

“金沙橘”成崇明区域公共品牌 16 项技术支撑口感更美味 崇明橘子又来市区公园直销啦



田头速报

前小桔创意农场 供图

天气渐凉，沪郊万亩柑橘次第红透，一颗颗果实清香扑鼻、酸甜生津。本周起至月底，崇明柑橘在市区八家公园直销，送上来自世界级生态岛的甘甜。

今年柑橘迎“大年”

柑橘，与桃、葡萄、梨并列上海地产水果的四大“当家花旦”。本市种植面积约 6 万亩，栽培区域主要集中在崇明三岛，少量分布在浦东、金山、奉贤等区。然而，很长一段时间，市民对本地橘的印象停留在“酸”，一度出现低价、滞销的窘境。

近年，上海推广柑橘新优品种和高效栽培技术，在提升品质的同时，引进红美人、沃柑、美国糖橘、甜橘柚等十几个中晚熟杂

柑品种，利用大棚设施避冻防护，打破北缘地区冬季低温限制，丰富市民选择。

今年是柑橘“大年”，预计全市柑橘产量 13 万吨，多数果园比去年增产 20% 左右。伴随近日昼夜温差增加，加速柑橘糖分积累，甜度增加，经测定可溶性固形物含量已达到 11%，果品风味、质量明显提升。

“柑橘进公园”直销活动如期而至，市民在家门口就能买到新鲜又实惠的本地蜜橘了，包括中山公园、杨浦公园、长风公园、鲁迅公园、黄兴公园、上海植物园、和平公园和金桥公园。橘果来自崇明长兴、横沙、前卫农场以及浦东的柑橘种植合作社，前一天自树上采摘、分级后，第二天一大早便直送

公园保证新鲜度，由于省去中间商和场地费，直销价格也更加优惠，为 1.9 元/斤。

崇明发布“金沙橘”

今年，崇明打造区域公共品牌“崇明金沙橘”，从绿华、长兴、横沙等乡镇筛选出 3800 亩高品质橘园，作为重点示范基地，邀请农业专家全程技术指导，从品种、品质、品牌等方面入手，使柑橘的口感、外观和安全都更符合上海市民的需求。

每一颗“崇明金沙橘”，不光要具备生态特性，还有着极其完备的科技支撑。崇明探索实施提高柑橘品质的 16 项技术标准，并按照糖度、表皮、颜色、大小等核心指标，实现无损筛选分级。



围绕“高科技、高品质、高附加值”的绿色农业发展目标，崇明还将采取新品种的引进繁育、新老橘园品质改良、先进栽培技术培训、生产加工标准制定、开发柑橘衍生产品等措施，逐步实现崇明柑橘产业的转型升级。

海岛天蓝，郊野地绿，果香橘黄，花圃嫣红，上海柑橘节近日在长兴岛郊野公园开幕，草坪音乐节、农夫集市、柑橘品鉴会、野骑柑橘采摘、马术比赛、露营节等活动相继登场，前小桔创意农场推出奇妙的柑橘之旅，吸引市民享受属于自己的“世外桃源”。

首席记者 范洁

金山千名人大代表 田间共耕“美丽乡村”



美丽乡村

在金山漕泾镇水库村，村民张雪琴和邻居喜欢茶余饭后在家门口转转，打理一下自家的小菜园。“这在半年前是想也不敢想的。”张雪琴说，以前这里到处是搭建的禽棚，夏天气味尤其难闻，窗都不敢开，成了居民们的“心病”。

张雪琴的“心病”，也记挂在水库村村民、漕泾镇人大代表周继光心上。今年，金山区人大开展“我们的家园——金山区千名人大代表助力打造美丽乡村”主题行动，他对水库村调研后，提交书面意见，

很快得到区镇相关部门的重视。

综合多方意见后，水库村推进“美丽宅基”创建，将每户村民的身份信息、禽畜养殖情况等清晰“上墙”。宅前屋后不乱堆物、不养鸡鸭的家庭还能获颁村“美丽宅基”荣誉牌，邻里之间相帮互督、共促进步。

根据人大代表建议，村里还设立奖励机制，单个户数达到创建标准后按每户每年 500 元的标准给予奖励，一条埭全部达标后按每户每年 800 元给予奖励。如今，一幅“江南水墨画”般的美丽乡村图景在水库村徐徐展开，今年水库村成功入选上海市级美丽乡村示范村。

主题行动于今年 4 月启动，让

每一名人大代表都成为美丽乡村建设的推动者、监督员，带动社会各界参与其中。明察暗访、走访选区、专题询问等多种方式，收集金山乡村振兴中的问题和建议，并由 11 名具有专业知识背景的区人大代表组成了美丽乡村建设代表专业小组。

半年多来，市区镇三级人大代表共开展调研考察活动 1800 余人次，提出相关意见建议 660 多条。朱泾镇待泾村为村民建设修身公园、张堰镇建农村打造 6 条段特色河道……人大代表的一条条意见建议，汇聚成了金山美丽乡村建设的一个个“实招”。本报记者 范洁

通讯员 罗迎春 宗晨亮



田园美食节

立冬了，东海带鱼尝鲜好时节

东海海鲜迎来丰收季，浦东芦潮港海鲜街喊你来吃鱼

“立冬”刚过，又到了品尝东海带鱼的最佳时间。眼下，东海带鱼肉质已经十分肥嫩，油水有了不少，被南汇海边人俗称为“油带鱼”的鲜美口感已名副其实，而且价格还特别实惠，每千克的批发价比去年同期便宜 20 元左右，相比春节前的高昂售价，更是差了一大截，仅为高峰时的三分之一。精明的上海主妇，大丰收的东海带鱼已经从舟山、启东等地“游”到上海啦，芦潮港海鲜街喊你来吃鱼！

最近这些天，浦东芦潮港渔港路金誉海鲜行老板袁杰的微信朋友圈里，每天都能看到刚捕捞上岸的东海带鱼照片，其中那些被行家们称之为极品带鱼的一级货，厚度、硬度、鳞片完整度都是一级棒，个头均超过 8 两，重的甚至达到 1 千克左右，抓住尾巴拎起来，笔直硬挺的鱼身犹如一把宝剑，隔着屏幕看照片都令懂行的饕餮客们食

指大动。更让人惊喜的是，这些极品东海带鱼的批发价仅为 100—120 元/千克，倘若清蒸这样一条带鱼，用不到 100 元的价格就能在肥得冒油的带鱼上，体会到舌尖上的幸福与满足。

袁杰做了几十年海鲜批发，唐建新则是芦潮港规模最大海鲜饭店阿新饭店的老板。这两位海鲜行当的老法师不约而同地告诉记者，今年是渔汛大年，更是东海带鱼的丰收年。往年此时，大多数渔船出海归来，一船只能带回二三十箱带鱼，而今年就大不相同，多的一条船能收获二三百箱的带鱼，少的也有五十到一百箱，接下来的时间虽然带鱼群会逐渐北上，舟山海域有所减产，但预计总量仍会超过去年。

据介绍，今年东海带鱼不仅产量大，而且口感好，现在起到 12 月上旬，都是品尝东海带鱼的最好时

令。袁杰和唐建新介绍说，前段时间，带鱼开始回游到东海海域，到了“立冬”时分，基本上吃饱了肚皮，所以，肉质开始越来越细腻肥嫩，油水也开始出现，到了一年之中东海带鱼最好吃的季节。“小雪”以后，从口感上来说比现在更好，然而，因为捕捞量下降、春节前市场需求量较大，形成一个供不应求的局面，东海带鱼的码头价往往超过每千克 200 元，饭店里的价钱更是要达到每千克 400 元，和立冬时节相比，性价比要低了不少。

记者在阿新饭店看到，几乎每桌都有一道东海带鱼。据介绍，近期 8 两以上规格的东海带鱼每千克售价 116 元，点一整条大约 70 元左右，清蒸、红烧、干煎或做带鱼鲞食用都是鲜而不腥，秒杀其他品种带鱼。不少食客特意从市区赶来，就是要趁着这段时间抓紧尝鲜。 本报记者 孙云



观景台



崇明港西镇匠心打造乡村墙绘

“你好文明”，一语双关，既可以理解为“你好，文明”，又可以理解成“你，好文明”，既是引导文明之风，又是赞赏文明行为……近日，在崇明港西镇三双公路，老厂房、老围墙被装点一新，多组墙绘让人眼前一亮。

港西镇陆续推出“你好乡愁”“你好孩子”“你好伟岸”“你好动听”等 9 个系列的墙绘，从本土画家的工笔画，到妙趣横生的儿童画，包含邮票、胶片、奖状、五线谱等元素。例如，“你好动听”系列，将人物化为五线谱上的一个个音符，而人物的一个文明行为连起来就奏出一曲动人的乐章。墙绘推出后，吸引了不少市民驻足观看。

本报记者 范洁 通讯员 丁沈凯



郊区新事

浦东新区康桥镇举行主题摄影活动

本报讯（记者 孙云）今年是浦东开发开放向前迈进第 28 个年头，也是浦东新区（南汇区）合并 10 周年。浦东新区康桥镇地区近日举办“绿水蓝天·人文康桥”——2018“发现康桥之美”主题摄影活

动。来自上海各地的摄影家和摄影爱好者将在 3 个多月的时间里，陆续走入康桥，用他们镜头记录下康桥镇美丽乡村、美丽庭院的动人故事，展示康桥镇和上海浦东康桥工业区取得的改革发展成果。