

35.1℃

杭州昨气温历史同期最高



本报记者 董旭明 摄

随着气温飙升,本轮天气回暖昨天达到顶峰。截至昨天16时20分,杭州站最高气温达到35.1℃。

历史上,杭州站自有气象记录以来,4月中旬最高气温是2004年4月20日34.2℃,而4月最高气温是2011年4月26日34.8℃。昨天这样的热度,无疑打破了纪录,稳居第一!

很难想象这是4月的杭州,居然已经冲上高温线。户外小伙伴直呼:这哪里是踏春,分明是夏令营!

不过,查询记录,4月份浙江的高温记录还蛮多,所以昨天这种热度,也不能说罕见。

但是,这样的高温延续不了多久,到底还是春天,冷空气依旧频繁,这轮大规模回暖之后,本周末,气温又要腰斩!

今天,预计杭州最高气温还在30℃以上,但周三开始,浙江各地气温明显下降。尤其是周末,各地最高气温基本在15℃上下。

后面几天极有可能进入“倒春寒”模式,大家注意及时添衣,具体情况记者会及时关注。

按照天气的套路,接下来安排了一场雨来降温。

随着冷空气抵达,本周第一轮降水出现在今天下午到明天上午。

今天下午浙西地区开始阵雨雷雨天气,随后降水逐渐东扩,夜里阵雨雷雨范围扩大到全省。由于近期晴热天气能量积聚,要特别注意防范强对流天气的影响,尤其浙南一带,局地还有小冰雹出现的可能。

杭州来说,预计今天傍晚前后到夜里,将有明显雷阵雨过程,雷雨时短时风雨较大,其中南部西部地区雨量中到大,雷雨时局部有短时暴雨和7~9级雷雨大风,大家务必提前做好防范。

本周第二轮集中降水出现在4月22日~24日,一到周末就放晴的格局变了,湿湿冷冷的本周末适宜宅家。

本报记者 方力

价格飙涨销量暴增 绣球花成市场宠儿

上周末,记者的朋友圈里,有不少人晒出了逛上海花展的美照。很多人淘到没见过花花,也有人捡漏买了便宜资材。感觉疫情政策调整后,园艺消费市场热情高涨。

四月份正好是园艺市场销售旺季,昨天记者驱车到嘉兴海宁的苗圃,了解最新市场行情。

中华木绣球5年苗 疫情前后涨价1000元

周末,苗圃老板吴玉军也刚逛完上海花展回来。这几天,他家苗圃里,拉货大车进进出出不断。上午记者待了两小时,就有两辆大货车来地里拉苗,都塞得满满当当,生意确实不错。

疫情政策优化调整后,面向家庭市场的花卉园艺消费情况如何?以记者采访的这个苗圃为例,这里三四月份的销售爆款是绣球花。

比如,中国原生物种中华木绣球,是今年很多地方刷屏的花卉品种。印象中,这种开白色大花的植物,不太符合中国人的传统花卉审美,因为很多上了年纪的客人,比较喜欢红色系的花卉。

中华木绣球花朵硕大,直径大约有20厘米,花期从3月中下旬开始,可以持续1个月。

中华木绣球的火爆,其实也就是最近五六年的事。吴玉军说,疫情之前,一株1.5米高的5年生苗,市场零售价大概是600元。

这几年木绣球持续升温。由于它的扦插繁殖成活系数通常只有30%~40%,而喜欢这种白色花的人越来越多,同规格的苗现在市场价已经涨到了1600元一株。

每天睡四五个小时 直播10天卖出八千盆绣球

欧洲木绣球的花朵只有前者一半大,但丰花性(指花量大,同一花枝上有多个花苞,而且花期长)很好,关键是繁殖成活率高,性价比高。

随后,记者跟着苗圃主播钟传盛来到大棚直播间,最近十来天,直播间的销冠就是欧洲木绣球。价位多为百元以上,最贵的也就两三百元,这个价格,很多花友能接受。

钟传盛说,今年直播间欧洲木绣球的销量比去年有较大的增长。去年这个直播间,1个月卖出去5000多盆,今年到现在不到10天就已经卖了七八千盆。

由于欧洲木绣球还有十几天的销售期,今年他们预计直播销售3万盆是没有问题的。为了带货,主播特别拼,早晨6点半就在播了,深夜12点才下播。钟传盛坦言,自己会把精力放在早上6~9点多这个时间段,中午休息一下,然后晚上7点半~11点多继续直播。

吴玉军也算了算,3~4月,苗圃主供二级市场批发端的大花绣球,一共卖出去1万多盆,直播电商渠道主打欧洲木绣球,也卖出去8000盆,这两块最大头的销售业绩相加,已经超过了100万元。

本报记者 施雯

春天的味道

才下青团又见乌饭 夏天美食提前上架



离立夏还有半个多月,今年杭州人的乌饭提前开卖了。4月15日晚,有网友向记者报料,菜场网红“杭州小农民”发了朋友圈,她家已经开始卖乌米饭了。

4月16日,杭州迎来今年首个30℃+的日子,双休日的菜场人山人海,热火朝天。

“给我来一份乌米饭”“我也要一份”,上午10点,杭州凤起农贸市场二楼,因为摊主申屠永丽外出了,丈夫阿明和来帮忙的姐姐忙得不可开交。

“今年我们是最早开始卖乌米饭的,上周一(10日)开始。清明团子下市,乌米饭就接上了。很多杭州老客人早就在等乌米饭,我们在安吉找到了叶子,自己做的。”

傍晚刚回到杭州的申屠永丽翻账本告诉记者,今年的乌米饭比去年降了1元,15元/斤,卖得比去年好。前天她卖出70斤乌米饭,昨天也有55斤。

在城南的老字号江南春,记者看到,黑乎乎的乌米糕也已经悄然上市,售价2.5元/块。店员谢先生说,今年乌米糕上市比往年早,一天能卖300块。

“王蓉粽子”是杭州小有名气的网红店,这几天,也陆续有人来问乌米饭,老板王蓉想请钱报转告大家一声:“我家的乌米饭还没上,我们用谷雨前后的南烛叶做乌米饭,叶子可能要20日左右到,想吃的客人还要再多等两天。”

乌米饭是甜口还是咸口?每年立夏前后,新老杭州人常会为此争论几句。

胡庆余堂药膳馆总经理张永胜告诉记者,甜的咸的都安排,“每年立夏前后一周我们都会推出立夏饭,分甜咸两种口味。”他说,中医有句话叫“千补万补,不如立夏一补”。立夏当天,吃上一碗立夏饭,有一年到头身体健康的美好祝愿。

在传统立夏饭的配方上,药膳馆加入了适合立夏时节的药食同源中药材,许多食客会提前到店预订。“立夏期间豌豆、蚕豆正当季,加上有些家庭春节冬季腌制的咸肉还有存货,我们就拿来一起配伍,后来慢慢演变成笋丁腊肉饭、腊肠豌豆饭等等,都是就着一口鲜,细细咀嚼香糯的米饭,期望一年的辛苦劳作换个好收成,一家人健健康康,平平安安!”张永胜说。

本报记者 章卉

