

秋高气爽 水清桔黄

——探访新建成的长兴岛郊野公园



采摘、骑行乐趣多

本报记者 周馨摄

今年秋游去哪儿? 10月底试开园的长兴岛郊野公园是个不错的选择,地处长兴岛中部,北临生态水源青草沙水库,离市区约45分钟车程,成为市郊休闲度假新目的地。本报记者入园探访,奉上第一手“旅游攻略”。

家住附近的李女士说:“我们经常带女儿妮妮来玩,一家人感受大自然放松心情。”在园内的小动物乐园,孩子还能近距离接触孔雀、黑天鹅、山羊、小香猪等。

莲馆,室内清幽莲香满盈,“这九品香水莲花是从台湾引进的,在上海本地乃至周边都独一无二。”馆主任稼晨如数家珍,九品香水莲花依托长兴岛一级保护水源,从根茎、花瓣到花蕊均可食用。

“亲子乐学”全家总动员,PK各种植物作物的辨识认知,还有种菜挖菜、采桑养蚕、鼯鼠花园。总经理颜文峰希望,让孩子在这里亲近自然,让自然启迪孩子。

放松心情撒欢跑

走进长兴岛郊野公园,“大”无疑是第一印象。总体规划面积29.69平方公里,目前已建成的一期工程占地约5.56平方公里,相当于4个世纪公园,在上海首批七座郊野公园中面积最大。

占地面积150亩的“阳光草坪”上,秋游的“红领巾”“绿领巾”席地野餐、追逐奔跑、欢闹嬉戏,抬头可见风筝飘曳空中。据长兴岛郊野公园市场策划部经理王亚平介绍,9月底内部试运营以来,已接待有组织的学

动静相宜风光好

空气清冽,碧水清悠,杉林叠翠,花溪湖是郊野公园主打景点之一。

虞愉芳、王惠娟两位老人几十年未见,竟因不约而同参加一个活动,在长兴岛郊野公园喜重逢,沿着花溪湖边边走边聊,“这里空气好、景致佳,尤其是塑胶步道比较软,走起来很舒服。”长达10公里的彩色健身步道,宛如红色绸缎将景点相连,已举办马拉松、竞走等多项赛事,不少游客来此“晒步数”。

走累了,还有茶室歇脚。依水而建的妙

民俗农事丰收乐

目前,长兴岛郊野公园一期占地,为原前卫农场区域,农事体验是一大特色。公园内,24座节气桥“一桥一景”,对应当季作物。

当然少不了瓜果采摘,“百果天地”是精华所在。时值桔子季,枝头果实饱满,桔园采摘区门票为10元/人,摘下桔子2元/斤。园内还在种植猕猴桃、树莓等近30种水果,希望让游客在不同季节都能体会丰收乐趣。

园内的“前小桔创意农场”颇具新意。“柑橘创意休闲”将桔子玩出新花样。其中,

知青主题忆往昔

追忆前卫农场的发展点滴,“前卫·1966”是以农场文化、知青文化为主题的民宿综合体,特地前来体验的周先生感叹,前卫农场的大食堂、宿舍,门口的毛主席语录,勾起不少回忆。

“我今天大老远过来,原本想在大灶头食堂吃饭,遗憾已被团购包场一座难求。”周先生有些无奈。对此,工作人员回应,园区内的餐饮等配套服务设施将进一步完善,提升服务能级,由于目前正值旅游旺季,建议游客提前预订。本报记者 范洁 实习生 杨洁

惠南新农村改造“驻颜有术”



美丽乡村

桃花源在哪里?在浦东惠南镇海沈村,就有一片属于老百姓自己的“海沈桃花源”。几年前的新农村改造让许多村庄变美了,更难得的是,几年过去,这里的“改造房”依然容颜未变。

当地干部并不讳言,在几年前村庄改造完成之初,有的村民一时旧习难改,在

绿化带栏杆上晾晒衣物、铲除绿化改成种菜、路边堆物等情况屡有发生。其他村民有意见,但该找谁来处理呢?惠南镇成立村庄改造长效管理领导小组,由镇主要领导挂帅,与各村签订了合同、责任书等,成立新农村长效管理机制综合平台,落实长效管理措施。

海沈村针对全村占地3.45平方公里、有近1700户村民的实际情况,村里建立巡查制度,由每个村民组长担任日常巡查

员,每周两次在片区内进行全方位巡查,反馈给长效管理专职员,由专职管理員再反馈给保洁员进行整治。

除了堵住疏漏点,针对村民存在“管理是管理者的事情”的错误观念加强宣传教育,通过挨家挨户上门发动,让他们主动参与和自主管理村庄,自觉维护好新农村改造后的成果。各村的环境始终维护在一个较高的水平,让惠南老百姓的生活居所恒久如新。 本报记者 孙云



周末游

枫泾

体验房车游

青草地、小木屋、大房车,房车旅行近年风靡海内外。在金山枫泾镇,就有一处距离市区最近的房车露营地,每逢节假日都迎来满员入驻,体验“在旅行中生活,在生活中旅行”的新玩法。

紧邻中国农民画村,一大片茵茵绿草上,15辆时尚房车错落有致地停放,大小如同巴士客车,线条流畅,玻璃采用一体化设计,颇具科技感。房车内可谓“麻雀虽小,五脏俱全”,电视机、冰箱、空调、电磁炉、淋浴等功能设备一应俱全,还有收音机、USB接口等贴心设计,有一辆定制版甚至自带麻将桌。

“房车很棒,便捷而舒适,整个营地也达到一定规模,代表了人们消遣放松的新趋势。”一名体验者说。据悉,房车营地成为家庭周末聚会、企业团队建设的新宠,在草坪上户外烧烤、打牌嬉戏、唱歌跳舞,享受被大自然环抱的惬意,累了就进到房车阅读、看电视,或饶有兴致地泡上一杯咖啡。

“古镇原有住宿基本是民宿或宾馆,房车的新式体验让不少人跃跃欲试。”中航爱游客枫泾房车露营地运营总监周磊磊介绍,全市目前共有4个房车露营地,枫泾此处离市区最近,占地十余亩。去年9月项目启动时,只有8辆房车,今年8月又新购入7辆,实现整体升级,目前共有18个车位,3个预留给自驾游客。”

值得一提的是,房车讲究私密性。在营地内,各车位均用质朴的木栅栏和绿化隔离,将房车围出一块独立的小庭院。 本报记者 范洁 通讯员 冯李华

王锦康:五十载情系崇明老白酒



乡村达人

每逢金秋到崇明农家,空气中弥漫着馥郁酒香。作为上海唯一的地方酒种,崇明老白酒列入上海非物质文化遗产名录,在这背后,酿酒师们经年累月的潜心钻研功不可没,71岁的王锦康即是其中之一。18岁入酒厂结下情缘,50余载不倦探索,这位崇明资历最老的酿酒师乐此不疲。

史料记载,崇明老白酒的酿造历史已有700多年,至今依旧遵循古法——手工制作、自然发酵,因此老白酒的色、香、味,全在酿酒师对手法、时间和温度的把控之中。

“做酒,是一件辛苦又需要耐心的事。”王锦康一边淘米一边介绍。选用淀粉含量

高的糯米,在冷水中浸泡两个小时,随后端上蒸桶,大约一刻钟熟热后再以冷水降温,“这个过程叫‘淋饭’,冷却至28℃至30℃之间,是微生物生长最佳的温度。”

随后,将米饭倒入事先消毒的酒缸内,拌入适量酒药。酒药是酿一坛好酒的关键,也是王锦康的看家本事,他制作的酒药澄清快、口感好、出酒率高,为此酿酒师和酒企人员登门拜访,一年卖出约20吨。“我在酒厂工作40年,主要负责酒药研制,也亲历工艺与时俱进,原料从早期中草药变为菌种,酿造周期由6个月拉长至10个月。”

王锦康卷起两个袖管,用双手将米饭和酒药搅拌,尽量确保每一粒米饭都附上菌种,为增加空气接触,将中间掏空露出缸底,形成一个坑,“俗称‘酒窝’,很讲究技巧,做得不好没两天就会塌,我做的就不会。”

之后便是等待。米饭与酒药混合之后,酒缸加盖充分发酵4天后加水,水放越多,酒便越淡,10天左右美酒酿成。“有人觉得老白酒甜,有人却觉得酸,这就与酿酒师的过程管理有关。”王锦康如数家珍。

如今,王锦康名声在外,来拜师学艺的越来越多,有的徒弟学了手艺回老家赚得盆满钵满。街坊邻里笑王锦康“给别人做嫁衣”,自己埋头脏兮兮的小研究所“过日子”,他却并不以为意,遇到找上门来求助酿酒,倾囊相授还分文不取。

近年,崇明老白酒的制作工艺不断突破,不仅克服“易上头”的老问题,而且口感更佳、保存更久,市场零售价最高能卖到上百元一斤,这让王锦康颇感自豪:“希望更多人品尝家乡美酒。”

本报记者 范洁 通讯员 朱竞华