

高原村 200 亩腊梅遍野飘香

记者 郑丽飞

这几天，位于玲珑街道高原村的方山上，200多亩野腊梅竞相绽放，成为了一道亮丽的风景线。漫山遍野的腊梅花香四溢，美不胜收，吸引了众多游客和摄影爱好者前来观赏。

这片野腊梅林位于方山300多米的山腰之上，方山之所以远近闻名，不在于山高，而在于其险峻、其内涵。据介绍，方山半山腰异常陡峭，上山只有羊肠小道，弯弯绕绕要爬半天，即便后来通了公路，行车于盘山公路也要好一会儿时间。方山虽属石灰岩山地，但山上分布的植物种类丰富，且有藏在深闺人识的“美女”——野生腊梅，新编浙江植物志中记载的野生腊梅，最早就是在这儿被发现的。

走进腊梅林，金黄色的腊梅花点缀在枝头，花香扑鼻而来，令人陶醉。这些腊梅或灿烂开放或含苞待放，黄色的小花朵在红色的花芯的点缀下，格外讨人喜欢。每年2月上旬，这里的野腊梅都会如期盛开，花期一个月左右。腊梅花以其傲霜斗雪、凌寒独

放的品格深受人们喜爱，而在这片野腊梅林中，每一株腊梅都展现出了它独特的魅力。不少游客们漫步在腊梅林间，纷纷驻足欣赏，拍照留念，摄影爱好者也慕名而来，用镜头记录下这份美好。“之前就听说这里的野腊梅非常漂亮，今天特地到这边来，看到满山遍野的腊梅花，开得非常旺盛，香味也很浓郁，让人心旷神怡、心情舒畅。”游客邵健聪表示。游客邓万丽也说，这里的腊梅非常壮观，每一株都有它的姿态和神韵，非常适合拍摄。

高原村的这片野腊梅林能得以保存和生长，离不开当地村民较强的生态保护意识。玲珑街道高原村乡村运营师方超介绍，这片野腊梅是高原村的亮点，也是保留最好的山村景致，身为乡村运营师也希望把它的美展示给更多的人。野腊梅的盛开，不仅为游客们提供了一个观赏美景的好去处，也进一步展示了高原村在生态保护方面的成果。方超说，接下来，高原村将会打造更多美丽的自然景观，为游客们带来更好的旅游体验。



本周气温两头低 中间高

记者 朱林

本报讯 上周，一股实力强劲的冷空气到来，气温出现新低，记者从区气象台了解到，本周气温会有回暖，降雨也将陆续到来。

周一早上，室外最低气温-4℃左右，依然有种在冷冻室的感觉。“不过，随着冷空气的影响逐渐减弱，周一，风向转为偏东风控制，因此升温的动力有所增加，白天的最高气温达到13℃，到了11日，暖湿气流逐渐占据天气的主导地位，气温也将达到本周顶峰，最高在16℃左右。”区气象台气象预报员介绍。

不过，12日起，随着新一股冷空气到来，气温将再次下降，但这一次冷空气的实力较弱，气温下降得不会那么明显。“这股冷空气带来的另一个转变是阴雨天气开始多起来了，目前看12日和14、15日都将有雨水出现。”

先晴后雨的天气，会导致温度“阴晴不定”，需要提醒广大市民，出现冰冻或严重冰冻时，需防范冰冻对农业生产、能源供给、人体健康、供水供电设施等的不良影响。采用煤炉、炭盆取暖或围炉煮茶时，一定要注意防范一氧化碳中毒；采用电器取暖的，应认真检查用电设备和电路、电源开关以及插座。

同时，要关注暴露在室外的水管、水表、水龙头等用水设施，使用棉麻织物、塑料泡沫等进行缠绕保暖，也可在晚间稍稍拧开水龙头使水流成线，将水龙头保持很小的滴流状态，保证水管内自来水流动，并接水蓄用。

昌西暖锅 烟火气里的年味美食

记者 郑丽飞

本报讯 “吃上一口，从头暖到脚。”石斑鱼干炖咸猪蹄暖锅是昌西百姓在春节期间招待贵宾必不可少的一道菜，浓郁的色泽，小火慢炖，细嚼慢咽中，嫩得恰到好处的肉质，早已满屋飘香。这道美食好吃，但烧起来没那么容易。来到昌西的一家民宿，民宿主人陈祥平拿出了腌制两年的咸猪蹄，开始了忙碌而有序的烹饪准备。猪蹄经过时间的沉淀，内部呈现出诱人的深红色，散发着淡淡的咸香。陈祥平先将猪蹄清洗干净，去除表面的杂质，然后将其切成适口的小块。

“石斑鱼干的搭配最好用自己腌的猪蹄，这个猪蹄最好要两年以上。”说着，陈祥平从储藏间里拿出自己亲手烘制的石斑鱼干，这些鱼干色泽金黄，散发着淡淡的鱼香，这也是他多年摸索出来的得意之作。“石斑鱼是我们临安的‘三石’之一，也是我们临安的特色美食，这个石斑鱼干是我自己用三十多年餐饮经验不断地摸索出来的，最后发现，碳烘过的石斑鱼干口感更好。”

溪石斑鱼，生活在小河小溪中的特殊鱼种，对水质要求极高。新鲜石斑鱼经过腌制和烘烤，变成美味的鱼干，配上咸猪蹄，再下锅炖熟，鱼肉鲜美，汤汁浓郁，成为昌西百姓餐桌上最有特色的美味佳肴。

除了石斑鱼干炖咸猪蹄，昌西美食中还有像橘子粿、水肉圆、老三鲜等地道美食，这些菜品都是过年招待亲朋好友的必备之选，每一道特色都蕴含着昌西地区的独特风味和文化底蕴，让每一位客人品尝到昌西美食的同时，也能感受到最真挚的乡村热情。

孢子甘蓝亮相热销

记者 许小平

本报讯 个头袖珍，外形酷似迷你卷心菜，却富含微量元素硒、维生素和蛋白质，这种蔬菜你见过吗？在清凉峰镇九都村牧田蔬菜基地里，就种植了这种新兴的“网红”蔬菜孢子甘蓝，因其独特的口感和丰富的营养价值，受到市场的青睐。

走进孢子甘蓝种植大棚，一株株墨

绿色的植株，排兵布阵似的占据了整个大棚。工人们正弯腰忙着采收，凑近一瞧，高高的叶片下方，一颗颗孢子甘蓝藏身其中。“我们从底下往上采收，要采稍大一点的，捏上去去有一点点硬，一层一层采上来，因为它是一层一层上来的，下面采完，上面自然而然就大起来了。”

据了解，孢子甘蓝是从甘蓝母株上培育出来的独特品种，原产于地中海沿

岸。不仅颜值高，营养价值也高，蛋白质含量在甘蓝类蔬菜中属于较高水平，还有丰富的胡萝卜素、维生素、微量元素等。基地负责人李琦介绍，去年8月底他尝试种植2.5亩孢子甘蓝，这种新兴蔬菜生长周期在120天到150天左右，生长温度在12-20℃。虽说管理上比较简单，但想要种好并不容易。“种植过程中有不少不可控的因素，经常会碰到自然灾害或是别的一些特殊的

情况，不适合种植太多，建议如果有想种的农户可以少量慢慢尝试。”李琦说，种植的孢子甘蓝亩产900斤到1000斤，眼下正是孢子甘蓝上市的好时节，单价一般在15-18元/斤，李琦每天通过线上直播售卖，孢子甘蓝一上线，就被秒光。李琦表示，今后他还要进一步扩大孢子甘蓝的种植面积，让这种可爱又好吃的“迷你包心菜”被端上更多人的餐桌。

临安村播上线争抢新春流量

记者 王儒杭

本报讯 春节假期结束，各大企业工厂纷纷复工，电商领域也不甘示弱，村播主播们迅速上线，争抢新春流量红利。位于临安区太湖源镇的杭州农食谷科技有限公司，近日也迎来了新春“开门红”，日销小香薯两万单。

上午九点，在农食谷直播发货基地，十多位工人正在挑拣、打包小香薯，一个

个红润、皮薄的小香薯装箱后，将在48小时内发往江浙沪各地的消费者手中。刘秀莲是基地的老员工，这样忙碌的工作她早就习以为常，她说能够在家门口多赚点，再忙也开心。“这几天六点半就出门了，早七点到晚九点打包，要把订单全部发掉。”刘秀莲说。

据悉，农食谷科技有限公司从正月初六开始恢复直播发货，从上午九点到晚上十二点，以不间断的“两班倒”形式

进行，年后第二场直播就售出了两万单的好成绩，卖出小香薯10万斤。此外，手打年糕、本地麻糍以及春笋等其他主打产品也将陆续开播。“过年的时候大鱼大肉吃腻了，这种新鲜货会受欢迎一点。”杭州农食谷科技有限公司副总经理王海燕告诉记者，目前仓库每天发货在15000单左右，到三四月份旺季的时候，每天的单量将达到两三万单，“一年主打单品、爆品，一共有三四个品。”

王海燕介绍，自2021年起，农食谷便开始探索这种创新销售模式。通过线上直播，不仅拓宽了销售渠道，也让更多的消费者了解到了来自临安的农产品。此外，线下销售也在同步进行，依托本地市场和周边客户群体，稳定地推动产品销售。“等到我们员工陆续到位了，打包发货的速度快起来了，包括我们主播也能正常直播了，我们这一波新年流量能够抓得更好。”王海燕说。

男子 11 米高空坠落致严重创伤 区中医院多学科专家联合抢救成功

通讯员 朱艳 于云龙

本报讯 每一次的高空作业都伴随着潜在风险。近日，安徽籍务工人员胡某在高处(11米)劳作时，不慎失足坠落，给他的身体带来了灾难性的创伤——左侧肘关节开放性粉碎骨折伴脱位，双侧桡骨远端开放性粉碎骨折；左侧股骨干多段粉碎性骨折，左侧胫腓骨粉碎性骨折，下肢无法负重及行动。

接到急救电话后，区中医院创伤中心立即启动急救流程。针对患者左侧肘

关节严重伤势，区中医院骨科主任医师张学森及团队医务人员积极救治，充分检查、明确诊断，在急诊当日先进行了左侧肘骨骨折清创，实施切开复位钢板螺钉内固定术、肘关节铰链外固定架固定术。

患者伤情严重，急诊术后转入ICU进行密切监护与过渡治疗。在ICU医护人员的悉心照料下，患者病情逐渐平稳后转回骨科病房。患者病情平稳后，在伤后第六天，骨科团队为其进行了第二次手术，一次解决了患者双侧桡骨远端骨

折、左侧股骨干骨折以及左侧胫骨骨折等所有骨折切开复位内固定术，手术历时8小时。患者多发骨折，并且骨折粉碎，骨折累及关节面，需要解剖复位，这一系列手术难度极高，需要医生具备深厚的专业知识、高超的操作技巧以及敏锐的应变能力。而区中医院的骨科团队凭借着扎实的功底和紧密的协作，成功完成了多处高难度手术治疗。

目前，患者的伤口愈合情况良好，已进入康复锻炼阶段。这一患者的救治，体现了区中医院

创伤中心对于多发严重损伤患者救治的快速、高效，以及对多学科合作的协调性和及时性，也是对医院骨科团队医疗技术和危急重症救治能力的一次检验。近段时间来，区中医院骨科团队在急诊复杂手术领域持续发力，在开放性骨折复位内固定、脊柱爆裂骨折合并脱位手术、下肢截瘫急诊椎管减压术、老年髋部骨折内固定及髓关节置换等复杂手术中积累了丰富的临床经验，在脊柱、关节、创伤等方面不断取得新突破。



你用电@我用心

电力服务热线：95598 电监会监督电话：12398

健康临安