

# 500种菊花亮相上海菊花展

## 赏菊盛宴就在共青森林公园

共青森林公园的网红景点“莫奈花园”又要上新了。10月26日，一年一度的上海菊花展将在共青森林公园开启，公园的网红景点也将以菊花为主题进行更新。记者从共青森林公园获悉，今年的菊花展布置了8组景点，共展示近500个菊花品种，还征集了民间种菊高手的数百件作品。菊展结束后，部分菊花将赠送给市民。

青年报记者 刘晶晶



今年的菊花展布置了8组景点，共展示近500个菊花品种。

受访者供图

### 台风倒树成风景

“莫奈花园”这次以菊花为主要花材，河岸边打造自然花境，河面用亚克力、竹艺等材料布置出鱼跃龙门、弯月浮岛等菊花立体造型，在湖水的映衬下呈现曼妙婆娑的菊花倒影，烘托出森林公园的唯美秋季景色。

被台风“贝碧佳”吹倒的树木也成为了风景的一部分。公园以倒伏树木为原材料，制作了兔子、小猪、小马等道具，融入菊花景点之中，还创作了树干、树根、树枝等园艺景观，将各种花草种在里面。

大森林也将被菊花点缀。共青森林公园西门、南门入口，菊花绿雕、造型菊融入飘带、菊花花瓣等元素，地面上用多头

菊、铺地菊、地被小菊等布置了菊花花境，营造出浓浓的花展氛围。

西大门与南大门贯通的主干道两旁，菊花花坛、菊花自然花境等错落有致。

### 近500个品种菊花供欣赏

菊花可以用于造景，也可以单独欣赏。在今年菊花展的室外景点、精品菊花以及插花艺术三个展区，就能领略菊花不同形式之美。

室外景点展区位于原花艺馆位置，以森林为背景，搭建了8组室外景点，它们或者是绿雕的形式，或者是一个花园，展现了人民城市建设发展取得的丰硕成果和日新月异的城市变迁。

精品菊花展区位于香樟广场区域，将集中展示品种菊花、文化科普、菊花品鉴等内容。展区中央以立体绿化山形雕塑为主体，通过堆造地形和覆盖苔藓，创造出自然山野的微缩景观。品种菊展区集中展示来自

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特小菊等近500个品种菊花，还增设食用菊花展示版块，主要品种有上海本地引种驯化的国味菊以及其他食用菊，如杭白菊、黄菊等。

市民菊艺展区则展示了数百件来自全市各区种菊能手的优秀菊艺作品，将评选出市民菊花佳品及市民养菊达人等多个奖项。

插花与书画艺术展区位于泓庄茶室，插花展以菊花作为主体题材，共展示18件精美菊花插花艺术作品，充分展现海派插花“自然、秀雅、时尚、多元”的特色。展区通过插花与书画艺术综合展示，让市民游客更深入体验菊花展精致、典雅的艺术文化气息。

5场科普活动认识菊花文化  
菊花展期间计划举办5场

科普活动和3个互动体验，带领市民游客从觅、辨、观、做、食5个角度全方位、多维度了解菊花。

“市民觅菊大赛”面向市民招募，参赛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。科普讲座邀请菊花专家介绍功能性食药同源菊花的分类和应用知识。

今年上海菊花展在花海区域种植了近千平方米“国味菊”，国味菊状如绣球，既属观赏花类又有较高的食用、药用价值，市民游客可在花海区域观赏，也可至香樟广场品饮。

菊展期间的前2个周末，公园将在香樟广场停放2辆新能源科普“花车”，将汽车后备箱空间打造成为菊花科普文化展示载体。市民还可以报名参与手工DIY等体验活动，详情可以通过公园微信公众号了解。

## “针眼螃蟹”是注水蟹？这份专家辟谣请查收

秋风起，蟹脚痒，大闸蟹成为了秋日人们餐桌上的常客。近期网络上关于“针眼螃蟹”的传言引起了公众的广泛关注。

有网友称买来的螃蟹有“针眼”，还有传言说，不法商贩使用针头在螃蟹壳、腹部等部位注入海水、化学物质等液体，达到既维持螃蟹鲜活，又增加螃蟹体重的目的。这类说法是否属实？螃蟹身上为何会出现所谓的“针眼”？对此，上海海洋大学水产与生命学院副教授马旭洲给出科普与解答。

青年报记者 陈泳均



“螃蟹身上有‘针眼’，这种情况还是存在的，有几种可能。”马旭洲解释，螃蟹的一生要经历多次脱壳，当旧的硬壳脱掉，软壳露出并开始吸水膨胀。此时如果有一粒沙粒落在软壳上，由于沙粒有一定重量，即使软壳有损伤，沙粒压在损伤处，软壳内水也不会流出。随着软壳的硬化，壳内形成一层薄膜，即使硬壳有损伤，壳内的水也不会流出。软壳硬化后，沙粒脱落，从而在硬壳留下了一个“针眼”状孔洞。

事实上，螃蟹身上的“针眼”

很可能是由于螃蟹在自然生长过程中与同类争斗造成的伤口。此外，螃蟹在捕捞、运输过程中也可能因为外力作用而产生一些小伤口。

马旭洲分析道，还有一种可能是，螃蟹软壳硬化后期（壳内薄膜已形成），被其他螃蟹碰了一下，导致形成了一个针眼。此外，也不排除是原生动物和后生动物附着在软壳上，导致后来形成针眼。

马旭洲指出，给螃蟹打针注水会导致螃蟹死亡。因为如果给螃蟹注水，注入的水不是经过

螃蟹软壳过滤的水，是异物，异物进入体内会使螃蟹出现异常；而且注射会使螃蟹有一个与体外相通的孔洞，各种细菌和病毒有机会借此孔洞进入螃蟹体内，使螃蟹患病，直至死亡。“蟹黄是螃蟹的肝胰脏。蟹膏是螃蟹的性腺，公蟹的精囊和副性腺，自然状态下有点像果冻状，蒸熟后就变为半透明的胶质；母蟹的卵巢呈现橘黄色，蒸熟后颜色更为鲜艳。”马旭洲表示，蟹黄和蟹膏营养价值高且味道鲜美，这些物质并非注水或注胶能够冒充。

是否存在注射激素或兴奋剂？马旭洲认为，这种说法是不实的，因为这些药物对高等的脊椎动物有效，对低等的甲壳动物，如螃蟹无效，而且成本高昂。

那么，如何挑选螃蟹？马旭洲建议应关注螃蟹的活力和外观特征，并给出六字口诀：“算、看、比、掂、捏、翻”。“第一是算一算，就是指算时间，‘九雌十雄’就是指农历九月吃雌蟹，农历十月吃雄蟹，这个时间点口感最好。第二是看一看，看背部是不是青绿色，变绿就是螃蟹完成了

最后一次脱壳，蟹膏即性腺已发育了。第三是比一比，两只大小看起来差不多的螃蟹就对比背部连接处，越厚越肥美。第四是掂一掂，哪个重，哪个肥。第五是捏一捏，是指捏蟹腿，不要选捏起来腿比较软的螃蟹。第六是翻一翻，把螃蟹背部朝下看看是不是可以一下就翻转过来。”

马旭洲同时提醒，死蟹是不能吃的，蟹黄胆固醇含量高，螃蟹死后，容易氧化，氧化的胆固醇有毒，食后轻者腹泻，严重者食物中毒。