

来虹桥花谷过花漾新春 赏花购年货,超全攻略解锁新春仪式感



活动主题

以“摩登鲜超”为概念核心,打破传统年货市边界,融合花卉展销、艺术装置、手作体验与年货市集,打造沪上首个可逛、可赏、可购、可感的沉浸式年货生活美学空间。家庭出游、朋友约会、亲子遛娃全适配,漫步花香间,幸福感直接拉满,新春氛围感狠狠拿捏!

游玩攻略

NO.1 赏花购花区

甄选多款热门年宵花齐聚现场,云花直供锁鲜,场内12家商户联合打造购花专区,现场购花享“批发零售同价”优惠,性价比拉满!斩获中国花博会金奖的“蓝紫精灵”大



还在愁过年没地方去?还在东奔西跑囤年花、办年货?还在找颜值爆表的新春打卡地?看过来!虹桥花谷这场沉浸式新春活动直接承包你的新春花式快乐!2月1日至2月15日,“虹桥花谷·繁花迎春——花香·摩登鲜超”快闪店盛大启幕,赏花、买花、休闲、囤货全拿捏,超全游玩攻略已备好。



飞燕、年节氛围担当高山杜鹃,还有蝴蝶兰、朱顶红等经典年花以及鲜切花等,挑花眼预警,把春日鲜气和新春年味一起搬回家。

NO.2 艺术打卡区

新春发圈流量密码藏在这!安东尼·高迪建筑模型及新锐艺术家创作的互动装置,有机线条与花植交织,让市民在花影间感受跨文化



的美学共振。此外,还有现代摩托车与大型花艺装置并置陈列,钢铁机械的硬朗线条与鲜花枝叶的柔软曲线相互映衬,拍照超出片。

NO.3 疗愈休闲区

打工人们速来充电!高端绿植品牌“森麓 Lumsen”携主题花车“森绿·麓雪”空降现场,花卉香草特调咖啡+花茶+精致手作轻食,在花香环绕中解锁慢生活,疲惫瞬间清零,治愈感爆棚。

NO.4 手作科普区

大人小孩都能玩嗨的宝藏区域!苏卡达陆龟静态展出搭配趣味科普展板,在互动中传递生态保护理念;手绘花瓶、陶瓷手链等精美陶



瓷手工艺品展出,文创好物颜值拉满;还有园艺新品、优质种苗及高颜值园艺工具展示,养花小白轻松变身“园艺大神”!

NO.5 年货集市区

“摩登鲜超”年货市集同步开启,粮油蔬果、奶制品、冷冻食品、南北干货、炒货腊肉等品类齐全,更汇聚上海本地及云南、宁夏、新疆等地特色优质农产品,买年花+办年货一步到位,省心囤满浓浓年味!



停车指南

活动时间:2月1日-2月15日
(每天10:00~19:30)

活动地点:虹桥花谷国际花卉拍卖中心1F展厅及外广场(青浦区华新镇杨家庄村石新桥路98号)

专属停车场:虹桥花谷花卉六路、七路(嘉松中路4188弄566号西侧)

温馨提示:现场车位有限,建议大家错峰出行

新春第一份快乐,从虹桥花谷的花香之旅开始。买年花,到花谷!2月1日至2月15日,虹桥花谷喊你赴约,与家人朋友一起在花香与艺术中迎接一个更有质感、有温度的中国年!



一碗汤炒年糕 一份冬日限定记忆 霜打青菜里的华新家常味



大自然赋予冬日的最独特滋味,莫过于那口经过冰霜历练的青菜。霜打过后,青菜褪去了生涩,将糖分牢牢锁在脆嫩叶片里,口感清甜回甘,比寻常青菜更添几分温润醇厚。而江南人家的清晨,一碗用霜打菜烹煮的汤炒年糕,仅凭食材原本的鲜美,便足以温暖整个冬日的寒凉。

天刚蒙蒙亮,华新镇杨家庄村的田埂上还带着晨霜的凉意,白霜漫过田垄,给青菜裹上一层薄脆的冰碴,朱阿姨的小菜园里,一畦畦青菜被霜裹着,叶片上凝着细密的白霜,在初升的朝阳下泛着亮晶晶的光。

“这霜打后的青菜最好吃了,



吃起来甜滋滋的,”朱阿姨带着工具走进菜园,小心翼翼地摘下带着霜花的青菜,不一会儿,青菜就挤满了小盆,朱阿姨边拎水边说道,“这个井水夏凉冬暖,把这个菜放进去浸一浸解冻最合适了。”她将青菜放进盛满井水的盆中浸泡,约10分钟后,冰霜慢慢消融,青菜恢复了翠绿鲜亮的模样。朱阿姨端起青菜走进厨房,开始为家人做一碗热气腾腾的

汤炒年糕。

食材准备

霜打青菜、水磨年糕、香菇、瘦肉丝、香葱。

制作步骤

1. 食材预处理

将浸泡好的霜打青菜洗净,切成均匀的小段,香菇清洗后切成薄片;水磨年糕切成薄片,放入清水中浸泡;瘦肉丝中加入少许生粉和1勺食用油,抓匀腌制5



分钟,让肉丝更嫩滑。

2. 煸炒肉丝与青菜

锅中倒入适量食用油,油热后放入肉丝,用锅铲快速划散,炒至肉丝变色。随后加入切好的香菇片继续煸炒,直到香菇表面微微变软。再放入切好的青菜,翻炒至菜叶变软、颜色愈发翠绿。

3. 焖煮年糕收汁

倒入一碗清水,水量刚好没

过青菜即可,大火烧开后放入泡好的年糕片,用铲子轻轻推开防止粘黏。转小火焖煮3分钟,让年糕充分吸收汤汁鲜香,变得软韧而不烂。

4. 调味出锅

根据个人口味加入少许盐调味,开大火翻炒收汁,待汤汁变得微微浓稠,均匀裹在每一片年糕和青菜上时,撒入切好的香葱段,翻炒两下即可关火出锅。

一碗热气腾腾的霜打菜炒年糕端上餐桌,香气瞬间弥漫开来。翠绿的霜打菜吸足了汤汁,依旧保持着脆嫩回甘的口感,软韧的年糕裹着青菜的清甜与肉丝、香菇的鲜香,每一口都层次丰富。暖乎乎地入胃,不仅驱散了冬日的寒凉,还藏着最朴实的家常温暖,是刻在记忆里的冬日限定味道。