

『落叶不扫』，41条路段尽享秋日浪漫美景

2021年落叶不扫景观道名单来了，部分道路已开启

晨报记者 郁文艳

一叶落而知天下秋，沪上最美落叶季如约而至。市绿化市容局昨天发布，今年全市共有41条路段入选“落叶不扫”景观道。各区在去年的基础上对景观道路进行了优化调整，每条落叶景观道都是结合区域特点、历史内涵、建筑风格后精心挑选。

落叶景观道树种各不相同

上海已连续多年打造“落叶不扫”景观道路，“城市美容师”们以“绣花”功夫精细保洁、精心守护，使落叶以最柔软的方式演绎城市的优雅与温暖，让秋天不再清冷萧瑟，如诗如画的靓丽秋景，令人向往，心生陶醉。

据悉，每条落叶景观道树种不

尽相同，包括悬铃木、银杏、栾树、北美枫香、无患子等树种，实施时间最早的青浦区、奉贤区从11月10日开始，也就是今天。中心城区之中，杨浦、闵行的部分路段实施时间也较早，从11月11日开始。不过，具体实施时间还要看届时的天气以及落叶量等来决定。

每天采取“捡拾保洁”作业

绿化市容部门表示，“落叶不扫”并非完全不扫，而是需要落实更精细化的保洁举措。为保证纯粹的落叶景观，道路保洁人员每天会对落叶景观道采取“捡拾保洁”作业，加强巡回保洁频次，同时控制落叶总量，确保无隔夜或油污垃圾的落叶滞留路面。此外，各区根据道路实际情况，优化作业流程，例如在落叶前对人行道进行冲洗，通过“人工捡拾+机械化吸拾”等精细化保洁模式，替代传统“大扫帚”保洁，让整洁美观的人行道与落叶相互辉映。

同时，随着气温变化，落叶观赏

时间可能会有所调整，如遇雨天、雾霾天气及重大保障任务期间，保洁人员会对道路上的落叶进行全面清扫保洁，确保落叶不遮蔽雨水口、不影响市民正常通行，确保道路安全、畅通。

落叶景观道让人们对于自然之美有了向往和追求，让城市不仅是聚集生存之地，更成为一个有温度有情怀的精神家园。绿化市容部门也呼吁，在欣赏美景的同时，市民应自觉做到垃圾分类投放，不落地，不乱丢，主动劝导不文明行为，从细节做起，养成良好的文明习惯，共同爱惜城市环境，一起维护诗意秋韵。

图片来源/市绿化市容局 制图/张继

青占鱼黄占鱼大量上市 过敏体质市民谨慎食用

晨报记者 谢克伟

浙江舟山渔业部门提供的消息：今年东海9月中旬全面开捕以来，捕捞量最多的海产品是青占鱼和黄占鱼，其次是马鲛鱼，梭子蟹等蟹类排名第三。

青、黄占鱼大量捕捞后，已进入沪上菜市场等销售，其零售价较去年同期下跌3成，每斤7-8元，上海喜食市民热买。但水产专家、东海水产研究所质量安全与加工实验室主任蔡友琼研究员提醒，过敏体质市民吃了容易出现身体红肿，请慎吃！

今年捕捞量特别多 青、黄占鱼便宜了

据悉，青占鱼、黄占鱼是传统东海经济鱼类，以往每年捕捞量都比较多，今年捕捞量特别多。在东海捕鱼近40年的船老大周师傅透露，今年东海全面开捕至上月末，他捕捞量最多的不是梭子蟹，更不是鲳鱼、带鱼、黄鱼，而是名不见经传的青占鱼、黄占鱼。

“一个船次捕捞3成以上是青、黄占鱼，其中最多一次捕捞超过一半是青、黄占鱼，估计今年全面开捕以来青、黄占鱼捕捞量平均比去年增产2成左右。”

青、黄占鱼大量捕捞后，已进入崂泗等当地菜市场销售，售价降至每公斤5-6元，甚至4元。渔民们反映，很多宁波、舟山、台州人喜欢将青、黄占鱼腌制或做熏鱼，今年售价明显下跌后销路看好，不少当地家庭腌制后将其挂在家门口，成为一道亮丽风景线。

腌制或做熏鱼受欢迎 部分摊位销量增两成

与东海带鱼、黄鱼、鲳鱼细嫩肉质不同的是，青、黄占鱼肉质紧、粗，还略带腥味，所以与很多宁波人一样，上海喜食吃客喜欢买回后

将其腌制或做熏鱼。宁海东路、大境、人民路、宁波路等菜市场摊主透露，今年上市量多、价格便宜，不少吃客增加了腌制量，有人一次性买三四斤，最多一位一次买了5斤多。

记者还从上述菜市场了解到，多数水产摊位只把少部分青、黄占鱼放在柜面上，多数放入冰箱冷冻、冷藏。“青、黄占鱼放柜面时间长容易变质。”大境菜市场一名摊主说，“青、黄占鱼的鱼肉特别有嚼劲、弹性、鲜美，有点像猪肉中的精肉，不少市民尝过用该鱼做的熏鱼后会特别喜欢。今年东海全面开捕后，她的摊位销量较去年增加2成左右。”

与此同时记者了解到，今年沪上菜市场青、黄占鱼的零售价为每斤7-8元，较去年便宜3成左右，去年零售价为每斤10元至12元。

【提醒】

为何有人食后
会出现红肿现象

青、黄占鱼大量上市后，市民焦先生等反映吃了之后感觉脸部和身体出现红肿等情况。到底是啥原因会出现这种问题？为此，记者专门请水产专家、东海水产研究所质量安全与加工实验室主任蔡友琼研究员作答。

蔡友琼解释，青占鱼、黄占鱼产自东海、黄海、渤海等海域。青、黄占鱼鱼肉颜色发红，属于红身鱼肉，这种鱼肉组胺含量比较高，过敏体质市民吃了容易出现过敏反应。如果鱼不新鲜，组胺含量会上升，吃了更容易出现过敏反应。

一定要购买新鲜青、黄占鱼，买回的青、黄占鱼如果不能及时烹饪应放入冰箱冷藏或冷冻。即便不是过敏体质的市民，也不能大量和连续食用，过敏体质市民更应谨慎食用。”

好吃好玩都有，展销商品450余种 今年沪上最大规模 线上农产品展开展

记者 谢克伟

晨报讯 “2021上海金秋农产品线上展销会”昨天起至11月15日在“鱼米之乡”平台举办。此次展销会参展商品多达450余种，均为特色优质农产品。据悉，这是今年本市举办的最大规模的线上农产品展销活动。

2021上海金秋展重点打造云展销、云游村、云推介、云订货。其中，云展销集中展示展销特色乡村产品；云游村囊括乡村文化、农家乐、民宿等农旅产品；云推介主推各地区公用品牌、企业知名品牌、当季产品；云订货把展示、洽谈、签约的整个流程搬到了线上。

2021上海金秋展集中展示展销特色乡村产品，市民在“鱼米之乡”平台可直接购买上海优质初级农产品、农加工产品、非遗民俗产品、民俗文旅等系列乡村产品。

本次展会有83家农业龙头企业和农民专业合作社参展，其中，区域公用品牌有松江大米、金山味道、淀湖原味、闵行鲜蔬、闵行悦禾、山水崇明等；地标产品有崇明白山羊、崇明水仙花、崇明金瓜、青浦薄稻米等；精品民宿有上海柘园坊润非遗民宿、小木屋星空房车、上海Nomad民宿等；乡村旅游有松江的畅玩三净之地品味上海之根精品线路、嘉定古镇老街雅韵游、奉贤清溪老街等。

本市各区优质农产品，如浦东蜂蜜、闵行大米、嘉定鸽子、宝山十字挑花、奉贤猕猴桃、松江大闸蟹、金山火龙果、青浦糕饼等都参加本次活动。

消费者11月9日至11月15日期间登录“鱼米之乡”平台（下载“鱼米之乡”APP或小程序搜索“鱼米之乡”），每日可领数百元消费券，包括跨店满减券、平台通用券、民宿红包等。