

3. 18元抢购时令农特产, 59项特惠产品涵盖吃住玩

青浦文旅“318大礼包”诚意上线

记者 朱泽敏

春暖花开，你的心是不是也跟着漫长的公路飞向了远方？今年的318旅游日，青浦不仅推出了全新的“从起点到起点”慢行路线，还带来了多项福利。

串联古今的“最江南”慢游线

对于热爱徒步、骑行和慢节奏自驾的市民来说，周末微度假有了一个绝佳的新选择。在318青浦旅游日启动当天，一条由黄浦、静安、长宁、闵行和青浦五区文旅部门联合打造的“从起点到起点”慢行路线火爆出圈。不少“老司机”都知道，318国道的起点在上海市中心的人民广场，而这条专门定制的路线全长恰好31.8公里。它从人民广场出发，一路将上海博物馆、武康大楼、虹桥机场、国家会展中心（上海）、百联青浦奥

特莱斯等热门打卡地串珠成链，最终抵达有着6000年历史底蕴的崧泽遗址。

“围绕‘从上海之源到世界之巅’的主题打造了这条慢行路线。”赵巷镇党委宣传委员程炜璇介绍道，这条路不仅是一次从繁华都市走向历史根脉的心灵之旅，更是一次全面感受海派风情与江南古韵无缝切换的全新体验，十分适合都市人在周末放松身心。

沉浸式公路文化体验

“此生必驾318”这句口号，在自驾圈里可谓无人不知。而今，全国首个318公路文化主题复合空间——崧泽映巷318PARK，正式在青浦崧泽村揭开神秘面纱，让魔都的车友们彻底沸腾了。走进这个网红新地标，年轻人喜欢的咖啡馆、特色餐饮、精致的文创展示区一应俱全，西部特产与海派风情在这里奇妙碰撞。这里不仅是打卡拍照的神仙点

位，更是车友们结伴出征前的绝佳驿站。

“318吸引人的地方，除了从海拔0米到5000多米的壮美风光，更在于沿途迷人的人文历史。”“自驾中国”发起人章文章难掩兴奋，他给这个新地标打出了高分：“它在上海之源，这个地位是无法撼动的。以后车友们准备奔赴西藏前，或者周末想感受公路文化，都可以来这里喝杯咖啡、吃个饭、交流碰撞一下。这种专属的氛围感和广阔的社交空间，是其他地方无法媲美的。”

惠民福利实打实

谈完情怀与诗意，回归老百姓最关心的性价比。既然是旅游日，自然少不了真金白银的惠民让利。记者获悉，青浦区文旅局联动全区文旅行业，直接把这波春季旅游的“底价”打透了。“318国道在青浦全长约47公里，集中了青浦最优势的文化和旅游资

源。”青浦区文旅局副局长徐瑞国告诉记者，“这次活动特别推出了涵盖景区门票、酒店民宿、时令农产、文化娱乐等领域的59项特惠产品。”

这波“318大礼包”的羊毛怎么薅？形式非常接地气：只要3.18元就能拼手速抢购的时令农特产，31.8元的特惠限定景区门票，甚至花318元就能拿下包吃玩玩的两天一晚微度假套餐。相关优惠细则和抢购链接都在官方平台上公布，以最实在的让利，邀请广大市民共享青浦“六业”融合的发展成果。

318国道不仅是跨越中国三大阶梯的地理连线，更是串联江南水乡与雪域高原的文化纽带。从有着“上海之源”美誉的崧泽，到令人心驰神往的“世界之巅”，国民公路G318正成为越来越多都市人释放压力、追寻诗与远方的“精神家园”。

通讯员 唐晓洁

当科创之力遇上40载积淀的地标甜香，白鹤草莓再一次闪耀全国舞台，书写乡村振兴新篇章。在不久前举行的2026草莓品牌大会暨第三届中国草莓展上，由白鹤镇与上海交通大学葡萄酒科普教育基地联合研发的两款低度草莓果酒正式首秀，为白鹤农文旅体展“六业”融合再添亮眼成果，用科技赋能点亮乡村振兴“莓好未来”。

白鹤素有“中国草莓之乡”美誉，白鹤草莓作为国家地理标志农产品，果形端正、色泽鲜亮、香气浓郁、口感细腻，可溶性固形物含量高，是果酒酿造的优质原料，每一颗果实都凝聚着白鹤沃土的滋养与一代代莓农的匠心坚守。

如今，全镇草莓种植规模稳定、产业链完善，已形成集智慧种植、采摘文旅、出口贸易于一体的特色产业体系，但草莓鲜销占比过高，深加工短板、季节性损耗等问题，一直是制约产业提质增效的短板。此次与上海交大跨界联手，就是要精准聚焦产业发展痛点，以高校科研力量补齐产业链短板，以科创技术激活地标农产品价值，让一颗小草莓释放出更强劲的产业动能。

上海交通大学葡萄酒与葡萄酿酒全产业链科研、教学与科普推广，拥有成熟的发酵控制、风味调配、品质评价体系与专业团队，在此次合作中全程提供技术支持，优化草莓分选、低温控温发酵、香气精准保留、澄清稳定等核心技术，最大程度还原白鹤草莓天然果香与营养成分。

历经联合攻坚，成功研发2款低度发酵酒，分别以白鹤地产红颜、章姬草莓为原料，酒精度数分别为6%、4%，入口带有草莓味清甜，酒体轻盈，口感醇柔滑，像在一杯略带微醺感的草莓果汁。在2026草莓品牌大会暨第三届中国草莓展上，两款联名草莓酒一经亮相便成为全场焦点，吸引全国采购商、行业专家驻足品鉴、洽谈合作，充分展现了白鹤都市现代农业与高校科创深度融合的独特魅力，也让白鹤草莓的品牌影响力再次走向全国。

此次合作是高校科技联合地方特色农业、延伸农产品价值链的重要实践，联名草莓酒的成功研发，实现了科研技术、科普资源、地标产业深度融合，有效提升产品附加值、延长产业链条，为白鹤草莓产业注入强劲科创动能。未来将以草莓酒为特色载体，联动草莓文化节、农旅采摘、科普研学、商圈展销等场景，与白鹤数智草莓植物工厂、功能型草莓、新品种草莓等特色资源形成互补，推动“六业”深度融合。

从一颗草莓的种植培育，到草莓酒的精深加工，再到农旅体验、科普研学，白鹤正以草莓为核心，构建“种植+加工+文旅+科普+商业”全链条、多元化、高品质的产业生态，让草莓真正成为带动农民增收、激活乡村活力、推动区域发展的“黄金果”，持续擦亮“白鹤草莓”这张乡村振兴金字招牌。

下一步，白鹤镇将加快产品试制与落地，同步推出草莓酒酿造科普课程、研学体验、文创等多元产品，依托交大科研平台打造可复制、可推广的“高校+地标农产品”合作样板，以科创赋能特色农业高质量发展，让白鹤草莓飘香更广阔市场，为白鹤“六业”融合发展与乡村全面振兴贡献新力量。

白鹤草莓果酒亮相第三届中国草莓展
打造「高校+地标农产品」合作样板

水街相依处藏着蟠龙古镇最惬意的烟火

枕水听风，慢品江南春

通讯员 杨洋

当三月的春风吹来熟悉的暖意，绵延的蟠龙市河两岸绿柳成荫，焕然一新的生活气息弥漫在游客周围。这一湾蟠龙水，从千年以前流淌至今，源远流长的底蕴，酝酿出独属于蟠龙的生活智慧——在这里“慢”即为“快”，从容漫步，感受白墙黛瓦与潮流新意的碰撞，反而能真正读懂这个江南古镇何为“因水成市，因水成街，水街相依”。让我们一起走进蟠龙新天地，赴一场春日水岸之约。

余德耀美术馆前的油菜花田正值盛花期，金黄花浪与极简美术馆建筑相映成趣，别有一番现代艺术与乡野春意交融的意趣。过往市民纷纷驻足打卡，带着“毛孩子”拍照赏花的年轻夫妻、在花海中欢喜合影的祖孙俩、独自流连花间静赏春光的文艺青年……三三两两的人群动静相宜，赏花的身影也成为春日画卷里的生动一笔。市民游客们用相机定格春光，也把满心欢喜留在了蟠龙的水岸花间。

戏台广场的景致同样出片，飞檐翘角下由纸鸢妆点烂漫春色，水岸边郁金香色正浓，传统与自然撞出别样美感。香花桥边醒目的“春”字艺术装置是氛围感担当，站在字旁与古桥、流水同框，定格江南春韵。从烟雨廊桥漫步到香花桥，一路走一路看，临水木窗、剪纸花灯与摇曳花枝相映，把江南的柔与现代的潮，都收进镜头里。

惬意时光，少不了一杯治愈的饮品，市河两岸的小铺与咖啡馆，把悠闲时光酿成温柔滋味。蓝瓶子咖啡临水而设，坐在这里拍眼便是百年石桥与潺潺流水。古宅改造的空间里，木质结构与现代设计相融，点一杯经典咖啡，伴着河风与光影，慢享古镇午后的惬意。糖所将中式气息刻进细节，装修简约雅致，与蟠龙的江南气质浑然天成。一杯清茶、一份精致中式蛋糕，临窗而坐，看游船划过水面，听春风拂过枝叶，在茶香里品味蟠龙的慢节奏。

游客张女士告诉记者：“我们是来从昆山过来的，这已经是第四次来蟠龙了。特别喜欢和朋友坐在河边喝咖啡、聊聊天，这里不只是环境好，整体氛围也特别舒服，很适合我们放松休闲，每次来都觉得很治愈。”

推开席地而坐的店门，好闻的熏香率先抵达鼻尖，接着映入眼帘的是琳琅满目的手作物件。细看各个展示台，地方纳福风物、十二生肖毡、手工疗愈乐器……从视觉、听觉到嗅觉，这家充满民俗风味的匠心小店，把世界各地的生活哲学与东方匠心藏进每一件好物。“我们店内的物件不只是简单的手作商品，更是原汁原味打包的生活美学与非遗味道。工作室会专门前往非遗手作原产地，寻访当地资深手艺人，直采最地道、最有温度的手工好物，让大家在这里遇见真正的匠人。”店员向记者介绍道。

邻里熟食铺，便民又暖心

通讯员 杨倩芸

近日，位于华青南路177弄58号的榕港花园邻里熟食铺悄然走红，成为周边居民争相安利的便民服务点。这家由榕港海鲜·家宴开设的熟食外卖窗口，以“精致餐饮+便民服务”的创新模式，将高品质的餐饮体验延伸至居民家门口，赢得众多市民点赞。

百余种菜品，吃出“家的味道”。依托榕港海鲜·家宴的专业后厨团队，从每天新鲜制作百余种特色菜品，从清爽的时令冷菜、热气腾腾的炖锅，到地道的海鲜河鲜、精致点心，品类丰富，满足不同家庭的口味和需求。

值得一提的是，店家注重收集居民反

大千天鹅湖庄园邀您共赴春日秘境



游客在花田间拍照打卡。

记者 沈一飞

春风拂岸，花漾启幕。一场关于春天的美学盛宴，已在大千天鹅湖庄园悄然上演。3月21日，“莫奈花园·春日交响曲”主题活动正式上线，以印象派美学为底色，以郁金香花海为乐章，为市民游客打造一处自然与艺术交融的春日秘境。

以莫奈花园为灵感，景区内精心打造出沉浸式花境景观。数万株郁金香次第绽放，红、粉、黄、紫、白缤纷交织，与湖畔绿意、粼粼波光相映成画，还原出印象派画作里独有的光影与色彩。漫步其间，花香萦绕、风动花摇，一步一景宛若油画

定格，让人在天鹅湖真切体验“画中游”的诗意与浪漫。

本次活动将花卉景观与生态互动巧妙融合，现场设置主题打卡装置、花艺背景与光影互动点位，搭配轻柔背景音乐，全方位沉浸式拉满。湖面上数千只黑天鹅悠然游弋，游客还可乘坐竹筏近距离投喂天鹅，在花香与生灵相伴中，感受春日独有的灵动与治愈。无论是亲子出游、情侣打卡还是好友结伴，都能在湖光花海间定格美好瞬间。

景区还同步推出特色游园路线，串联湖畔风光、花海秘境与休闲休憩区，兼顾观景、拍照、休闲多重体验，让游园更舒

适、更省心。正在拍照的游客们笑着说：“真的超爱这里的郁金香，颜色特别丰富，粉的、紫的、黄的都有。风一吹它们就轻轻晃动，像一个个小酒杯，特别好看。”游客王懿璐也连连点赞：“这次来天鹅湖刚好赶上郁金香活动，品种很多，现在又是花期，心情特别好。莫奈花园这边特别适合拍照，发朋友圈超有氛围感，体验感真的很不错。”

天鹅湖“莫奈花园·春日交响曲”已启幕，活动将持续至5月5日。不妨趁着好时节，来这里赴一场春日之约，在郁金香的芬芳里，与黑天鹅相伴，共奏一曲温柔动人的春日乐章。

香花桥春色盎然，勾勒唯美江南画卷

通讯员 于文

春风送暖，万物复苏。香花桥街道的春日花海已如约次第绽放。清雅玉兰傲立枝头，烂漫紫叶李如云似霞，恰逢清明将至，微雨沾衣，雨中繁花更添几分温婉意韵，将江南水乡的柔情、产城融合的生机，与寄往云端的思念尽数揉进融融春光里。

外青松公路沿线，玉兰正迎来盛放佳期。遵循着先花后叶的生长韵律，玉兰在初春的微风中傲然舒展身姿。洁白的花瓣莹润剔透，宛若雕琢无暇的美玉；淡雅的花萼轻拢花瓣，恰似天边漫卷的霞光，雅致又动人。其中，紫玉兰更显风骨，于早春微凉的

风雨里悄然绽放，先花后叶的生长姿态，恰是不畏艰难、迎光新生的顽强生命力的最好诠释，在枝头书写着春日的奋进与希望。

移步街道党群服务中心周边，另一番春日盛景铺展开来。成排的紫叶李缀满粉白小花，密密匝匝簇拥枝头，远观如一片轻盈云霞，温柔笼罩着建筑四周。微风轻拂，花瓣簌簌飘落，化作浪漫的“花瓣雨”，为往来办事的居民、途经的行人铺就一条诗意小径。阳光穿过枝叶缝隙，在地面投下斑驳光影，与粉白花簇相映成趣，勾勒出独属于春日的美好景致，让人心生暖意与欢喜。

走进天一绿地公园，紫叶李的烂漫更甚。粉白小花与紫红新叶交错相生，浓淡相

宜，微风掠过，花瓣轻扬，一场温柔的花瓣雨悄然洒落。春风携着淡淡的花香，若推开窗，便能让这份清甜溜进屋内，勾得人放下忙碌，循着花香奔赴户外。紫叶李的烂漫与湖畔垂柳的柔绿相映成趣，一粉一绿，一动一静，勾勒出一幅生机盎然的春日画卷。

漫步沁园湖绿地广场，这里更是香花桥春日的颜值担当。三月下旬，紫叶李迎来盛花期，层层叠叠的花瓣缀满枝头，微风拂过，落英缤纷，铺就浪漫花径。阳光透过花瓣洒下细碎光影，目之所及皆是美好。而枝头的樱花花苞已鼓鼓囊囊，蓄势待发，仿佛下一秒便要挣脱桎梏束缚，将一冬的积蓄化作满树绚烂，静待一场盛大的绽放。

甜桔岛自助烤肉店亮相青浦万达茂

通讯员 兰怡

近日，jeju甜桔岛济州自助烤肉上海首店正式登陆青浦万达茂，以纯正济州岛风味、沉浸式海岛场景与全品类自助烤肉，为消费者们带来一站式韩式烤肉新体验，让市民足不出“沪”即可感受地道海岛烟火气。

门店以济州岛桔子海为设计核心，整体采用温暖治愈的暖橙色调，搭配原木质感桌椅、桔子主题艺术壁画与柔和灯光装置，将海岛清新浪漫与烤肉烟火气息相融。店内细节精致、氛围出片，成为都市休闲聚餐与社交打卡的全新目的地。

菜品方面，品牌采用全品类不限量自

助模式，更有旋转取餐台带来趣味体验，菜品随转盘缓缓呈现，想吃什么随心挑选，吃多少拿多少，文明用餐不浪费。菜品涵盖鲜烤牛肉、果味牛肥瘦、黄油鸡、梅花肉等多款招牌烤肉，肉质鲜嫩、风味地道。搭配韩式泡面、松软华夫饼、清爽饮品及特色甜品，兼顾主食、肉食、小吃与饮品需求，适配朋友聚餐、家庭小聚、情侣约会等多元场景，一站式满足味蕾体验。

品牌负责人表示，jeju甜桔岛坚持以亲民价格、优质食材与治愈环境，让济州岛风味融入日常餐饮生活。未来，品牌将持续优化菜品与服务，为青浦食客提供更具品质与氛围感的自助烤肉选择。



艾草青团，春味十足

记者 徐哲

当艾草揉碎江南的晨雾，糯米裹住春日的私语，朱家角清微园的蒸笼里正酝酿着一场舌尖上的春日仪式——青团上市了！软糯的外皮下，艾草清香与豆沙甜糯悄然缠绵，引得市民循香而来，用一口软糯唤醒沉睡的味蕾，将整个春天含在口中。

上午10点，在朱家角清微园内，各类特色糕点摆满了货架，最引人注目的莫过于C位的青团了。蒸制过后的青团，软糯的表面上泛着诱人的光泽，整个店铺都弥漫着清新的香气，吸引了众多市民和游客前来购买。

据门店负责人介绍，制作艾草青团需严守传统工序，将现榨的艾草汁与糯米粉按比例糅合，经手工反复揉捏至粉团表面光滑、弹性十足，确保艾草清香充分渗透。区别于工业化预制馅料，店内招牌红豆沙坚持古法炒制，通过红豆搭配双糖配方，既保留红豆本味，又赋予层次分明的味觉体验。

清微园工作人员邵春芳介绍说：“我们的青团馅有芝麻的、豆沙的、咸蛋黄肉松的，都是纯手工制作出来的。”

当前，清微园青团系列主打豆沙与咸蛋黄肉松双味组合，其中传承百年的手工豆沙青团以3元/个的亲民价格持续热销，咸蛋黄肉松青团则以5元/个的性价比成为年轻消费群体的首选。据门店负责人透露，为丰富食客选择，芝麻青团将于清明节前限时上市。