



周末继续热 三伏下周来报到

“忙归忙，勿忘六月黄” 你家餐桌端上“鲜掉眉毛”的螃蟹了吗？



记者 陈淑芝 刘云 周丹红 通讯员 陈志华 巩颖
摄影 里尔

昨天热不热？
热，热到真心怀疑前两天是不是真的下过雨。
接下去热不热？
比昨天更热。
昨天，最高气温飙上了35.2℃，市气象台再度出具“高温报告”：受副热带高压影响，预计市区7日、8日将出现高温天气。今天，晴转多云，25-35℃；周六，晴转多云27-35℃；周日，多云转雷阵雨，26-33℃。

今天是“小暑”，唐代诗人元稹说：“倏忽温风至，因循小暑来”，暖暖的热风是循着小暑的节气而来。此时，全国大部地区天气日渐炎热，一年中最热的三伏天也要来了。

我们都知道“三九”从冬至日开始算起，但“三伏”的算法，却不是从夏至日开始的哦。

按我国农历气候规律，前人有规定：夏至后第三个庚日开始为头伏（初伏），第四个庚日为中伏（二伏），立秋后第一个庚日为末伏（三伏），头伏和末伏各10天，中伏10天或20天，“三伏”共30天或40天。

按照今年的农历，入伏的时间是7月12日，也就是下周三。头伏、中伏和末伏的时间分别是7月12日-7月21日、7月22日-8月10日、8月11日-8月20日。

三伏天的“伏”字，是阴气被阳气所迫藏伏于地下的意思。三伏天气温高、气压低、湿度大、风速小。古人认为，在这样的日子里，养生的方式就是要“伏”着，宜静不宜动。

古代中国人对三伏天特别重视，北方人还规定了饮食“头伏饺子二伏面，三伏烙饼摊鸡蛋”；不过，南方人似乎没有这样的习俗，大热天的胃口不佳，吃一点清凉开胃消暑的东西就好。

对了，还有一个有趣的小知识想跟你分享。你知道“三伏天”的英文是什么吗？从很早以前开始，英国人就把“酷暑”称为“dog days”，后来就对应成了“三伏”的英文翻译。是不是很符合如今我们口语中说的“热成狗”？

38℃以上暂停人工扫马路 倡导沿街单位为环卫工人提供短时休息场所

从6月1日开始到9月30日，近2万环卫工调整到夏季作业模式，当日最高气温达到38℃以上(含)时，10:00到17:00的高温时段，市区道路、街巷等露天场所清扫保洁暂停纯人工作业，以机械清扫为主，并增加道路清洗和洒水作业频次。

天气炎热，我们呼吁沿街机关、企(事)业单位、个体工商户，免费为从事露天作业的一线环卫工人提供短时休息、避暑的场所，让辛苦工作的他们也能感受到凉爽。

另外，今天开始，环西湖的6个志愿服务微笑亭，会提供不同的免费凉茶，一直供应到10月7日天凉下来。这是西湖景区连续第6年派凉茶了，为了让游客喝得更有滋味，还年年变着花样上好茶。今年，为大家端上的除了西湖龙井、普洱茶、贡眉这些极富特色的系列中国茶，还有“杭州”茶，比如荷叶茶、清凉消暑茶、花茶等。

每天早上，志愿者都会用心清洗凉茶桶、纯手工泡制凉茶。要是你也愿意来做茶艺志愿者，可以在微笑亭报名哦。

微笑亭	茶品	地点
曲院风荷	荷叶茶、白开水	北山街曲院风荷1号门
平湖秋月	白茶(贡眉)、柠檬水	孤山路岳庙管理处旁
湖滨晴雨	红茶(有机红茶)、白开水	湖滨一公园西湖大地图旁
柳浪闻莺	绿茶(西湖龙井)、白开水	西湖博物馆后大草坪旁
雷峰夕照	黑茶(普洱茶)、清凉消暑茶	南山路净慈寺正对面
苏堤春晓	白茶、花茶	南山路苏堤南口名人纪念馆旁

杭州人的螃蟹季是从“六月黄”开始的 只是西湖产的“六月黄”很难吃到了

进了农历六月，江浙一带的人就开始惦记起一样时令鲜货——“六月黄”。

“六月黄”，就是“幼齿版大闸蟹”，是大闸蟹在生长期中，刚刚经过第三次脱壳的“童子蟹”，外壳脆、内壳软、爪子小，吃起来肉质细嫩饱满，蟹黄多多且味道鲜美，滋味一点也不输“成年版”的大闸蟹。

就是这个每只还不到2两重的“小萌物”，在杭州、上海一带，牵动着无数吃货的心，小小个头不管是何种做法，都“鲜得让你眉毛掉下来”。

所以，每年到了这个时候，吃货们就会满心惦记，“忙归忙，勿忘六月黄”。

今年，到“鲜掉眉毛”的时候了么？到了！

杭州的菜场里，上个月就已经陆续有“六月黄”现身，卖50、60元一斤的都有。问是哪里来的“六月黄”？老板们报上来的“老家”，哪里都有，就是唯独少了一样——西湖。

西湖里长大的“六月黄”，不喂饲料，完全野生，杭州人尤其把它当成宝，每年到了这个时候，总想买几只来尝尝鲜。西湖里的“六月黄”去哪了？

跟西湖渔亭的老董打听。

西湖里的鱼啊虾啊蟹啊，都不能随便抓，必须要有捕捞权；西湖里的鱼，也不是随便哪里都能卖，只有西湖渔亭(最早开在南山路，2011年楼外楼接手，改成西湖鱼市专卖店，现开在东山弄农贸市场)有经营权。

老董，就是西湖“渔老大”，在西湖里专业捕鱼、卖鱼快20年。老董听我问起：“哎哟，‘六月黄’哦，今年一只都还没有卖过。”

老董说，上周的时候，西湖里打鱼，一网捞上来，看是看到了几只“六月黄”，个头小得不行，又放回了西湖里。

西湖里的“六月黄”长得慢，满打满算，顺利的话，起码也要再等上半个月才能吃得着。

为什么说“可能”？



老董叹口气，“西湖六月黄”已经很少很少了，从去年开始，就几乎捞不到几只了。今年么，运气好可能捞得到，运气不好可能一只也没有。

因为几年前，西湖在北里湖、小南湖、湖西乌龟潭等区域新种了水草，防止水草被螃蟹钳断，破坏水底生态平衡，所以前两年开始，就不再往西湖里投放蟹苗了。

老董说，“西湖六月黄”小的时候，底层水草也要吃的，大一点了就吃西湖里的小鱼小虾和螺蛳，还会拿一根根水草练“钳子功”，确实蛮糟蹋水草的。以前每年11月里，都要往西湖里放蟹苗的，每年七八千斤总是有的。从前两年开始，为了西湖里的生态，真是一只都没有放过。

蟹苗不再放进去，蟹只能越来越少了，去年捞上来的“六月黄”都是以前遗留下来的，一天还能捞个一两斤的样子；今年么，运气好的话，可能能捞上几个“遗留蟹”生下的小宝宝。再以后，“西湖六月黄”只会越来越少，很可能以后大家就吃不到了。

真吃不到，也别介意，毕竟西湖一天比一天美了，少吃一口鲜，总是愿意换的。而且，菜场里其他地方来的“六月黄”，滋味也不会差啊。

要实在认准了“西湖牌”，那要么就换个口味，吃吃西湖里当季的好湖鲜，那也是蛮落胃的。

老董说，这两天西湖里捞上来最多的，是汪刺鱼、步鱼、河虾，味道都蛮好。

汪刺鱼，那可是卖鱼近20年的老董“最爱”，西湖汪刺鱼，每天吃小鱼小虾米，偶尔还吃点水草上的微生物，两三年才能慢慢长成，身上不带泥腥气。汪刺鱼精着呢，冬天沉到西湖底，贴着底趴着，怎么都不会让人捞起来。现在天热了，它们才会慢慢悠悠动起来，游上来吃食、产子。所以每年5月到7月，是吃汪刺鱼的好时候。

只不过西湖里的汪刺鱼价格贵一些，按个头来算，长到三两以上要100元一斤，再小一些的依次为70、50、40元。

