

江南墨韵、江南粉妍……120多个品种,还有几位新成员等你来取名

这里每一朵花都叫“江南”

杭州这座秘密花园美上天

本报记者 施雯

4月艳阳天,浙江省园林植物与花卉研究所(以下简称“园林所”)已是百花齐放,而这一季,芍药花开得最美。

都说芍药花开似牡丹,有谁知道,芍药和牡丹有什么区别?

通常来讲,草本的芍药比木本的牡丹,更适应江南的气候,比如浙八味中有一味中药,就叫“杭白芍”。

杭白芍以根茎入药,乃“妇女之友”。除了药用,杭白芍花颜值也挺高,单瓣花朵初开玫红,渐变粉红,直至粉白。

多年前,园林所育种专家史小华就开始关注杭白芍,并利用它对江南气候的良好适应性,与国内外芍药资源进行杂交选育,推出了一系列高颜值新品芍药。



步入芍药花海,120多种风姿绰约的芍药随风摇曳,让人流连忘返。

花圃里雍容华贵如牡丹的芍药花,绽放的花朵姿态优美,单朵如拳头般硕大,红色热烈似火,白色纯洁如雪,粉色娇嫩欲滴,美不胜收。

芍药是中国传统名花,与牡丹并称“花中二艳”。芍药恰恰又是浙江本土花卉,比如以药用为主的杭白芍,在浙江曾广泛种植,深受大家的喜爱。

史小华很看好芍药的市场前景,她告诉钱江晚报·小时新闻记者:“芍药种植容易,除药用外,有极高的观赏价值,是国际上广泛流行的高端切花材料,也是家庭园艺中可普遍应用的盆栽花卉。”

为此,史小华陆续收集了中国芍药品种群、杂种芍药品种群、伊藤芍药品种群三大芍药品种群;芍药种质资源圃已收集柠檬莎、珊瑚魅力、天使脸颊、紫凤羽等120多个芍药品种,基本涵盖了芍药9大色系,11个花型,是浙江首个芍药种质资源圃。

在收集丰富芍药资源基础上,史小华以耐湿热、低需冷量、观赏性状优良且绿叶期长等为育种目标,配置杂交组合130余个,获得杂交后代1000多株,并筛选优异株系32个。

这些好苗子,都是适合在江南地区种植推广的切花、药用、家庭盆栽和园林观赏芍药品种,去年已有两个获得国际登录新品种。

比如,芍药新品“江南墨韵”,它是罕见的黑色系芍药,从杭白芍籽播后代中筛选出的赏药兼用新品种,具有花期早、不变色、生长势强、花量大等特点。

“江南粉妍”颜值很高,是粉色花瓣镶白边的重瓣复色花朵,以杭白芍为母本,开放授粉所获杂交后代,具有重瓣性好、茎秆直立、花量大等特点,是江南地区良好的观赏芍药新品种。

史小华介绍说:“单一品种的芍药花期不长,但我们品种丰富,芍药每年花期可从4月初持续到5月初。作为长江以南的浙江地区,露地栽培的芍药花期比北方提前20天以上,鲜切花上市早、价格高,整体效益会比较高。”

目前,省园林所选育的新品芍药基本已覆盖全省各地,在杭州临平、湖州南浔、金华浦江、衢州衢江、嘉兴海宁和台州等地建立8个示范基地,总面积约900亩,推进了农旅融合,带动了乡村旅游。

园林所的新品芍药,名字里都带“江南”二字。专家说今年还有好几个即将登记的新品,颜值更高,名字还没想好。

旁边这几种娇美动人的花朵,都是园林所的新品芍药,还没取好名字,请大家一起来帮忙想一想,欢迎来小时新闻App评论区留言,我们将把大家的智慧转给园林所专家参考。注意,花名中需带有“江南”二字哦。



新品一



新品二



新品三

又闷又热 今天最高30℃

夜晚要注意防范
短时暴雨等强对流天气

本报讯 昨天,你有没有感觉很闷热?杭州最低气温15.4℃,最高气温27.3℃,加上空气湿度大,风力小,着实有一点点闷热感。

昨天的闷热还只是开始。今天的云比昨天略多,云层更低,湿度不会减小,但气温更高,最高气温可达30℃左右,闷热感更强烈。

杭州西湖龙泓涧景区,睡莲开出粉嫩的花朵,吐露着丝丝初夏的气息。

闷热之后,降雨随之而来。

今天夜里,杭州全地区自西向东,有一次中到大阵雨或雷雨,局部有短时暴雨,需防范短时强降雨、大风等对流性天气,山区需注意防范短时强降雨可能造成的山体滑坡等地质灾害。

今天夜里的降雨,降雨量更大,持续时间也更长,另外还可能伴有雷电、大风等。

杭州市气象台梳理过,今年春天,每当气温超过30℃之后,灾害性天气容易发生。3月13日杭州最高气温31.3℃,3月14日杭州出现区域性冰雹天气。4月12日杭州最高气温33.9℃,第二天杭州出现区域性暴雨过程。

明天,杭州还是继续有雨,气温也会下降不少,人体感觉凉爽、舒适。紧接着周日,最高气温又会升到27℃。

4月25日前后,还有温带气旋生成影响到杭州,有可能再迎一次强降雨天气过程。 本报记者 方力

敬告读者

亲爱的读者朋友:

为了提升读者体验,建立更高效的反馈渠道,从4月25日起,钱江晚报原96068新闻热线将停止使用,其新闻报料功能由小时新闻客户端读者报料平台承担,投递服务功能由征订服务热线0571-87023325、85310942承担。

您可以下载钱江晚报小时新闻客户端,打开首页,点击右下方发帖报料飘窗联系我们;也可以搜索关注微信公众号“钱江晚报”,点击底部的“分类服务”菜单进入“记者帮”填写相关报料信息;还可以登录小时新闻官方网站(<https://www.thehour.cn/>),在上方栏目条中进入“记者帮”发帖报料,我们将第一时间帮你解答疑惑。

钱江晚报编辑部
4月21日