



和你聊聊春天里的赏心事

■文/摄影记者 项亚琼 朱林飞 盛凤琴 通讯员 邹紫 吴炫廷

昨天开始,我区进入气象学意义上的春季。草长莺飞的春天,卸下沉重的冬装,一颗心往外飞,总想尽情地拥抱春天。对宋代人来说,在春天垂钓、爬山、赏花、访友都是赏心悦事,他们把春天过得多姿多彩,忙碌而充实。

对现代人来说,春日里的赏心悦事虽与古人无异,但最不可辜负的莫过于两件事:赏花与“吃春”,但就是这两件美事,也有一些小贴士要送给大家。



扫一扫二维码
查看更多内容

早春时节 梅花依然是“当家花旦”

早春时节,梅花依然是“当家花旦”,“江南无所有,聊赠一枝春。”

作为唯一以梅花为特色的公园,江寺的梅花从来不会令人失望。这不,走进江寺公园南门,扑面而来的粉色就让不少行人驻足。克服了初生的害羞劲儿,绽放的梅花给公园增添上了粉色的韵味。

永兴公园的梅花犹如跳脱的精灵,丝毫没有拘束,两株梅树全力绽放,彼此交相辉映,占尽了永兴公园的春色。独树一帜的风景,让人一眼心动,吸引了不少市民驻足拍照。在南江公园、城河公园,你也不难发现梅花的身影,倚水而开

的梅花更是多了一份韵味。

当然,早春时节还有被梅花家族称为“李鬼”的蜡梅,金黄的花瓣随着轻风浮动,别有一番滋味。蜡梅又被称为金梅、蜡花、黄梅花等,其多为丛生灌木。蜡梅并不属于梅,人们把其归于梅,其实也是个美丽的误解,它与“梅、兰、竹、菊”四君子中的“梅”亲缘关系甚远。它们既不同科,也不同属。蜡梅归为蜡梅科蜡梅属,而梅花则为蔷薇科李属植物。只因两者都有一个“梅”字,都是先开花后长叶,又都具有芳香气,且都为冬春季开花,所以不少人常常误认为是同种。



3月1日,城河公园盛开的红梅。

13.6万株郁金香本月下旬将迎来盛花期



3月1日,盛开的郁金香点缀着江寺公园北门的亚运景观小品。

江寺公园北门这里,盆栽郁金香已蹿高了个头,黄色、红色的郁金香点缀着亚运景观小品,在初春的寒意中悄悄绽放了。这些都是经过苗圃温室培育促使花芽提前开花,而大多数的郁金香,嫩绿的茎秆或刚刚从黑土中冒出来不久,或顶着花骨朵含苞欲放。

春天里赏郁金香可不得不提南江公园。它被誉为萧山的“太子湾公园”。每年春天去南江公园赏郁金香,成了不少市民

春日里的一桩幸事,也对它充满了不一般的感情。相信不少市民对去年春天里,南江公园入口处绽放的郁金香新品种“香奈儿”还有印象,它除了花色粉嫩好看,还是少数具有香味的郁金香品种。正是这份好评,去年冬天,区市政绿化养护保障中心在继续引进该品种的同时,还扩大了种植的数量,让大家能在春天里不仅看到它的美,同时也能闻到它的香。此外,大家还可以期待下新引进的不少重瓣型郁金香品种,

比如“太阳”这个品种花朵硕大,色彩艳丽,明朗醒目,还有高傲如黑天鹅的“拉布拉多黑”等等,每一种都有其独特的美。

根据以往的时间表,到了3月中旬露天种植的郁金香才会逐渐开放。如果想欣赏到郁金香盛放的场景,3月下旬到4月初是最佳时期,届时13.6万株郁金香将扮靓萧山。不光是在城区的公园内,在街头你同样能目睹它的风采。比如在市中心路、通惠路等。

吃菜蕪、芥菜、马兰头正当时

冬去春来,万物复苏。此时如果要在农贸市场里搜寻当季的时令蔬菜,你可能会有点失望。花菜、菠菜、芹菜、萝卜、土豆、大蒜等已吃了一个冬季,算不上鲜货。这时,要找最最新鲜的蔬菜,你得提起竹篮,拿上剪刀,走向田野山间。

在农村,很多人家会在房前屋后留出几畦菜地。2月底3月初,吃了一冬的油菜(又叫油冬儿菜)开始抽薹,长出了碧绿绿的菜蕪。此时的菜蕪成为当之无愧的最佳时鲜菜,出现在老百姓的一日三餐里。菜蕪要吃得嫩,春天气温升高,油菜从抽薹到开花,有时只是一夜间。一旦开出黄色的菜花,菜蕪的味道就会差很多。对于有经验的农户来说,趁着菜蕪刚起时,就会小心采摘好,分装到保鲜袋里,放在冰箱里冷藏。每餐吃的时候,拿一捧出来,或清炒,或加上粉丝、蛋饺、肉丸煮成三鲜,都是极美味的菜肴。此时的菜蕪软糯带甜,就着这一碗油绿绿的菜蕪,也能连着吃下两碗白米饭。

一夜春风,地里的野菜悄悄探出了头。喜欢尝鲜的人们,早已将目光投到了长在田野山间的芥菜、马兰头。虽然现在农贸市场里偶尔能见到人工种植的芥菜、马兰头,但都没有长在野外的香,味道也没有野外的好。

说起芥菜,总会让人想起作家张洁写的《挖芥菜》,这小小的野菜曾给饥饿中的人们带去莫大的幸福。就在刚刚过去的周末,有朋友在微信朋友圈里晒出了一小篮芥菜,紫的茎,绿的叶,鲜嫩嫩的煞是可爱。朋友的父母住在乡下,屋后有菜园,朋友那天去地里摘菜蕪时,发现田垄边点缀着不少芥菜。于是她回家拿来剪刀,挖起了芥菜。据朋友说,当天晚上,将芥菜搭配着春笋、肉丁一起炒,端上来成了大家最爱的一道菜,每个人都吃出了春天

的味道。

除了炒着吃,芥菜还可以凉拌吃。把水烧开,将芥菜入水焯一下,捞出来挤干水分,用盐、麻油、味精、白糖拌匀,便是一盘爽口的时令菜。主妇们还喜欢用芥菜包水饺、春卷,吃起来味道特别鲜美。

比芥菜稍晚几天,长在田头山间的马兰头也可以挖了。野生的马兰头比种植的要矮一些,香味也更浓郁,可以炒着吃或凉拌着吃。还有一种比较常见的吃法,将马兰头先用水焯一下,去掉苦味,再切碎,加肉末、豆腐干丁用热油快炒,起锅后再浇上一勺麻油,香气扑鼻,吃上一筷,口齿生津。

在大棚种植技术普及的当下,农贸市场里每天都可以买到四季的蔬菜,而长在地头山野的菜蕪、芥菜、马兰头更是让人回味无穷,那是阳春三月的味道。



2月27日,市民在田间挖到的芥菜。

面对美景美食 这些事要注意

春暖花开心情好,皮肤瘙痒惹人恼。春天是皮肤病的高发时期,一到春天不少敏感肌肤的市民备受过敏困扰。

昨天下午,在区皮肤病医院皮肤科冷喷治疗室内,王女士正在进行冷喷治疗。这已经是她进行冷喷治疗的第二天,皮肤红肿的情况也较前一天有所好转。对于过敏体质的她来说,春天是一年中最难熬的季节,皮肤过敏让她苦不堪言。

王女士说:“上周六天气好,就带着孩子出门赏梅,想着难得出太阳,多晒晒,整天都在室外。玩的时候开心,结果晚上回来皮肤就不对劲了,脸上出现了红斑、瘙痒的情况,越抓越痒。第二天情况依然没有缓解,就来医院检查。果不其然,又过敏了。近几年来,每年春季都会在皮肤科门诊‘报到’。”

其实像王女士这样在最近出现皮肤过敏的患者不在少数。对此,区第一人民医院皮肤科副主任、区皮肤病医院皮肤科主任顾科峰说:“随着天气变暖,皮肤病医院的门诊量也有明显提升,之前日常就诊量在500人次左右,如今患者就诊人数一下增至700人次左右,医院皮肤科门诊都处于‘饱和’状态,有三分之一的患者出现了皮肤瘙痒、刺痛、红肿、红斑,甚至是面部肿胀等过敏症状。”

为什么一到春暖花开时节,我们就容易发生过敏情况呢?顾医生

表示,冬季皮肤紫外线照射的时间相对较少,此时的皮肤也更为敏感。天气渐暖,人们外出机会增多,皮肤接触紫外线的机会也增多。市民在踏春时,裸露在外的皮肤如果长时间处于暴晒状态,很容易引发日光性皮炎,面部出现红斑、痒等情况。春暖花开,室外花粉、柳絮等悬浮物增多,引起过敏发生的几率也会升高。此外,春季猫狗这些动物会换毛,动物皮毛也容易让过敏体质的人群产生过敏现象。除了紫外线照射易发生皮肤过敏症状外,促进紫外线吸收的因素也有多种,比如食用光敏性食物。

顾医生说:“春天一到,很多市民喜欢吃菠菜、马兰头、韭菜等,这些都是光敏性食物,过敏体质人群要少吃。因为绿色颜色特别深的食物能够促进人体对紫外线的吸收,继而产生光敏反应。光敏性食物也不是说一定不能吃,只是吃了之后,不要晒太阳,或者可以少吃,以减少食物诱发光敏感的机会。”

春季踏青,防晒也很重要。对此,顾医生提醒广大市民,特别是敏感性皮肤的患者,出门做好防晒。春季紫外线比起冬季明显加强,若是易因日晒而过敏的患者,也别急着脱外套,要穿长袖长裤,做好防晒措施。对于敏感肌的人群,建议使用物理防晒霜,可以抵御紫外线的损伤。尽量少用一些所谓的“网红”面膜,有些化妆品和护肤品含有铅、汞等有毒重金属,导致皮肤毒素沉积,也会引发皮肤过敏。此外,过敏体质的人群可以减少出门或者尽量减少去柳絮花粉多的地方,外出时还应做好防护,戴好口罩,防止大量吸入花粉柳絮等过敏原。当出现过敏反应时切勿盲目服用抗过敏药,要及时就诊,检查过敏原并由医生判断病情进行治疗。



3月1日,萧山皮肤病医院皮肤科门诊。

玉兰花开“网红”路迎来浪漫风景线

每年到了春季,西河路就成了萧山的有名“网红”路。西河路上的玉兰,这几天也有少数几棵静悄悄地开了。玉兰,早春先花后叶,花外形极像莲花,婀娜的姿态与蓝天、白云,组成了一幅美丽的画面。

西河路两侧种植的玉兰有白玉兰、紫玉兰,白玉兰花色通体洁白,紫玉兰外面为紫红色,内为白色,种植范围一直延伸至萧然南路,已然成为老城区一道亮丽的风景。白玉兰一般一年只开一次花,紫玉兰一年开两次、甚至三次花。从花期来看,白玉兰的花期通常是在3月,紫玉兰的花期通常是在3-4月,开花时间白玉兰要略早于紫玉兰,通常白玉兰花更大、更丰满,九片合围成一朵又一朵灯盏般的花朵,但紫玉兰往往也“不甘示弱”,有些会开得比白玉兰还大。

除了西河路,城区的南江公园、江寺公园内也有零星种植,每每开放之时,总能吸引过往路人、游客驻足观赏,美不胜收。而赏这番美景可得抓紧,因为玉兰花的花期短,一共也就那么十来天。



2月28日,西河路上的玉兰。