

上海菊花展本周末起对游客开放

花展结束后,园方将精选 100 盆菊花赠送给市民游客

申城一夜入秋,秋天专属的菊花也要开了。记者昨天从共青森林公园获悉,今年上海菊花展将于10月25日至11月30日在国内举办,精心布置7组室外景点,集中展示来自全国各地的500个品种菊花,莫奈花园也上新了秋季版,预计11月中旬进入最佳观赏期。花展结束后,园方将精选100盆菊花赠送给市民游客。

500个品种的菊花将次第绽放,莫奈花园上新秋季版

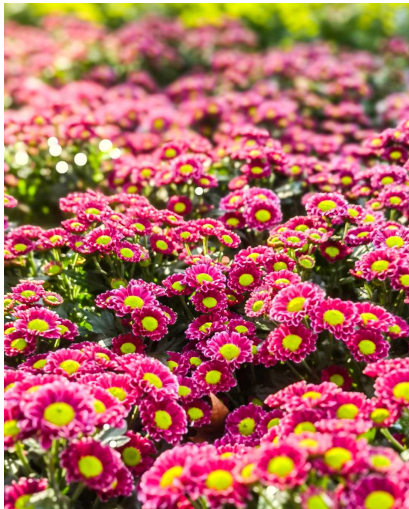
无论是从公园的西门还是南门进入公园,都可以一路感受菊花带来的秋天气息。

从军工路西门步入公园,主干道两侧,打造了一片“精灵森林”,各类菊花点缀于其他花材之中,松鼠、奇幻蘑菇、精灵贝壳等元素错落有致,成为一道独具一格的风光。

沿途,可以看到塔菊、盆景菊、树菊、球菊等造型菊,融入飘带、竹艺等元素;地面上,品种菊、多头菊、铺地菊、地被小菊等打造了一个个菊花花境。

走到原花艺馆区域,在自然森林背景下,7组室外景点以菊花为主要造型材料,采用竹构、藤编等生态工艺,打造形态多样、意蕴丰富的菊花景观,呈现人与自然和谐共生理念下的城市发展成就与绿色变迁。

往前走,来到原花艺馆南侧和华明桥南侧,这里也是共青森林公园知名的“莫奈花园”所在地。这个秋天,以魔法河流为主题,利用优美的水系环境,在河岸边布置以菊花材



料为主的自然花境,用彩叶覆膜材质打造了一条花艺船,融合悬浮花桶点缀,打造灵动且浪漫,生态且艺术的水上景观。河岸边,小球菊、盆景菊、圆锥菊、蘑菇菊等特色菊花,呈现出不同的色彩韵律,仿佛一座奇幻的菊花花园。

再往前,便是香樟广场。这里,集中展示来自全国各地的传统独本菊、多头菊、案头菊、切花菊以及国外进口新奇小菊等500个品种菊花,品种之多令人眼花缭乱。10组木平台包括盆景菊、菊科特色植物、药用菊3组特色展台,4组市民展台和4组传统菊展台,市民游客可以细细品味每一盆菊花、每一个品种的不同之处。其中,市民展台的菊花来自

华亭镇农家雅趣花友社、上海奉贤花卉协会四团镇分会、罗泾镇夕阳红花友社、赵家花园的养菊爱好者。

这个区域还有一面打卡书墙,特调的大地色系封面与秋色相映成趣,墙体前布置菊花造型摆件、塔菊、球菊等,是一处不可错过的拍照点

想要深入了解菊花历史人文、栽培繁殖的市民游客可以5组竹艺展板的内容,它们介绍了上海菊花发展史、菊花分类、菊花栽培与繁殖、菊花食用和药用价值、艺菊等,以独特的视角阐释底蕴深厚的中华菊文化艺术。

喜欢喝菊花茶的市民游客,可以去食用菊展区转转,这里重点展示菊花中的国味菊、怀菊等可食用品种菊,可以现场品尝。

在公园的泓庄茶室,则展示了18件精美菊花插花艺术作品和30幅菊花油画作品。插花展品以菊花为主体,结合中国传统插花瓶、篮、盘、碗、筒、缸六大器皿,充分展现海派插花的“自然、秀雅、时尚、多元”的特色。菊花油画作品通过细腻的笔触与丰富的色彩,描绘出秋菊傲霜的千姿百态——或含苞欲绽于晨露间,或盛放翩然于秋风里,以光影交织的艺术语言诉说菊之清韵。

互动活动带游客深入了解菊花

菊花展期间将举办多场活动,多维度进行菊花的科普文化内容展示,深度解读菊花的文化价值、药用价值与艺术价值,并通过互动体验、艺术共创与文化沙龙等形式,带领市

民多角度领略菊花穿越古今的独特魅力。

觅菊大赛招募50组市民队伍,在公园的指定区域深入探索,寻找并记录尽可能多的菊科植物,提升公众对于城市生物多样性的认知。

油画菊花活动招募20-30名市民,邀请专业导师,指导市民以“菊花”为核心创作专属主题油画,用画笔捕捉秋菊的独特韵味。

菊花香道活动带市民了解菊花在香文化中的独特地位,参与者还可以体验线香手工制作。

香樟广场还将停放两辆新能源科普“花车”,把汽车后备箱空间打造成为菊花科普文化展示载体,扫码打卡还有机会获取伴手礼。

菊花展期间,还有沙画手工体验,参与的游客可以让指尖流淌的沙粒汇成色彩的河流,晕染关于秋天的美好想象;还有打卡集章赢明信片、诗词创作和接龙等活动。

每届菊展闭幕后的菊花归属,一直都是市民游客关注的焦点。为贯彻“园艺进家庭、绿化美生活”的理念,今年,共青森林公园将延续往年传统,从报名人员中随机抽取幸运儿,赠送100盆花展上的精品菊花,让花展的余温扮靓寻常百姓家。如果养护得当,这些菊花明年还将继续绽放,甚至有机会在来年的市民展台上和大家见面。

对活动感兴趣的市民游客,可以关注公园微信公众号,报名参与活动。

文/晨报记者 郁文艳
图/共青森林公园

榴莲千层 29.9 元、韭黄半斤 5.9 元……

比拼硬折扣店,这家软折扣店竟然卖生鲜了

这家不是卖零食日化的软折扣店吗?怎么卖起了生鲜?

最近,家住陆家浜路的李女士来逛附近的新邻生活站商场,发现上个月还围着围挡正在装修的好特卖已经营业了。令她吃惊的是,这家不是普通的门店,而是生鲜旗舰店,不仅面积超大,而且模样还和其他门店不一样——一走进去,货架上满满当当的瓜果蔬菜肉蛋奶,还以为到了盒马NB或者奥乐齐。

延续折扣的传统,这里的生鲜价格也走低价格路线。在冷柜货架前挑选净菜的上海阿姨们纷纷对记者表示:比菜场小摊头更便宜!那么,瓜果蔬菜也是“临期”吗?是否新鲜?记者展开探访。

榴莲千层 450 克仅 29.9 元,比价盒马奥乐齐各有高低

李女士告诉记者,这家商场原来就有一家很大的门店,这次开业后,感觉面积更大了,超市的动线布置也和以前完全不同了。

记者在现场看到,这家位于地下二层的店面最外侧,两排自动收银机非常醒目,旁边站有一名工作人员提供服务。

走入店中,迎面先看见果蔬区域,一张张黄色的价签上,往往先把“原价”划掉,再写出价格。

一名店员告诉记者,这些瓜果蔬菜并非临期,真正临期的商品会单独在包装盒上清楚写明比如“八折”“六折”这样的具体折扣。而价签上划掉“原价”后的价格,也不像传统卖场属于限期优惠,而是像其他门店一样,“就是这个价格”。

逛上一圈,发现这里不仅有常规的肉蛋奶菜,也有熟食面点、冷饮饮料、烘焙、海鲜等等。同款商品,比上海遍地的硬折扣店如何?



在甜品区,记者看到了一款榴莲千层蛋糕,450克只要29.9元。横向比价发现,奥乐齐450克装的榴莲千层蛋糕售价37.8元,盒马475克装的榴莲千层蛋糕标价39.9元,均明显高于旗舰店这款。

不过,奥乐齐的配料表显示,该款蛋糕的榴莲主要来自金枕榴莲果泥,少量添加猫山王榴莲果肉,而盒马配料表也写明使用的是金枕榴莲果肉。

而这款29.9元榴莲千层蛋糕的配料表首位是榴莲果肉,未标明榴莲品种。尽管如此,其标示榴莲果肉含量不低于40%,同样使用稀奶油、纯牛奶、鲜鸡蛋等。

保质期上,它和奥乐齐一样,解冻日期标注为当天,保质期为2天。

但瑞士卷的价格则无优势。标注使用了动物奶油的原味+红茶味的双拼瑞士卷,

240克卖9.9元;与盒马NB同口味双拼420克13.9元、奥乐齐360克13.9元相比,换算为同规格后还是后两者更划算。

番茄隔日自动降两元,上海阿姨们“认证”蔬菜便宜

3.9元400克的鸡毛菜、2.5元一斤的上海青、1.7元半斤的杭白菜……货架上满满当当的蔬菜,标签上的数字很符合上海阿姨们的心理价位。

“这里的菜便宜的,比菜场便宜。”市民王阿姨拿了一把韭黄,准备今晚就炒菜吃掉。这包韭黄标价250克装5.9元,王阿姨表示,肯定比菜场便宜。

就在此时,旁边另一位阿姨凑了过来:“这个便宜的,上次我在奥乐齐韭黄250克八块多,它这个五块多肯定便宜的。”

说起不同的价格,会不会在菜的品质上有所差异,王阿姨表示,“韭黄老还是嫩应该受季节因素影响的,就算不是最当天的,无所谓,今晚我就炒掉吃了。”

另一边,市民方女士在番茄货架前挑选。她告诉记者,刚才她听店员介绍,面前这两款番茄,1千克卖9.9元的“普罗旺斯番茄”,和1千克卖7.9元的番茄,其实完全是相同的商品,“贵的日期更新鲜,当天没卖掉,第二天就移到这个便宜的货架了。”

记者查看两款定价不同的番茄,它们的产地都是内蒙古,供应商也是同一个,规格和包装都一样。区别是9.9元的那个,比7.9元的价格,上市日期、包装日期都新鲜了一天。

“蔬菜就是要吃鲜味,新鲜的才有鲜味,隔了几天,鲜味就差很多。”尽管这样说着,但方女士还是挑选了7.9元的那款,“差一天没

什么,我今天就烧番茄牛肉。”

“按时折价”好过偷卖隔夜菜,消费者可以“今天就吃”

当消费者来到这家旗舰店时,心头往往带着一个疑问——硬折扣超市靠自建品牌、完善供应链、提升效率等控制成本的方式大家都有所耳闻,但像这样的软折扣店,它如何在不熟悉的生鲜领域卖出低价?

这家生鲜旗舰店,似乎将硬折扣与软折扣“混合”了起来。这里的许多生鲜果蔬,肉禽蛋品标示的是当天日期,但同时,就像方女士所购买的番茄,同一商品因上市日期不同而明确标出两种价格,隔日自动降价。

另一些预包装产品,则是熟悉的软折扣路线:比如鲜牛奶,冷柜内没有自有品牌,依然是市场常见的知名品牌。有市民在挑选时会惊讶于品牌牛奶的低价,细看生产日期才恍然大悟——它们许多处于保质期的中段,虽还未“临期”,但也不算上最新日期。

生鲜商品天然追求新鲜。优秀性价比和不错的品相之下,消费者往往也存在“今晚就吃掉”的心态,是否极致新鲜也就没有那么重要了。

然而,记者在采访中发现,走低价格路线的生鲜超市,地理位置的远近很大程度上影响着消费者的选择。“我不会因为某款商品便宜了几块钱就多跑几公里去买,哪家开在附近就买哪家。”采访中,一名爷叔对记者表示。这等于说,店铺密度是平价生鲜超市的“护城河”,后来者想要从头做起无疑难上加难,但对于已经有百余店规模的连锁品牌,若有转型之意或也受到市民期待。

晨报记者 徐妍斐 摄影报道