

## 去看“七彩菊”,打卡“菊香曲桥” 杭州植物园菊展开幕



本报记者 林云龙 摄

本报记者 陈颖

不是花中偏爱菊,此花开尽更无花。

昨天,大家期盼已久的秋日菊花大展——2023长三角第三届菊花精品展暨杭州第九届菊花艺术展在杭州植物园正式拉开序幕。

本届菊花展以“绿水青山,共享繁华”为主题,凝聚了长三角地区最具特色的栽培技艺。为期近一个月的菊花展布置了品种菊、菊花小品和室外环境布置三大展区,为秋日杭城增添绚丽色彩。

### 菊花造型更多,悬崖菊、七彩菊很惊艳

杭州植物园园艺景观部副部长金晨莺告诉记者,这次菊花展,玉泉及山水园景区内,7000余盆塔菊、立菊、盆景菊、树菊、造型菊、多头菊、小菊铺满景区,在玉泉长廊区域的品种菊展区集中展示了三省一市送展的品种菊,共计1300余盆。

秀丽淡雅的菊花吸引了不少市民游客前来观展,一同感受秋日的美好。

游客刘先生表示,自己每年都要来看菊花展,“感觉今年的菊花造型更多,像水岸边的悬崖菊,很惊艳!”

七彩菊花这个品种我还是第一次见。现场很火爆,来看花的人比往届菊展更多了。”

从余姚赶来的章大伯告诉记者,自己是在网上刷到了菊花展的小视频,被美景吸引过来的。章大伯在当地的老年大学学摄影,这次特意组织了15位同学过来一起拍摄。他不光自己拍不停,还跟朋友提前“锁定”了下一场拍摄,“今天是开展的第一天,有些菊花还没有完全盛开,等过几天各色菊花完全绽放之后,现场还会更美,我打算再来一次。”

### 最爱打卡点“菊香曲桥”,今年依旧有

今年的菊花展不仅扩大了展览规模,更有三大看点供游客欣赏。

“前几年布置菊花展都是以造型菊和盆栽为主,今年我们在植物园北门大道铺设了一条‘菊开盛世’的锦绣大道,鲜花大道两侧‘花瀑流霞,万菊迎宾’,花簇锦攒的菊花花篮结合悬流菊瀑,点缀着葫芦、花瓶、蝴蝶、菊柱等造型菊花,左右簇拥,夹道迎宾。”金晨莺介绍道。

“其次,在品种菊展区,我们以‘蝶恋花’为主题,在墙面绘制了蝴蝶

和菊花图案,搭配三省一市精选出的菊花品种,呈现‘菊香沁脾,蝴蝶飞舞’的景象。”

除了推陈出新,本届菊花展还在玉泉南苑景区内保留了多年来最受游人喜爱的“打卡点”——菊香曲桥。曲桥两侧悬挂百余盆艳丽的吊篮菊。行走在曲桥上,繁花相抱、香气四溢,吸引了不少游客驻足拍照。

菊花展期间,还将穿插一系列丰富多彩的文化艺术活动,如“菊花火漆”体验活动、“金秋话菊”科普展览活动等。

### 观展小贴士

菊花展展期从10月31日持续到11月28日。  
杭州植物园门票10元/人(含菊花展),持杭州公园卡年卡可免费进入看展。

“自然界”介绍浙江的春华秋实夏种冬藏,如果你也是个热爱自然的人,希望能与我们分享你的所知所见。

联系邮箱:  
49262856@qq.com。

秋  
色  
渐  
浓



## 舌尖上的乡味 番薯粉丝季来了

本报讯 趁着晴好的天气,宁波余姚鹿亭乡上庄村祝家堰的空地,晾晒了新做的番薯粉丝。

村民用晾干的山草做绑带,将雪白的粉丝一束一束捆扎好。“秋风起番薯成熟后,就到了鹿亭乡家家户户做番薯粉丝的时节了。趁着天气好,猛烈的阳光晒上一整天,番薯粉丝就做好了。”村民方爱萍一边忙活一边介绍。

在相邻的李家塔村,农户开始忙活起来。家门口大大小小的塑料桶用来沉淀番薯淀粉,桶边围坐着正在清洗番薯的农户们,在高压水枪的冲刷下,番薯皮层层剥落,几位阿姨细心检查并用小刷子再次做去皮处理。

“村里做番薯粉丝都是全村人一起帮忙,谁家要做粉丝就会提前联系好磨粉师傅,叫上帮手一起做。”李家塔村村民王华杰介绍说,经过三天的洗、榨、沉淀等步骤,雪白的番薯浆就能上锅蒸。他娴熟地将番薯浆舀入锅中,细心照看火候,三口大锅24小时蒸腾着热气只为这忙碌的“番薯粉丝季”,“一般24小时就能蒸出27饼番薯粉丝,每一饼大概能制作十五六斤番薯粉丝。”

经过蒸制的番薯“粉饼”需要经过两三天阴干才能进行刨丝,这期间刚出炉的“粉饼”会逐渐从翡翠色转为白玉色,而经验老道的村民会在“粉饼”阴干后立即将其刨丝。一人转动简易刨丝机器,一人接住莹润雪白的粉丝,还有一人负责捆扎装入箩筐。柔韧的粉丝被村民接力运往空地上进行晾晒。

经过一上午的忙碌,李家塔、上庄村等村庄附近的空地上随处可见晾晒着的雪白粉丝。“番薯粉丝刚开始做就有不少老客户打电话来预订购买,每年基本上都是供不应求。”作为李家塔村的番薯粉丝“大户”,黄庆国今年种了上千株番薯,他预计能制作400公斤以上的番薯粉丝,“番薯粉丝已经成为了鹿亭乡特色IP,远销多地很受市场欢迎,长长的粉丝帮我们铺就了宽宽的致富路。”

本报记者 陈醉  
通讯员 赵晓晨 徐珊珊

## 海港边的美食 起秋风,晒鱼鲞



本报讯 秋高气爽空气干燥,当西北风一吹,就到了渔民晒鲞的好时机。

这两天,在象山县石浦渔港的海边随处都可看到,在一排排竹帘上晾晒着鱿鱼鲞、梅鱼鲞、鳗鱼鲞、鲳鱼鲞等水产干货。当地渔民依照旧时传统,趁着天气晴好劈鲞、晒鲞。

在秋日的暖阳下,色泽鲜亮排列整齐的鱼鲞,或粉红或泛荧光,透着新鲜的光泽。空气中若有似无的咸香味,构成了海岛独有的一道风景线,而村民通过这一季的忙碌,也将获得可观的回报。

虽然现在已经有了先进的保鲜技术,但人们依旧贪恋阳光或者海风浸润过的美味。经过晒制后的鱼鲞咸鲜可口,是渔家人餐桌上重要的美食之一。鱼鲞清蒸、鱼鲞烤肉、火鸡鱼鲞、扣肉炖鱼鲞、大白菜蒸鱼鲞……吃法五花八门。

本报通讯员 谢定会 张晓曦