

武汉植物园700株茶梅盛放

武汉晚报讯(记者明眺生 通讯员陈长丽)既有山茶花的美丽,又有梅花的耐寒。眼下,中国科学院武汉植物园已有700余株茶梅凌霜绽放。

武汉植物园的茶梅集中种植在山茶园,共有1000余株。品种有“冬红”“白茶梅”“丹玉”“粉茶梅”等14种,色彩以红色为主,间以粉色与白色。目前已有700余株茶梅盛开,是武汉公园中茶梅集中种植最多的区域。

该园工作人员介绍,濂溪桥附近是观赏茶梅的最佳打卡点,这里大片花茶梅开成了花海。茶梅在周边树林红、黄树叶的映衬下,显得格外美丽。茶梅林附近还有潺潺溪流和小

桥,更增加了茶梅花的灵动之美。此外,茶梅落花自然铺成的小径,拍照也颇具氛围感。

记者采访得知,茶梅属于山茶科山茶属小乔木,与山茶花是“亲戚”。它花朵的颜色和形状像山茶花,而傲雪凌霜的品质又像梅花,故而得名。茶梅树形优美、花色瑰丽、花期超长,可以从每年11月持续开放到翌年3月。

除了茶梅,武汉植物园山茶园还种有山茶、油茶等山茶科植物,目前已有少量山茶花和油茶花开放,山茶、茶梅、油茶3种植物花朵外形相似,市民赏花时,可根据树高、叶形和落花状态,对比观赏。

据介绍,3种植物中山茶树最高,高度可达15米;油茶次之,高达8米;而茶梅为小灌木,高度一般不超过3米。从树叶来看,山茶的叶片最长,油茶次之,而茶梅的叶片普遍较短。山茶和油茶的叶片颜色较浅,而茶梅的叶片颜色较深;油茶的网状叶脉最明显,且背面明显突出,山茶次之,而茶梅的网状叶脉不太明显。3种植物落花形态也不同,茶梅和油茶的花瓣是一片片地散落,而山茶花则是整朵凋落。

▷ 武汉植物园盛开的茶梅花。
谭春梅 摄



冬至市民忙着腌腊肉 带动猪肉销量攀升

武汉晚报讯(记者冯雪)武汉人有冬至腌腊肉的习俗,每到此时,武汉人就会怀念这一口“腊味”。12月21日,正值农历冬至,记者实地探访武汉市各大农贸市场,发现猪肉价格普遍下降,腌腊肉热潮带动猪肉销量大幅攀升。

“去年这个时候,用来制作腊肠的猪后腿肉的价格接近每斤20元,而今年则降到了每斤14元,所以我多买了20斤肉。”在武汉硚口区的“网红腊肠街”集贤路,记者遇到了住汉口竹叶山的王女士。她迫不及待地向记者展示“战利品”,她说:“我每年冬至都会来这里购买腊肠。现在腌腊肉真是越来越方便了,店铺还提供订货服务,根据个人口味调味后电烤烘干,第二天就能拿到成品”。

在集贤路,四处都是排起长队购买香肠和腊肉的市民。“这阵子,我们从早上三四点就开始忙碌,直到晚上七八点才结束,一刻也不得闲,还有顾客专门坐车、坐高铁来买腊肠。”甚美王牌手工



市民订制的腊肠挂满货架。

记者胡冬冬 摄

香肠的负责人刘师傅说,通常冬至前后的15天是店铺的销售高峰期,这几天,店铺每天能售出约一万斤猪肉。

记者观察到,集贤路沿街店铺还纷纷做起了直播,带货腊肠。“借助抖音、淘宝等平台,我们的香肠已经远销全国

各地,包括广东、福建等省份,每天的线上订单超一千单。”甚美王牌手工香肠的主播小盛介绍,店铺根据本地口味特色对腊肠进行了改良,比如降低了传统广味香肠的甜度,而在制作川式香肠时,则巧妙地结合了贵州辣椒与四川花

椒,以丰富其口感层次。

在新华南国际农贸产业园的鲜肉交易中心,猪肉批发同样呈现出火爆态势。鼎健鑫乐肉食有限公司的黄小发透露,从一周前起,猪肉的销量已经较往常翻了一番,现在每天销量超2万斤,主要集中在用于制作腊肉的五花肉和前腿、后腿肉上。“与去年相比,今年的猪肉批发价每公斤下降了两元,同时货量也更加充足。”黄小发说。

新华南市场也迎来了香肠加工生意的高峰期。香姐香肠加工的负责人香姐已经在这里工作了31年,她告诉记者,当天早上她已经加工了1700斤腊肠,加工费为5元一斤,客户可以选择将腊肠带回家晾晒或在这里烤干。“目前来说,黄陂市民偏爱麻辣腊肠,而汉口市民更偏爱广味腊肠。”

“受冬至腌腊肉习俗的影响,鲜肉交易中心的猪肉销售每天稳定在20万斤左右,这些猪肉大部分流向武汉三镇各大菜市场 and 餐饮机构。”新华南国际农贸产业园海鲜水产市场副经理罗成说,与往年相比,今年市场的猪肉价格下降了20%,货量也更为充足。

讲文明 树新风 武汉晚报公益广告展播

除了你的脚印 什么都别留下

