



物候

春雨霏霏燕归来

气更加暖和了。“这个时节，暖湿气流不断增强，冷空气余威尚在。冷暖空气两大势力交锋，天气容易出现波动，会出现连续阴雨和倒春寒的天气，南方地区也因此进入强对流天气的多发期，所以，春雷也逐渐增多了。”春分三候里的二候“雷乃发声”、三候“始电”，说的正是春分节气里雷电活动越来越多的现象。

春分节气，迎来了暖意，也迎来了久别的“玄鸟”。如果用一首歌来表达春分三候里的一候“玄鸟至”，那么，“小燕子穿花衣，年年春天来这里，我问燕子你为啥来，燕子说，这里的春天最美丽……”这首耳熟能详的儿歌讲述的就是这个时节的物候故事。上海自然博物馆自然史研究中心副研究员何鑫说，在古时，玄鸟出现是季节转换的重要标志之一，意味着春天到来，这也是春分物候学的意义所在。“在生物分类学中，燕子是雀形目燕科鸟类的通称。对于我国东部地区而言，燕子在多数情况下会在每年的春天来到这里进行繁殖，待到秋天的时候离开这一带前往南方越冬，所以，耳熟能详的歌曲里就有了‘年年春天来这里’之说。”但是，何鑫说，许多人其实并不知道，“穿花衣”的小燕子特别指代的是金腰燕。“金腰燕的腹部有一些黑色、灰色的斑点，身上还会带些红色，看起来就像是穿上了花衣。家燕和金腰燕是‘小燕子’最典型的两种代表。在上海，常见的燕子种类还有崖沙燕。”



春意正浓 海棠依旧

人民公园的海棠花进入盛花期，数千平方米的海棠园里，千余株海棠花绽放，远看宛如朵朵粉红色的祥云

杨建正 摄

本报讯 (记者 马丹)北京时间3月21日5时24分，我们迎来春分节气。在古时，春分又被称为“日中”“日夜分”，此时太阳到达黄经0度，几乎直射赤道，昼夜等长，春季平分。春分的三候，由“玄(元)鸟至”“雷乃发声”和“始电”组成。从惊蛰的“桃始华，仓庚鸣”，到春分的“玄鸟至，雷乃发声”，此时的大自然，结束严冬的寂寞无声，开始变得有声有色，北燕南归，春雷阵阵。在春分节气里，上海气温会逐渐上升，降水也增多了。这几天，申城的天气就颇为应景，沉浸在时阴时雨之中。

本周，暖湿气流强盛，配合南下的冷空气，降水成了我国南方地区的主角。上海本周在上演阴雨“连续剧”，工作日期间几乎被雨水“承包”了。冷暖空气共同影响下，申城将有两次明显降雨过程，分别出现在22日和24日前后，其他时间段时阴时雨，气温起伏不定。周三的最高气温会回升至19℃，但到了周四周五气温又要有所下降，最高气温将降至13℃，早间的最低气温也会降到个位数，体感有些湿冷。

市气象局首席服务官郭锐说，上海春分节气里，常年平均气温大约21.5℃，平均降水量53.4毫米。与上一个节气惊蛰相比，天

崇鲜

老字号上新“限定版”好滋味

今日春分，春味也准时上新了。上海老饭店、绿波廊、上海德兴馆、南翔馒头店、春风松月楼、松鹤楼面馆等老字号纷纷推出一大波春季新品，既有经典菜的创意翻新，又有海派融合的国际范儿。

创新春菜“四大金刚”

香椿、蚕豆、春笋、春韭可说是长三角一带春天餐桌上的“四大金刚”。口感脆嫩的春笋是一锅腌笃鲜的精髓，汤头鲜不鲜全看春笋鲜不鲜；碧绿生青的蚕豆用葱油简单一炒，就成了盘中秀色可餐的家常春味。至于气味独特的香椿和韭菜，荤素搭配皆宜，是“马大嫂”(买汰烧)们的拿手好戏。

家常食材也能做出不寻常的味道。在百年本帮老字号上海老饭店里，非遗传承人罗玉麟在春季上新的菜单里融入了许多“时

髦”的食材，如：台湾山苏、抱子甘蓝、树番茄、樱花虾等，与当季时蔬、海鲜组成了一桌创意春味。

最新推出的蚕豆白玉抱子甘蓝，名字里有蚕豆，可盘子里却不见蚕豆，这是为何？罗玉麟揭秘说，这青嫩饱满的蚕豆就藏在小碗状的抱子甘蓝下面，整道菜看上去宛如九曲桥边的一池青青荷叶。

俗话说“一口春笋来，三月不知肉滋味”。上海德兴馆用春笋、豆瓣炒鲜虾，作为山珍之一的春笋口感爽脆，与碧绿色的蚕豆瓣、橙红色的白米虾一起烹制，鲜味丝毫不输腌笃鲜；春风松月楼则把春笋与酸、麻、辣相结合，推出藤椒嫩笋尖、酸辣笋芽面等。

春季特有食材——香椿则有更多吃法。松鹤楼面馆新推出的香椿酱拌面，选用香椿鲜嫩的部位制成独特的香椿酱，吃

时用筷子将香椿酱和面搅拌均匀，唇齿留香；绿波廊的鲜虾香椿拌春笋、香椿竹笋烧鳝鱼；上海老饭店的香椿百合樱花虾、香椿海螺片等。

首次推出鲍鱼小笼

春季也是吃河海鲜的大好时节。绿波廊品牌总厨司炯介绍，他们最新推出一道海派融合菜：5J火腿糟蒸黄鱼。一般来说黄鱼是蒸着最好吃，而糟蒸过的黄鱼不仅能保留黄鱼肉质里的鲜嫩，回味还会带有一丝丝的鲜甜。西餐食材5J火腿的加入让其鲜上加鲜，也让这道菜肴更具国际化的潮流色彩。

被誉为海洋“软黄金”的鲍鱼也受到了大厨们的青睐。上海老饭店豫园店新推出了“蜂巢麻辣一口鲍”。罗玉麟介绍，新鲜鲍鱼要用他们秘制的麻辣卤汁卤制约一小



时再煲制，这样鲍鱼既能保留柔嫩Q弹的口感，又富有麻辣咸鲜的底味。挂糊炸制后的鲍鱼像一个小金黄色的小布袋一样卧在盘中，旁边还配有当季的新鲜草莓，除了在视觉上更加吸睛以外，还能起到清口解腻的作用。

以手工小笼闻名的豫园南翔馒头店首次推出鲍鱼小笼。“我们选用的是七头鲍，一笼有6只小笼包，每只小笼包都有一只鲍鱼。”据南翔馒头店联席总经理游玉敏介绍，鲍鱼用酱汁腌制10小时，再与鲜肉混合成馅料，手工包制后蒸制约10分钟即可品尝。

今日起，所有春季新品在各大老字号餐厅内同步上市，让更多市民有机会一品春天的“限定版”好滋味。

本报记者 杨玉红

农事

1天200余公里，去给虾蟹“把脉”

一场春雨一场暖，春分时农事忙。

上海海洋大学高级工程师王春最近“忙得飞起”，坐在学校临港校区到崇明养殖基地的车上，他的电话响个不停，“你那里的水质最近怎么样？别忘了，饲料得用好的！”

近日，记者跟随他踏上每周一次去各大养殖基地“把脉”的路途，“今天行程紧、任务重，崇明两个点，新场一个点，现在是关键期，我们都要走走看看！”

从不相信到“不可思议”

上午10时，在崇明区陈家镇立新村，王春还没下车，大闸蟹养殖户胡高学就激动地跑来了。“我们是认识了十多年的老朋友了。”2011年在崇明边开饭店边养螃蟹的胡高学偶遇了前来就餐的顾客王春。聊天没聊几句，王春便介绍起科学养殖的好法子。

“那时是不相信我的。”初入崇明开展科技服务，王春直言不易，“他们都是养了三十多年螃蟹的人，让当时一个才研究螃蟹十几年的人说三道四，肯定接受不了！”

科技服务要想做好，王春总结出四个字：亲力亲为——不仅要算好养殖户

的“经济账”，还要下塘亲自做，才能与养殖户建立信任。种苗、饲料、人工、水质增氧设备等，每一笔开销，以及日后能产多少斤，能值多少钱，王春都给养殖户们算得清清楚楚。算好账，王春就亲自带着他们下塘做，怎么翻地，什么时候撒饲料，教得仔仔细细。

“以前前景好的时候，我们最高也就亩产280斤，王春老师带我们做了一年，就到500至600斤，不可思议！”胡高学至今还记得那年丰收时内心洋溢的喜悦。他热情地邀请王春来家里做客。

“能请你去家里，就说明真正把你当自己人了！”王春感慨。

师徒俩的口音有点杂

从陈家镇立新村驱车二十几公里，中午12时许，王春又来到了新河镇民主村，这里的养殖户是他的学生，2017届毕业生刘前越。

“王老师，这批龙虾‘满月’，前几天蜕壳了，现在是透明的，漂亮得很，4月就能鲜活上市！”刘前越站在塘里端着食台，让王春检查日本沼虾的情况。塘边看不清楚，王春换

上下水裤就进入塘里。“确实不错！还有塘边水草，你要小心照料。”

对话的师徒二人，师傅是重庆人，却操着一口闽南腔；徒弟是安徽人，却有一点湖南口音。“曾经在广东求学，后来又长期驻守苗栗县，寻找当地更好养殖大闸蟹的可能性。”王春笑着解释原因。

“我的口音是因为被王老师派到湖南干了3年。”刘前越说。2020年，王春将包括刘前越在内的团队成员派往湖南，让他们与养殖户同吃同住，从蟹池的整治、水草选种、蟹种的投放等等教起，助推大通湖大闸蟹产业高质量发展。

跟老师学习了“真本事”，2023年，刘前越从湖南回到更熟悉的上海，想开辟一片新天地。作为“新农人”，刘前越开始琢磨利用互联网打开市场，既有能力，也有信心。

腰杆子都“硬起来”了

下午3时，王春又从崇明来到了浦东新区新场镇的养殖基地。“王老师，我们这里的螃蟹已经蜕壳了。”养殖户马明军捡起了塘里螃蟹蜕下的壳，王春接过仔细查看，“这里

温度较崇明高几度，崇明的基地螃蟹还要过几天才能蜕壳。”

“王老师，您看看我们现在要不要撒料。”马明军担心螃蟹饿着，想加个餐，王春却让他先别急。“你等草料都腐烂了再撒料。螃蟹吃不了那么多，现在撒不匀。”

渔谚有“蟹大小，看水草”，王春非常看重水草的养护情况——轮叶黑藻、苦草等水草可为大闸蟹遮阴，有效吸收大闸蟹排泄物中的氮磷，防止水体富营养化。在王春的建议下，马明军还定期向蟹塘里投放鲜活的螺蛳，为螃蟹增加动物性饵料，也能进一步改善水质。

“前期养草，后期养蟹，我们这里的大闸蟹个头大，肉质鲜美细嫩，养殖过程也绿色环保。”马明军介绍。去年，马明军养殖基地里的大闸蟹在全国河蟹大赛上获得了最佳种质奖和金蟹奖两项大奖。“以前养螃蟹，凭运气、看天气、使力气。现在在王春老师的指导下，我们产量和质量都有保证，参与比赛评审腰杆子都‘硬起来’了。”

下午5时，王春又要赶回学校。单日车程200多公里，路途上花了5个多小时，王春还准备再回趟办公室工作一会。他要回去再备课，然后看看养殖数据，顺便安排一下几名养殖户的线上指导……

本报记者 邵阳