

泥土 果林 菜地 大棚,还有放养的鸡

“世外桃源”怎么玩,亲,你知道吗?

文 / 弯儿

桃梨已被风吹去
遗留馨香在果林

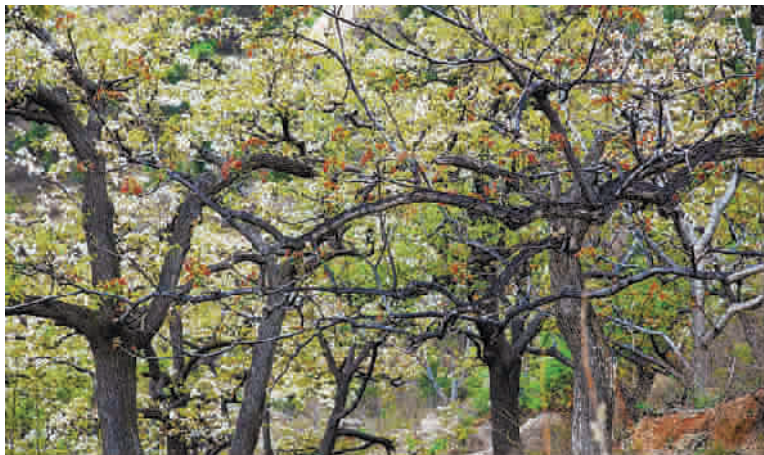
人得“桃源”门,你便置身于桃林、梨林中。本来过了中元节,你还能在桃林里品尝亲手摘下的水蜜桃,今年却只能吃桃看林。接二连三的大风大雨,吹落晚桃无数,还好,你仍有中期桃可吃;不过晚了,享口福也要等到明年。沿桃花河边,有一片片梨林,枝头上挂着硕大的果,林下也有许多被吹落的梨。有人看着可惜,挑好的捡起一个,闻一闻,梨香四溢。林里有正在采摘的梨农对游人说,下周来梨已全摘完归仓,你要吃可以,要摘没有。

其实,就算有梨,说实话梨农也是不愿意游客自己摘的,理由是:一是不一定摘到好的,二是浪费太大。不少游客进了林子,总嫌手头的不够好,而树上有更好,结果,就像来过一场台风,树下满地是梨。风吹落没办法,人为损失可以避免啊。

亲眼亲见蔬果种植
有机绿色不是“盖”的

即使没有桃梨可摘,徜徉在桃梨夹道的路上,看梨农摘梨、整理、存档存储,也很有意思。至少你知道,这里的有机绿色可不是盖的。每个桃梨,结果后便套了两层纸袋,防农药呢。如果有人说,有机水果不施农药,那是在吹牛,又甜又香的水果哪有不招虫的?重要的是防护措施。瞧,这里还养了一群鸡,就放养在梨林,林中吃虫,鸡屎正好当肥料。你知道吗?套了纸袋的梨,不但防农药进入,还可以变颜色。里层套白纸的梨,绿的;换成黑纸,就变成黄色;而赤膊梨则黄中带黑

“篱落疏疏一径深,树头花落未成阴。儿童急走追黄蝶,飞入菜花无处寻。”这是宋代大诗人杨万里笔下的田园生活场景,很美吧?这样的场景你在浦东可以找到现代版,那就是背靠东海的滨海“世外桃源”,上海最大的绿色蔬果生产基地之一。不过,你要是想追求新鲜刺激,会有些失望。其实,河流、果林、菜地,四季变化,简单质朴,你只有顺其自然——花开时看花,成荫时观绿,结果时享果,落叶了,那就领略一下萧瑟之况的滋味,这样才能体会出其中的妙。



斑。梨农说,这全是阳光在作祟。种植养护梨林既是技术活,也是体力活。泥土、光照、选种、授粉、嫁接等,哪一样都马虎不得。要盐碱地,光照足,温差大,这样才汁水多,甜香度浓。

梨农还负责雌雄梨的“结婚”“生子”大事,瞧,他们在每几行梨种中便夹植另一品种梨,并且几行母的,夹一行公的,让它们自由授粉,繁殖后代。也有人工嫁接的,让公母同树,开花结果。

上海蜜梨四大品种
特点各有不同

上海蜜梨品种有很多,吃口、储存各有短长。“桃源”拥有四大种:翠冠、清香、幸水、西子绿;翠冠水分足,肉嫩脆甜,个大,一个就有半斤多,是许多人喜欢吃的一款,缺点是不耐放;清香肉质较厚,吃口稍逊于翠冠,优点是储存时间长;幸水个小,清甜;西子绿则偏酸甜,有苹果之味。如果你到了“桃

源”,可要问清楚了,选对口味。

到了绿色蔬果生产基地,你不捎点回家吗?刚采摘的梨一箱箱都分好品种放在仓库,随便你挑,保证个个好。秋天吃梨好处多多,生津止渴、润燥化痰,所补不小。如果你咽喉干燥痒痛,吃梨能缓解。将梨压榨成汁,加胖大海、蝉蜕、冰糖少许煮服,对体质火旺、易生喉炎者,具有滋润喉咙、补充津液的功效。伤风感冒之后黏痰不愈,用梨加冰糖或蜂蜜,熬成膏服下马上见效。

小贴士

公交:轨交16号线惠南站出口,转乘两滨专线,到滨海旅游度假区,有专车免费接送至景区。

自驾车:浦东国际机场方向转G1501东海大桥方向-拱极路出口-拱极路向东行驶右转至两港公路-通源西路出口左转-至通源东路-左转至玉兰路即达。卫星导航可点滨海世外桃源或通源东路。

门票:套票130元/人,包括午餐、品尝上海蜜梨或葡萄,送蜜梨或葡萄一盒;学生,65元/人。你也可选择单点,门票、午餐、桃梨另算。

电话:58058125,有问题可咨询。

长江北岸的如东,面向南海,拥有超过100多公里的海岸线,盛产着独具特色的贝类、藻类和鱼虾。“万里黄海水连天,我家住在黄海边,一年四季十二个月,月月的鱼儿离水鲜”,一首古老的渔歌就是如东的真实写照。入夏以来,黄海滩涂水温渐暖,各种海鲜纷纷上市,又到一年最佳旅游时节。

玩:滩涂尽野趣

如东以滩涂为美。这片面积达100多万亩的东方第一大海滩涂,没有人工雕琢,有的是野趣天成。在浩瀚无边的大滩涂上,迈开双腿,尽情扭动腰肢,跳一曲“海上迪斯科”,不一会儿,脚下就会神奇般冒出一只只色彩斑斓的文蛤。每年5至10月,水温渐暖,是跳“海上迪斯科”的黄金季节。

当然,如东让人上瘾的远不止“海上迪斯科”。随着这些年来沿海开发的不断投入,如东沿海滩涂度假区先后建成了温泉综合服务区、田园野趣度假区、文化运动休闲区、渔乐美食休闲区和滨海湿地观鸟区5个功能区,涵盖10多个大型旅游项目及设施。这里野趣横生,充满着大自然的风情。

食:文蛤天下鲜

清乾隆

皇帝下江南时在苏州吃到如东文蛤,御



封它为“天下第一鲜”。从此,这个雅号就一直流传至今。在不少如东百姓眼里,文蛤可是天下第一鲜的美味,最能代表南通家常美食,文蛤烧青菜、文蛤烧豆腐,文蛤烧什么都很鲜美。文蛤不仅肉质鲜美、营养丰富,而且具有很高的食疗药用价值。李时珍的《本草纲目》上说,它能治“疮、疖、肿毒、消积块、解酒毒”等。近代研究又表明:文蛤有清热利湿、化痰、散结的功效,对肝癌有明显的抑制作用,对哮喘、慢性气管炎、甲状腺肿大、淋巴结核等病也有显示疗效。食用文蛤,有润五脏、止消渴、健脾胃、治赤目等功能,深受国内外食客欢迎。

如东海岸线长,滩涂宽阔,除了文蛤,还有“西施舌”、竹蛏、泥螺、蚶子、蛤蜊、相思螺和角螺等。常见鱼类则有百种以上,而以黄鱼、鲳鱼、马鲛鱼、鳊鱼、鲈鱼、刀鱼、板鱼、箭头和河豚等最为知名。虾蟹类出名的则有红虾、白虾、对虾、金钩虾以及梭子蟹、大青蟹、关公蟹等,是海鲜美食爱好者的福地。

小贴士:自驾车,从沿江高速-苏通大桥-宁启高速兴仁路口下-金沙路口左转至S223-如东县城过珠江路-洋口大道右转沿路直行抵达洋口港;从沪陕高速启东下-沿海高等级公路直抵洋口港;从沿海高速如皋丁堰路口下-丁堰路口右转至新334线县城与223线十字路口左转过珠江路-洋口大道右转沿路直行抵达洋口港。

如想舒服,又要经济实惠,可选择锦江之星。锦江之星如东青园路店位于县城掘港镇,与如东人民公园隔河相望,周边商业配套一应俱全,还有众多饭馆,从住宿地前往黄海滩涂旅游十分便捷。提醒你,用手机APP预订,首次登录注册可获得100元电子抵用券。

马小里

上海夏日街头,小龙虾地图

文 / 小美

上海的夏日夜色风景怎可少了“小龙虾”?有多少痴心“吃货”寻寻觅觅,就是为了舌尖上的享受。就着啤酒,来上一盘,感觉只有一个字:爽!

吃小龙虾,夏日最好。因为此时小龙虾最为肥美,肉质也格外紧实,经过烹调,散发出诱人香味,与啤酒搭成绝配。龙虾味美,还很价廉,不论本地人还是外来人,累了、渴了、饿了,大街小巷转弯处某“龙虾店”坐下,看风景、吃龙虾,顺便听听这个城市的家长里短,很不错哦。

在上海,吃小龙虾的地方很多,但要吃得好也有讲究,原材料、烹制制作、环境,三样齐全才算正宗。现为大家盘点一下宝山的“特色小龙虾”,供爱好者参考。

● 段式龙虾烤鱼

鲜活的小龙虾,个头不小,现挑、现洗、现炒,叫人看着放心。吃起来肉质饱满,味道浓郁,里面的年糕又香又糯,非常入味。价格也比较公道,是个宵夜好去处。吃完后手指上



残留的香味,隔夜都散不去。

地址:上海宝山区友谊路247号(近同济路)

交通:轨交三号线友谊路站下,公交952B、159路等均可抵达

电话:02161675373

15021828819

● 沪小胖龙虾

他家不似一般的小龙虾店,口味比较独特,有黄焖龙虾、啤酒龙虾、极品龙虾和招牌龙虾。推荐大家的是黄焖龙虾,属于重口味的鲜美,有点像“咖喱龙虾”。吃完后汤汁可别急着撤,叫份光面,让面条吸饱龙虾的鲜汤,绝对美味。

地址:上海宝山区友谊路235号幸福湾(近牡丹江路)

交通:轨交三号线友谊路站下,公交952B、849、728、116路等均可抵达

电话:021-66683338

● 二子龙虾

这里的小龙虾全部经过“抽筋”这一环节,处理得很干净。小店龙虾的口味也不差,肉质很结实,辣味、鲜味透得很深,吃得人齿颊留香。小店基本没有优惠,别家店大都有买3斤送1斤的,他们不来这一套,生意照样好得一塌糊涂。

地址:上海宝山区罗店镇市一路60号(近震旦学院)

交通:宝山21路、16路等即可抵达

电话:13501864907

● 大胡子龙虾王

宝山地区“吃货”们心中的小龙虾“圣地”是“大胡子”,夏天是他家生意最旺的时候,干煸小龙虾虾肉烧得

很入味,香得没话说。如果小龙虾没吃饱,点份瓦块鱼也非常赞,肉嫩入味。

不过,也有许多食客抱怨,“大胡子”店越开越大了,没以前的味道了,还是喜欢以前路边摊的“大胡子”,一个桌子几个小菜几斤龙虾几箱啤酒,实实在在的,多好。

地址:上海宝山区盘公路476号(近牡丹江路)

交通:轨交三号线友谊路站下,公交952B、711路等均可抵达

电话:021-56609874

● 香巴岛小龙虾

小龙虾绝对是这里的主角,口味分为“微辣”、“中辣”和“重辣”三种,有网友点评说:龙虾壳“蛮硬的”,肉“蛮紧的”,吃口新鲜、弹牙。而且这里的小龙虾个头超大,才38元1斤,非常划算。懒尿虾也不错,跟小龙虾一样的烧法,就是剥起来太烦,点的不如小龙虾多。

地址:上海宝山区罗芬路689弄58号(近美兰湖)

交通:地铁七号线美兰湖站