



清晨,西湖边运动的人。快拍小友 qwx 摄

## 杭州今年第一拨蚊子 你有没有被咬到?

记者 顾怡

春末夏初,雨过天晴,气温撒开脚丫往上跑,让人感觉碰到了夏天的衣角。

昨天可以算是杭州近段时间以来,阳光最灿烂的一天。杭州市气象台监测,昨天早晨,杭城最低气温13.6℃,前天下雨的日子,白天最高气温也只有15℃左右。而在春末艳阳的助攻下,昨天杭城最高气温更是升到了27.2℃。太阳下走一会儿,就能感觉到背上微微出汗。

接下去几天,难得连晴,气温还会继续升高。

市气象台预测,今天,晴到多云,市区气温15-31℃;明天,多云到阴,17-27℃;周六以及周日白天,天气也都还不错,周日夜里开始,雨又会下起来。

尽管气象意义上的夏天还没有正式到来,但

夏天的各种防护工作都要开始了。

首先是防晒。市气象台提醒,接下去几天,紫外线很强。其中每天早上10点到下午2点,是一天当中紫外线最强的时候。爱美的姑娘们,隔离霜、防晒霜、太阳眼镜、遮阳伞等都可以用起来了。

紫外线分为长波长的UVA、中波长的UVB及短波长的UVC。其中UVC会被臭氧层隔离,能辐射到地面的只有UVA和UVB。

UVB为“户外紫外线”,是引起皮肤泛红、发炎及晒伤的主因,它可以通过物理遮挡隔离。UVA会折射进室内,被称为“室内紫外线”,它不但会激发色素合成使肤色变黑,更是造成皮肤老化及细纹产生的主要祸首。不过,现在还没有非常有效的防治手段,一些防晒用品上标注的PA+、PA++、PA+++ ,能用来辅助防护UVA。

另外,今年夏天的第一拨蚊子也要出动了。“只有2.5毫克重的身体,轻盈地落在你的皮肤上,然后用它的六根口针温柔地刺穿你的身体,等它吃饱喝足,伸个懒腰,就挥一挥翅膀飞走,只留给你怎么抓怎么痒的一个包”,昨天,有朋友在微信里无奈地说,满身蚊子包的季节要到了。

尽管现在周围被蚊子咬的人还不是很多,但前两天已经有报道说,随着气温持续升高,雨水增多,南京这个夏天的第一波蚊子出现了。

比照一下,杭州蚊子活跃的季节一般是每年的4-11月,一旦气温超过25℃,就是蚊子最“欢快”的时候。看看眼下的气温,和夏天越来越远的脚步,纱窗、防蚊液什么的,还没准备好的也要抓紧了。

防晒、防蚊,我们的生活方式也慢慢开始“夏天化”了呢。

跟着快报逛菜场

## 你盼的开胃一口酸 青梅一年只卖这几天

记者 刘云 文/摄

夏天一步步逼近,胃口似乎随着暑气的到来一点点消退,肉啊鱼啊的,都提不起兴致,就是想吃点清清爽爽的。所以,每年到了春末夏初的时候,很多人都盼着开胃的一口酸——青梅。

青梅每年只有在这个时节才会短暂亮相。屏风街菜场,年年卖青梅的老板娘,这两天已经把一个个鹌鹑蛋大小的青梅在摊上堆成一座座小山,那个绿得青翠啊,让人看一眼就忍不住分泌口水,似乎已经把青梅咬在嘴里。

老板娘说,青梅一年里只卖十几二十天,而且她也不太吆喝,“因为吆喝起来很奇怪。别的水果都是要甜,不甜不要钱,青梅怎么办,总不能说不酸不要钱吧。”

就算是这么低调,每年青梅一摆出来,肯定有人来问。年轻姑娘挑来挑去,最多买三四斤,说是拿回去熬果酱,三四斤可以熬一小瓶,早上拿来抹面包,可以吃好久。“大主顾”通常是五六十岁左右的。一下手就是20斤起步,拿来泡青梅酒。五月里泡下去,八九月份开始喝,陆陆续续可以喝到来年青梅再上市。

今年的青梅有一点奇怪。往年的青梅,老板们说大多是超山来的,冬天看了梅花,夏天就有

它结的果子。但今年,问了一些老板,都摇摇头说,超山的梅子一颗没见到。现在的青梅都是从勾庄进货,有些是建德的,有些是嵊州的,就是没有超山。

余杭超山景区工作人员说,今年超山的青梅,的确买不到。

超山5万多棵梅树,往年五月青梅成熟的时候,可以摘10万斤,那时候还会组织市民去超山采摘游,摘了青梅直接带回家。但青梅结果子需要很多养分,为了优先保证梅树的养分,让来年的梅花开得更好看,所以从去年开始,青梅刚刚结出小果子时,就都人工打掉了。

青梅买回去一般也不会直接吃,都要自己花点功夫加工,所以真正会下手买的人,早就想好了整套流程。比起买青梅本身,这更像是迎接夏天的一种形式。

做青梅酒的,会早早准备好干净的大瓶子(一般是广口的玻璃瓶),还有冰糖和白酒。青梅买回去,用冷开水洗干净、擦干,放进广口瓶里。接着开始加冰糖,一层青梅一层冰糖地铺,放多放少全看个人口味。然后倒白酒进去(50度以上的高度白酒比较合适),把青梅全部浸没后,再高出个四五厘米就可以。最后耐心等上三个月,就可以开封了。



至于小清新的青梅果酱,做起来可要有点耐心。先把青梅洗净擦干,放进锅里,加水没过青梅,然后放一点点盐,大火烧开后,转小火5分钟后关火。梅子捞出来后,过冷水。接着拿小勺子把青梅肉刮下来,放锅里,加白糖,再大火烧开后转小火,中间一定不能忘了,要用勺子不停搅拌。一直煮到青梅肉稠稠的,关火。等凉透了以后,把果酱分装到各种玻璃瓶里,放进冰箱就算好了。挖果肉和搅拌这些步骤,很花时间,但是等到酸酸甜甜的青梅果酱抹到面包上,爽爽入口的时候,你会觉得这功夫花得很值。



加快报官方微信  
天气资讯随时掌握