

放晴! 连晴5天!

明天起又要热到30℃左右

雨暂歇,天放晴。 快拍小友 里尔 摄(照片选自快拍快拍网·快拍天气频道)

记者 顾怡 刘云

前晚开始,又是一夜汹涌的大雨,大到甚至让人觉得原本天气预报里说的“周二开始雨止”要泡汤了。但是,昨天上午开始,雨真的停了。虽然没有出太阳,但是感觉天色一点点亮起来,原本湿漉漉的地面也一点点干了,确实是要转晴的样子。

是的,终于要晴了。从今天开始一直到周日白天,都是多云或晴的天气。因为要到周日傍晚前后开始转阴有阵雨或雷雨,所以满打满算,差不多会有5个大晴天。对于这个多雨的春天来说,这实在是太难得了。

趁着这几天的阳光,杭州市气象台建议,大家可以做一点换季的准备。积压下来的厚衣服洗干净收起来,轻薄的夏日裙衫一件件挂出来。按照时节来说,接下去就算再冷,披一件牛仔衣之类的外套,应该也能抵挡过去了。

当然,阳光好,也就意味着气温又要开始飙升。今天白天,最高气温25℃,明天就会升到31℃。接下去一直到周日,每天的最高气温都在30℃左右。

春天过到尾巴上,杭州经常会有这样忽然热起来的时候。5月1日,最高气温飙升到了31.6℃,是2000年以来最热的5月1日(2000年—2015年,每年5月1日的最高气温都没有超过30℃);紧接着5月6日,最高气温又升到了32.5℃。但是那只是短暂的一阵热,就好像季节一次次地向夏天发起冲击,却始终还差一点火候。

不过,也就是在这样一次次的冲击下,夏天越来越接近。按照气象上的标准,必须要连续5天日平均气温都在22℃以上,气象学意义上的夏季才算真正来临。不知道接下去5天连晴,能不能热到入夏的标准?说不定哪一天,气象部门就会宣布:夏天开始啦!

夏天的第一口味道 是不是茭白?



记者 刘云 摄

季节转换,菜场里最明显。

常去逛,你就会发现,有些蔬菜一年四季都在,比如辣椒、番茄,不管什么时候想吃,随到随买。也有些菜,雷打不动只卖一季,过了季节,哪怕你再想吃,对不起,请等下一年。比如笋,欢畅地吃了一整个春天,这两天再去,菜场里找来找去,只碰到了一个菜摊,小盆子里摆了五六把细细瘦瘦的野笋。老板娘说是春天最后一口,之后就真没了。

春天的菜,现在开始告别;而只有夏天里吃的鲜嫩小菜,也开始露面。你可能首先就会想到最传统的“水八仙”,也就是芡实、茭白、莲藕、水芹、慈姑、荸荠、莼菜、菱等8种菜。

现在莼菜已经开卖,荸荠也偶有露面,而最先发力的茭白,已经开始陆陆续续“霸占”每一个菜摊。

茭白和笋,就像是互相轮班上场的两兄弟。比如杭州人爱吃的蒸咸肉,冬天用冬笋当底配,春天用春笋配,到了夏天,就用茭白来代替。还有片儿川。老杭州烧的片儿川里,一定少不了笋片,切得薄薄的。到了春末夏初,碗里的笋片也默默消失了,换成了茭白,还是切成薄片儿,在肉丝下铺一层。

现在去菜场里看看,以前摆满笋的菜摊上,都集体换上了茭白。一排排白白嫩嫩,有人叫它“远看一棵草,近看大肚皮阿嫂”。

茭白,离不开水。所以杭州周边的水乡,比如余杭、桐庐、德清等地,都种着茭白。余杭种的都是双季茭白,每年5月到6月、10月到11月,都有新鲜上市,夏天、秋天都能吃到;桐庐莪山畚族乡,种的是单季茭白,一年一生,要等到入秋才能吃上。

茭白最朴素的吃法,是挑嫩茭白,切成长条,要么水里煮煮,要么上锅蒸,然后稍稍蘸点酱油,就很有清爽的水乡味道。

也可以吃得很高端。茭白和莼菜、鲈鱼,并称为江南三大名菜,是蔬菜里的上品。2009年11月,美国总统奥巴马访华时,清炒茭白芦笋是国宴菜单上的三个热菜之一,也是其中惟一的素菜呢。

召唤夏天的第一朵花 是不是萍蓬草?



西湖里,小荷才露尖尖角,想赏荷花,还太早了点。但同样长在水里的萍蓬草,已经开起来了。每年它都比荷花开得更早,它开了,夏天也快到了。

萍蓬草也叫金莲,是长在水里的小清新。它和睡莲很像,不过花要比睡莲小很多。一朵朵鹅黄色的小花,在水面上漂着,层层叠叠。西湖边,虎跑公园、浴鹄湾、乌龟潭、茅乡水情,只要临水的景区里,它都能开得很好。

等天再热一点,萍蓬草会在水面上开出整片整片的鹅黄色小花儿,那是它最美的时候。而且它很“长情”,可以不紧不慢地开上一整个夏天。



加快报官方微信
天气资讯随时掌握