

人行道塌陷骑手翻车受伤

市政工作人员连夜修复塌陷点

昨夜现场

海都讯(记者 毛朝青 文/图) 3日晚上6时35分,福州市民尹先生通过智慧海都平台报料称,他在下班回家的路上,因为路面不平导致他连车带人翻在路上,身体不同程度受伤,他已经报了警,交警刚刚赶到现场来处理。

记者来到位于福飞路与东浦路交界处附近的人行道现场时,一名交警已经在现场处置,受伤的是一名30多岁的男骑手,正坐在路边。事发地位于长2米宽50厘米下陷的路面上,下陷最深处达20厘米左右,路

面的地砖有被电动车刮擦的白色痕迹。电动车已经被骑手扶正,电动车前轮因为撞击与车身紧紧贴在一起,动都动不了

骑手尹先生告诉记者,他下班回家路过福飞路人行道时,为了躲避一个行人,车轮冲到下陷的路面上,电动车翻在路边,后备箱砸在绿化带围栏上,当时他整个人跪在了地上,膝盖出血,裤子也破了。尹先生说,他站起扶正车子时发现前车轮动不了,他担心路面不处理还会发生类似事故,就急忙报了警。

为什么好好的路面会下陷呢?赶到现场处置的福州市市政工程中心的工作人员称,该塌陷点位于靠近三环福飞下穿人行道上,市民反映前天人行道还正常,昨天突然塌陷了。经开挖排查分析,发现人行道稳定层下面泥沙被掏空,泥沙偏黑且有类似下水道的臭味,初步判断是在近期“海葵”等台风暴雨连续淹没的作用下,土体逐渐被流水冲刷形成空洞,从而导致人行道塌陷。维护班组随后立即组织密围开挖回填水泥砼,当晚就会完成塌陷点修复。



事发后,市政工程中心的工作人员赶到现场处置



工人在处理钉子

路面有“钉子阵” 部门及时处理

海都讯(记者 毛朝青 文/图) 昨日下午,福州市民林先生通过智慧海都平台报料称,鼓楼区古田路与广达路交界处,有多颗钉子在路面上,经过这里的市民经常被绊摔倒,希望相关部门及时将其处理。

记者来到古田路与广达路交界处市民反映有钉

子的位置进行了核实,在广达路东侧靠近五一广场西出入口的地方,发现两处有螺丝钉子,一处有6颗,另一处有7颗,其中有4颗已经被锯平,突出路面最高的有1厘米多。仔细看这些“钉子”,有螺丝纹,有两颗是带着螺帽的。路过的市民发现地面

有情况脚会适当抬高一点,有的绕开走。

林先生告诉记者,五一广场前来游玩的人很多,而且这条路又是人行道,走路的市民很容易被路面上的钉子绊倒,他亲眼看见一个小伙子玩手机没看路面,脚被绊了一下,手机都丢出去了,还好人

没有摔倒。他上个星期就发现这个情况,3日又看见路面上钉子还没有处理,就给海都记者反映了,希望相关部门能及时下一下,以免发生意外。

记者将此事向福州市市政工程中心反映,工作人员称马上派人到现场核实处理,10分钟就处理完毕。

大闸蟹产量普涨 价格降低50%

记者走访福州多个水产批发市场,发现今年大闸蟹价优质美

海都记者 周婉怡

秋风起,蟹脚痒;菊花开,闻蟹来。中秋、国庆“双节”来临,也正是“虾兵蟹将”收获的季节,其中在水底蛰伏一整年的大闸蟹,此刻满膏满黄全身是宝,让很多爱蟹人士心动不已。那么,今年大闸蟹的价格、质量如何?记者来到福州多个水产批发市场实地调查走访。

大闸蟹销量高 价格比往年便宜

昨日上午,记者来到了新华都(五四路)的水产售卖区,在一个写着“秋意浓浓,蟹蟹有你”的牌子下方,三四个顾客正认真地挑选着大闸蟹。

该超市货架上正售卖五六种大闸蟹,螃蟹的价格根据螃蟹的大小上下浮动,在售螃蟹价格在每只25~33元之间。具体来说,

长荡湖精品大号大闸蟹(母)31.8元每只,长荡湖精品中号大闸蟹(母)25.8元每只,3母毛蟹28.8元每只等。

一旁正在挑选大闸蟹的陈女士告诉记者,此时是吃母蟹最好的时机,有大块的蟹黄,十分鲜美。“今年大闸蟹的价格比往年便宜了不少,我们家里已经连续购

买两天了,昨天买了5只,花了120元左右。”

在线上超市朴朴的海鲜水产这一选项中,专门开设了大闸蟹购买区,可供顾客选项颇多,例如,阳澄湖大闸蟹母蟹4两装(2两/只)为37.6元、鲜活大闸蟹公蟹90~110g/只为9.9元、鲜活母大闸蟹160~170g/只为32.8元。



新华都的大闸蟹

价低货好 产量为近三年最高

今年可以称为大闸蟹的丰收年。金山山野农产品交易中心市场商户告诉记者,去年由于高温和降水较少的影

响,导致大闸蟹产量略低且品相不佳,今年天气较稳定,大闸蟹丰产且肉质鲜美,价格相比去年降低一半。据央视财经报道,今年气候较为适宜,加上持续的水质改善以及科学投喂,整体上阳澄湖大闸蟹的规格、质量和产量都优于往年,且大蟹比例也会增加,预计10月中下旬大闸蟹都会基本成熟。

江苏苏州阳澄湖大闸蟹行业协会新闻发言人姚水生在接受采访时表示,今年阳澄湖大闸蟹养殖面积湖区围网是1.56万亩,预计总产量会达到1.1万吨左右,比去年增加1600吨左右。今年的产量肯定是近三年最高的。

大闸蟹销量比较好 用于馈赠和宴席

随后,记者来到金山山野农产品交易中心发现,此时大闸蟹被大多数店铺作为季节限定产品放在店门口最为显眼的位置。

“现在还不是大闸蟹最为鲜美的时候,再过十

几天才是最佳品尝时机。”一个摊主向记者介绍道,店里目前只售卖母蟹,一只25元,这些母蟹来自江苏苏州阳澄湖,一上市便有不少顾客前来购买。

不远处另一个水产摊主摊位上有售卖来自江

苏兴化的公、母大闸蟹,大闸蟹(母)为65元一斤,大闸蟹(公)为45元一斤。“国庆假期,大闸蟹的销量较好,多数顾客购买用来探亲送礼、馈赠、喜酒宴席,酒店采购占大多数。”