

扫码下载韵味萧山App获取更多资讯



萧山亚运氛围感拉满 怎么能少了你？

本报讯(记者 贺一萍)第19届亚运会即将在杭州开幕,这场体育盛会给杭州带来什么? 答案就在我们的生活里。即日起,韵味萧山App广场开设#你好 亚运#话题,通过网友的视角,呈现服务亚运、迎接亚运的新热潮,讲好亚运故事,展现亚运城市风采。活动将不定期发布优质帖中奖名单,单次送出500积分,并有机会获得精美礼品。那么,在这个话题下可以发哪些内容呢?

打卡杭州亚运范儿。城市换上“亚运妆”,你留意到身边的亚运元素吗? 琮琤、宸宸、莲莲出镜率极高,亚运吉祥物的已深入人心,娃娃们路过都能叫出他们的名字。无论是城市还是农村,都有不同风格的亚运主题的装置布景,欢迎你来打卡合影。

收集亚运场馆“全家福”。拍摄你与亚运场馆的合影,留下珍贵纪念。在杭州亚运会举办前,你能打卡几个亚运场馆,试着挑战一下。

晒晒家门口的健身场地。亚运红

利提前享,全民健身成风尚,除了亚运场馆,家门口的运动场地多了起来,体验感如何,等你来测评。

健身打卡,谁是No.1? 无论男女老少都能参加#你好 亚运#运动打卡活动。动起来更健康,城乡处处洋溢着朝气与活力。跑步、游泳、打球、爬山,排舞、健身操、太极拳……亚运前,我们会选出若干名运动积极分子发放奖品与积分。

发现身边的美,献礼杭州亚运。好人好事好风景,也可以来#你好 亚运#话题下发帖。从今天到十月,正好三季,来韵味萧山晒出你眼中的最美萧山。如果你爱摄影,可以来这里记录最有意思的风景;如果你是志愿者,可以在这里留下红马甲的故事;如果你是亚运小主人们,也可以来参与哦,上传为亚运画的画、写的诗、唱的歌,献礼亚运。

萧山亚运氛围感拉满怎么能少了你? 快来参加#你好 亚运#主题发帖活动吧。

不少萧山人已经迫不及待来了! 这个春天里的第一口“鲜”



你心里,春天最具代表的颜色是什么?

也许是街头巷尾盛绽鲜花的五彩斑斓,抑或是午后日光在枝丫跳跃的温暖橙黄。答案有无数种,但笔者觉得,那春风吹醒的漫山青绿,褪去洁白的外表后,孕育着无限生机,与这个春天更为相融。

而与此色彩匹配,就不得不提中国传统文化,茶文化。

立体栽植的茶树均匀分布,叶尖笔挺,一提一摘,翠绿的茶叶就此摘下,再经过摊放、杀青、回潮、辉锅、提香等工序,放入杯中,滚烫的沸水冲泡,茶叶瞬间舒展,汤色嫩绿明亮。

微抿一口,感受着时间空间带来的静谧感,别提有多惬意了。

时下,正是春茶采摘的好时节。最近,很多人都在问,春天里的第一口茶什么时候能上市? 韵味萧山App商城一韵味馆特别为大家带来了来自萧山区戴村镇的“三清飘香”牌龙井茶。

萧山戴村的茶叶古而有之,曾荣获中国杭州国际茶文化节“名茶新秀”,浙江省斗茶会一等奖,之后才慢慢被人们所认识。

每年三月初,茶工们纷纷上山,采摘良种茶树的嫩芽,再经过多道工序制茶。

戴村产的茶叶外形扁平挺直,叶底细嫩成朵,以“香气清高持久,滋味清醇爽口,汤色清澈明亮”的三清特色著称。喝上一口,能感受到微苦的口感在口腔内逐渐转换为甘甜滋味。

戴村,位于萧山南部,生态资源独特,境内绿色生态资源丰富,人文景观遍布,拥有山林面积10万多亩,森林覆盖率达65%以上,是著名的浙江省石牛山森林公园的所在地。

这里昼夜温差明显,山清水秀,天朗气清,土壤深厚肥沃,土质松软,自然条件得天独厚。

萧山戴村茶叶的主要生产地,位于戴村镇海拔高度600米以上的云石群山,竹林丰茂,云雾缭绕。

高山云雾出好茶,日夜温差大,云雾缭绕,散射光等,使茶园充分含水保湿,让茶叶品质有了充分保证。

山峰终年云雾缭绕,气温较低,这也使得高山新茶的开采期相比别处要迟一个节气,通常要到清明节后才会开采。

茶树喜弱光、耐阴,因高山多雾,空气湿度大,使得漫射光照射充足、柔和,非常有利于茶叶内含氮物质的形成和积累,使得芳香物质含量丰富。昼夜温差大的高山环境,也让茶芽持嫩性强。

土质是生产好茶的重要条件。戴村有着亿年火山遗址,留下了丰富的有机质和微量元素,具备了得天独厚的土壤环境,赋予了茶叶高品质的基础条件。

云石群山恰好都具备了这些土壤条件。这些高山茶园的土壤深厚、土质松软,有利于茶树根系顺利伸展,充分吸收水分和营养。

高山基地土地肥沃的肥源来自修剪落地的茶枝、老叶和茶园松土清除的杂草以及菜籽饼、羊粪等。

这些优质有机肥,使茶叶种植不施化肥,成了真正的有机茶。

据杭州九清农业开发有限公司负责人陈巧红介绍,公司的高山茶叶基地,茶树均可以算老枞,属茶籽播种的有性繁殖。这样的茶树相较于扦插培育的茶树,“个性张扬”,茶叶形状不一,无论是从香气还是滋味,都别有风味。

好的茶叶如何养成? 半靠原料,半是工艺。

在传统工艺的基础上,戴村三清茶结合现代技术,不断完善和创新,形成了特色炒制工艺,还将传统炒制工艺与机械相结合,以此达到“色、香、味、形”俱佳。

九清农业出品的茶叶,含水量控制在4.5%以下,更耐储藏,放在冷柜保存两年,颜色也不会走样,泡出的口感与新茶几乎无异。(文/林青颖)

共占春风的 还有它



绘图 王铃佳

本报讯(记者 贺一萍)弄轻风,摇荡满林罗绮。最近,南江公园除了C位的郁金香,垂丝海棠共占春风也迎来了盛花期,远观如粉嫩云霞一般。今天,我们就来聊一聊海棠家族。我们平常说的海棠是蔷薇科苹果属的一众植物的共用名字,其中包括了西府海棠、垂丝海棠、山荆子等众多兄弟姐妹。

海棠姐妹花你能分清吗?

作为行道树和园林美化,垂丝海棠在萧山种植得极为广泛,南江公园、新安公园、江寺公园、西河公园、北山公园,工人路、晨晖路都有它的身影,许多小区里也有,市民一出门就能欣赏到红花满枝,纷披婉垂的景象。同科同属的和西府海棠相对少一些,偶与垂丝海棠并肩站着,也不易分辨。

垂丝海棠,蔷薇科苹果属植物,又名锦带花,因其如丝的花梗下垂而得名。宋代诗人杨万里有一佳句“垂丝别得一风光,谁道全输蜀海棠”,就描绘了垂丝海棠袅娜娉婷的风姿。微风吹来,花朵轻颤,花丝摇曳,犹如美人起舞,看上去与樱花十分相似。辨别两者其实也不难,看花瓣就可以。樱花花瓣带一个V型缺刻,海棠花瓣则是完整的。细心的人可能还会注意到,它俩的花梗颜色和长度也不同,樱花多是绿色长梗,垂丝海棠的花梗更长,颜色偏紫红色。

海棠家族中,和垂丝海棠最亲的姐妹叫西府海棠。西府海棠因生长于西府(今陕西省宝鸡市)而得名。虽是姐妹,但个性很不一样。西府海棠在海棠花类中树态峭立,树枝是向上生长的,不似垂丝海棠那般冠状延展。别看两种海棠都是粉粉嫩嫩的颜色,如果放在一起对比还是很明显的,西府海棠花蕾红艳,盛开后颜色会渐次变白,而垂丝海棠基本不变色。它们的花梗颜色也不同,西府海棠相对挺立是因为它的花梗更短粗,颜色为绿色。观



垂丝海棠 贺一萍 摄



西府海棠 拍客毛建伟 摄

叶亦有发现,垂丝海棠更凸显花团锦簇的模样,叶不显眼,而西府海棠的花叶相间,不分伯仲。众人皆知“海棠无香”,西府海棠是个例外,凑近了细闻,会有一种月季

的淡香味。

西府海棠在萧山没有垂丝海棠多,拍客毛建伟在道源路边的一片海棠林里就找到一棵西府海棠。如果你看到不妨拍照发到韵味萧山广场#花期播报员#话题里,让大家认一认。

叫海棠的不一定是亲戚

海棠家族里还有个“幼崽”,大多都是以盆栽形式出现的,叫四季秋海棠。常见于花坛、阳台。不过它不是蔷薇科里的海棠亲戚,而是秋海棠科秋海棠属植物。叶色光亮,花朵四季成簇开放,而且花色多,粉色、玫粉色、橘红色、红色都有。

前阵子有网友发图到韵味粉丝群,小小的红花贴着树枝长,与椭圆形的小绿叶相映成趣。识花软件提示这叫皱皮木瓜,点开看详情,又名贴梗海棠。木瓜和海棠怎么有了关系?

贴梗海棠其实也不是海棠属的,而是木瓜海棠属。但是这个属在植物界也是有异议的,原始文献没有明确给出木瓜海棠属学名Chaenomeles的词源,在《中国植物志》上只有“木瓜属”,所以正式说起来,贴梗海棠已经是徒有其名了。顾名思义,贴梗海棠的花是贴着树枝长的,枝干古朴庄重,花朵娇艳可人,和垂丝海棠、西府海棠的模样完全不同,经常被用作盆景制作。贴梗海棠分为大红花、重瓣贴梗海棠、木瓜海棠等等,它的果实又被叫做皱皮木瓜,近成熟的果子干燥后就是药房里的中药木瓜,有舒筋活络,和胃化湿的功效。

发现生活的美好,从身边开始。欢迎下载韵味萧山App来广场做韵味萧山花期播报员,分享赏花的更多内容,发现春天的好玩。



扫一扫二维码
查看更多内容

春暖花开 又到了晒霉干菜的季节

本报讯(记者 於立英 实习生 程之恒)春暖花开,老一辈的萧山人就开始准备晒霉干菜了。这不,我们韵味萧山的老朋友,善于观察生活的傅灿良老师,用镜头记录下了这充满生活气息的一幕。

傅老师说,当时他是去所前山里王村拍摄茶叶的,发现村里有的人家已经趁着好天气在院子里铺好了竹匾晒霉干菜。

听晒霉干菜的阿姨说,有些家里晒霉干菜的时候还会加上笋干。这个季节山上的毛笋长势正旺,挖来切成块,再和霉干菜一起铺在竹匾上晾晒,两股鲜味结合,别提多美了。

傅老师告诉小编,现在晒霉干菜的还是个别人家,等半个月后天气再暖和一些,晒的人可就多了。

有的朋友看到这里可能要问,在我印象里叫的一直都是“梅干菜”,为什么小编要称“霉干菜”,这两个哪个才对呢? 其实,最开始的叫法确实是“霉干菜”,原因是盐渍加工后的干菜表面会覆上一层白白的盐霜,看上去就像霉点一样,所以得名“霉干菜”。后来人们出于避俗的心理,觉得“霉”字不好听,就有了“梅干菜”的叫法。但无论叫什么,带给人们最深的印象始终是它的美味。

霉干菜在餐桌上可称得上是百搭了,配素能提鲜增味,配肉能吸油解腻,配鱼能去腥添香,无论是霉干菜烧鸡腿、霉干菜肉饼、霉干菜蒸鳊鱼,还是霉干菜四季豆、霉干菜炒笋,都别有一番滋味。其中最深得人心的,必是霉干菜烧肉了,相信一提到这个名字,就勾起了大部分



傅灿良 摄

人的馋虫。黑亮的干菜浸透了带着肉香的油露,挑一筷子在米饭上,咸香的霉干菜伴着热腾腾的米饭一同下肚,这“黑白配”,吃上一口能让人惦记好久。每当年夜饭桌上端上那碗堆成小山的霉干菜扣肉,萧山人便有了过年的感觉。霉干菜不仅能配菜,配主食也是花样百出,霉干菜包子、霉干菜炒饭,还有那霉干菜烧饼,烤得酥脆油亮的饼皮裹着香味扑鼻的霉干菜,满口都是幸福的感觉。而就

算什么也不搭,嘴馋时嚼上两根,也是一种不错的零口。

霉干菜是带着土气的食物,从地里挖出芥菜,在院子里铺竹匾晒干,再在土缸里盐渍,每一步都沾满了乡土气息。也许就是在食品工艺发达的今天,萧山人年年还在坚持手工做霉干菜的原因——自己亲手做的霉干菜土气、踏实。这便是每一个萧山人舌尖上挥之不去的美味——霉干菜。



微信扫二维码进入韵味馆小程序购买

商务合作:新的一年,韵味萧山App商城诚挚招募合作伙伴,如果您有好的产品资源,可以拨打商务热线22806722联系我们。