文化特色,精心设计了土布手作、土布印迹、土布纺织、土布文创等系列活动,让游客在零距离了解土布魅力的同时,也能领略到新时代乡村的美丽风貌。新南乡创中心内,展出了各种新奇又独特的土布制品,许多年轻人对土布制作的文创产品爱不释手;家门口文化服务站里,土布香囊制作热火朝天;活动现场,身着土布的村民们现场编织,娴熟的手法引来阵阵喝彩。

浦东土布工艺繁多,织工精细。从棉花种植到成布,要经过轧、弹、干、纺、过、染、浆等十余道工序。浦东土布纺织技术作为新场的非物质文化遗产项目之一,历史十分悠久。就以浦东及新场地区而言,其植棉工艺、纺织技能的流传,距今已有五百多年历史。几个世纪以来,浦东土布解决了人们日常生活中的衣穿问题,给老百姓带来了生活的便利和美的享受,颇具历史价值、人文价值和实用价值。

本报记者 宋宁华



田园美食节



“古法”早熟西瓜面市 脆甜黄瓤引市民尝鲜

位于浦南的叶榭是松江远近闻名的西瓜之乡。如今刚过立夏,叶榭第一批皮绿瓤黄的西瓜品种就已面市,并且行情火爆。记者在叶榭最大的黄瓤西瓜种植基地——家绿专业合作社了解到,基地30亩的早熟黄瓤西瓜,每天的销量在1600斤左右,其中三分之一在上市前已经被预定。

走进大棚,拨开繁密的瓜蔓,圆滚滚的西瓜探出了头,瓜农们正加紧采摘。眼前这些每个四五斤左右的黄瓤西瓜,因为近期光照充足已经熟透,用手一掰,汁水四溢,淡黄色的果肉,咬上一口,沙脆香甜,整个口腔顿时弥漫上

属于夏天的味道。行情火爆的早熟黄瓤西瓜,既因为赶早占得“先机”,又与合作社的西瓜品质息息相关。合作社负责人张春辉介绍,基地的西瓜,全部采取人工授粉除草,施有机肥等“古法”种植方式。“每一个晴天的早上8点到10点是最佳授粉时间,采当天开放的雄花,每朵雄花可授粉2-3朵雌花。”张春辉说,这种有些“讲究”的授粉方式最费人工,“人工授粉的成本是一般方法的两倍”。早熟西瓜最重要的是尝鲜,为了充分保“鲜”,基地还采用了听起来同样繁琐“浪费”的“一藤一瓜”的种

植方式,“一根藤上留一个瓜,保障每一个西瓜都是精品”。“虽是早熟,但我们的西瓜一定要是‘自然熟’。”张春辉介绍,基地的黄瓤西瓜在三九寒冬育苗,在二三月份的阳光下开花结果,为了保障每年的四五月份能赶上市,在大棚内采取双层地膜,为早熟西瓜做好保温工作。“每一个瓜都在藤上长足至少45天,不能够摘生卖生。”对于出生在西瓜之乡的张春辉来说,这样在阳光照射下自然成熟的西瓜,才是真正“儿时的味道”。

通讯员 李谆谆 本报记者 杨洁