



粉玉兰盛放 春意从此浓

天空里的中式浪漫 南京总统府景区上演玉兰盛宴

春有约,花不误,有一种春光叫玉兰花开。
3月18日,天空湛蓝,阳光明媚,在南京总统府景区,拔地而起的二乔玉兰开得十分壮丽。
“庭院深沉坠海红,玉兰花下坐春风。”伴随着气温回暖,满树玉兰迎来“高光时刻”。
不需要绿叶的衬托,二乔玉兰开得高雅温柔。
花瓣融合了粉色和白色,粉色娇艳明媚,白色清丽脱俗,宛若仙女霓裳,惊艳了南京的春天。
暖风和煦,不负花期。不少摄影师齐聚于此,用镜头装下一个关于春天的美梦。

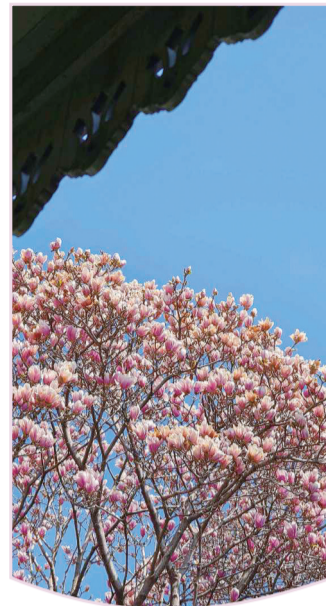
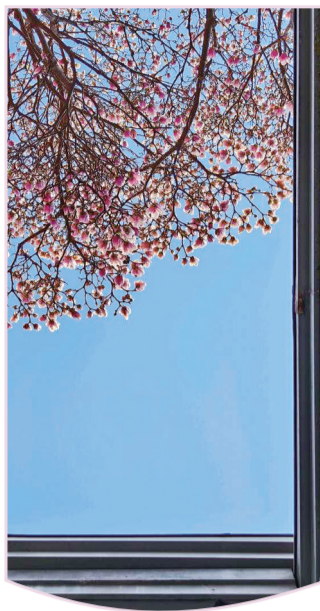
实习生 卢玉鑫 现代快报/现代+记者
卢海燕/文 吉星 马晶晶/摄



扫码看视频

南京三日天气

今天 晴到多云 偏南风3到4级 2~16℃,有霜或霜冻
明天 晴到多云 偏西风4到5级阵风6级 5~21℃
后天 晴到多云 偏西风4到5级阵风6级 8~23℃



天气回暖

10℃+温差 一天体验两季

现代快报讯(记者 徐红艳)冷空气影响逐渐收尾,晴好继续“高歌猛进”。今起三天江苏晴好依旧为主旋律,3月19日早晨气温较低,白天气温明显回升,预计20日全省最高温会突破20℃。大回暖即将开启,但昼夜温差也在逐渐拉大,温差最高将超10℃。提醒一下:冬装切换成春装,切不可操之过急。

18日,晴好继续开场,不过白天风力略大,风寒效应明显。午后最高温攀升到了“1”字头。受冷空气影响,19日早晨江苏气温仍然较低,沿江以北的大部分地区有霜或霜冻,但是20日开始全省气温将明显回升,大部分地区最高气温都会升至20℃以上。

19日最高温度:沿江和苏南地区13℃左右,其他地区15~16℃;最低温度:沿江以北东部地区-1℃左右,其他地区0~1℃。20日最高温度:沿江和苏南地区19℃左右,其他地区20~21℃;最低温度:淮河以南地区5℃左右,其他地区3~4℃。21日最高温度:沿江和苏南地区21℃左右,其他地区22~23℃;最低温度:淮北地区4~5℃,苏南地区8~9℃,其他地区7℃左右。

预计今起三天南京天气晴好,气温持续回升,周四起全市最高气温重回“2”字头,最低气温也将升至9℃左右。但是需要注意的是,19日早晨最低气温仅有2℃到3℃,仍然较低,并可能有霜或霜冻,且未来早晚温差普遍超10℃,一天好似体验两个季节,小伙伴们注意合理增减衣物。

未来几天,大家外出需适时调整着装,推荐“洋葱式穿衣法”,像洋葱一样一层一层穿搭,根据不同温度和环境穿脱,谨防感冒。

节令之美

春色正中分 人间恰良辰

如果惊蛰是一首唐诗,那么春分便是一阙宋词。北京时间3月20日17时1分将迎来春分节气,它是春天的中点。此时节,北方初暖,江南未热,似乎进入了一个刚刚好的天气状态。春分,是春季的第四个节气,春色从此分,春意从此浓。

“雨霁风光,春分天气。千花百卉争明媚。”春分时节,我国多地气温已经回升到10摄氏度左右。这时节,风轻草软,桃树、杏树、梨树竞相吐蕊绽放。

民间流传有“惊蛰到春分,下种莫放松”“春分麦起身,一刻值千金”等谚语。

春色正中分,人间恰良辰。在这个花红柳绿、草长莺飞的大好时节,沐浴着春分的阳光,愿每一个人都能心怀明媚,步履不停,追寻光,成为光,散发光,成就更好的自己。
据新华社

吃在春天

“春日限定”来了 这些都是你的菜吗

现代快报讯(实习生 卢玉鑫 记者 卢海燕)暖风和煦,春菜也生机勃勃。在南京农贸市场和商超,一大波春日限定美味相约上架。红香椿、豌豆苗、马兰头、苜蓿头、枸杞头……不仅有常见的野菜,还有一些新品种。在大行宫附近的科巷农贸市场,水灵灵的春菜陆续上新,摆在显眼位置。在南京地区,春季常见的野菜组合“七头一脑”深受市民喜爱,包括枸杞头、马兰头、荠菜头、香椿头、苜蓿头、豌豆头、小蒜头和菊花脑。

“从今年2月开始的荠菜,到现在的马兰头、豌豆苗,春菜不断档。”商户李先生说,现在他的摊位卖得最好的是豌豆苗,8元一斤。记者走访发现,“金贵”的香椿价格最近也下降了。

市民王女士挑选了一把八卦洲的芦蒿,她说家里人都爱吃清炒芦蒿,而且最好是野芦蒿,就是头上会带一丝紫红的芦蒿,有着独特的香气。“野芦蒿之前要30多元一斤,现在降到了20多元一斤。”

逛了一圈下来,不少商户告诉记者,菜场的野菜多是农户自己种的或是去采摘的,数量少、花费成本高,所以比普通的叶菜价格高一些。随着天气变暖,荠菜逐渐下市;马兰头、菊花脑基本在七八元一斤;枸杞头上个月卖到50多元一斤,现在30元一斤。除了常见的“七头一脑”外,三月的蚕豆也带着特有的清香,带壳的七八元一斤,剥好的蚕豆仁15元一斤。

现代快报记者在某连锁商超看到,超市的春菜货架上,不仅有大家熟悉的“七头一脑”,还有桑叶、板蓝根青菜等春菜新品种。比如,来自云南昆明的板蓝根青菜,“没有板蓝根的苦涩,入口后还有类似菜薹的脆甜,适合清炒、涮煮等烹饪手法,已经成为‘新晋网红’。”工作人员说。



扫码看详情

水灵灵的春菜
现代快报/现代+记者
卢海燕 摄

