



# 春天何时来郑签到？ 本月中旬迎春来，赏梅去

大风、降水和寒潮，随着“湿冷魔法”打卡结束，郑州开始迎来持续升温，春天何时来郑州签到？郑州今年有望在3月15日迎来气象学上的春天。

## 南北入春时间相隔102天

中国天气网统计的1991年至2020年入季大数据显示，大城市中，最早入春的是南宁，一般1月14日就迈入春天的门槛，最晚盼到春暖的是西宁和拉萨，一般要等到4月26日左右，一南一北入春时间相隔102天。

除了南宁，广州、海口、福州也是抢先享受春天的城市，通常1月份入春，昆明、重

庆、南昌往往于2月份乘上开往春天的列车。3月，是全国各地入春最集中的时段，成都、长沙、武汉、杭州、贵阳、上海、北京、济南、兰州、西安等16个大城市都会在此时组团加入“春日群聊”，银川、乌鲁木齐、沈阳、长春等城市基本要等到4月份才陆续步入气象意义上的春天。

## 3月15日郑州有望迎来气象学上的春天

今年2月中旬，郑州最高气温曾达19℃，提前领到“春日体验卡”，限时感受春暖。不过，随着3月1日至3日的一波冷空气，气温骤降，最低气温再次跌至零摄氏度以

下，最高气温也回到个位数，仿佛一日重回严冬。

3月4日起，随着雨雪天气结束，郑州的最高气温和最低气温也逐步回升，到3月11日，最高气温将攀升至19℃。

资料显示，郑州的入春时间通常根据气象学标准（连续5天平均气温稳定≥10℃）来确定。根据历史气象数据，郑州常年平均入春时间在3月中旬，但具体日期受当年气候波动影响可能有所提前或推迟。

根据中国天气网最新绘制的春日地图，郑州今年有望在3月15日迎来气象学上的春天。

## 郑州的春天通常有63天

入春早晚跟春天长短并无联系。据中国天气网统计，每年第一批入春的海口却是春日最短暂的大城市，春日仅有47天。而入春最晚的西宁，由于地处青藏高原，海拔高，通常没有夏季，随着气候变暖，平均春季长度可达98天，位列大城市春日排行榜第四名。

要说春日最长情的，莫过于“春城”昆明，春季长达146天。这里日照充足、气温较高，春天到来较早，再加上海拔较高、升温较慢，春季结束时间也相对较晚，因此能拥有一个漫长的春季。贵阳和福州紧随其后，分别以100天和

99天的春日长度居二、三位，也是春季常驻代表。

相比之下，华北平原和江淮一带的春天有点短暂了。由于这些地方冬季易受冷空气影响，回暖较慢，入春晚。而5月来自南方的暖湿气流长驱直入，雨水少，日照多，入夏又早，因此春季普遍较短。大城市中，北京、石家庄、天津、济南的春天普遍只有53至55天，显得格外珍贵。

郑州的春天通常有63天，在31个城市中居第23名，时间也是偏短。最近梅花竞相开放，大家不妨多出门走走，欣赏大自然初春的馈赠。

记者 张华/文 马健/图



西流湖公园的梅花竞相盛开

# 椿芽、槐花、榆钱……揭秘河南人春日“鲜”定食谱

春天的味道，讲究一个“鲜”字。树上的香椿、槐花、榆钱，田间的荠菜、马齿苋、面条菜……春天，馈赠给中原大地无边春色，也馈赠给河南人各种新鲜美味的食材。今天，我们就从河南人的春日限定食谱里，一起感受舌尖上的春天吧。

## 枝上椿芽嫩

在河南乡村，香椿是一种常见的植物。当香椿的嫩芽从枝头吐露，人们便准备邂逅舌尖上的春天。

在春日限定食谱里，香椿无疑是“顶流”。除了香椿炒鸡蛋，香椿的做法还有很多种，比如香椿拌豆腐、香椿炒肉丝、凉拌香椿、香椿酱、炸香椿、腌香椿等，不同的做法，一样的美味。

在郑州，尝鲜香椿芽一般是3月中旬到4月中旬。如今交通便利，2月底，南方的香椿芽就会率先来到河南市场，不少人已经提前尝鲜。

## 一缕槐花香

槐树在河南很常见，大体有国槐和洋槐之分，人们食用的多是洋槐花。4月中旬，空气中开始弥漫槐花的香气，这缕香气仿佛能直接飘进河南人的厨房。

蒸槐花、槐花炒鸡蛋、槐花煎饼、槐花饺子、槐花包子、槐花菜馍……槐花的做法多种多样。

每年4月中旬到5月上旬，槐花集中上市。不过，家住郑州高新区的曾阿姨并不喜欢买市场上的槐花，她总是让家人开车去新密的山上

采摘槐花。她说，自己去山上采槐花的成本比在市场上买的还要高，但享受的是这个过程。她将采回的槐花做成槐花包子，一大家子约十口人尽情享用，这已经成了她家一年一度的春日欢聚。

## 片片榆钱甜

三月三，吃榆钱。农历三月，榆钱成为人们的美食焦点。椿芽、槐花、榆钱，可谓河南人春日餐桌上的三大“树上蔬菜”，椿芽是叶，槐花是花，榆钱则是果实。清明前后，一片片嫩青的榆钱层层叠叠布满枝条，就像是一枚枚铜钱串起，风送清香满树下。

记得儿时，房前屋后常有榆树，经常捋一把榆钱，一片一片地放在嘴里咀嚼，清甜中带着一丝苦涩。在河

南，蒸是榆钱最常见的做法，将榆钱清洗干净，均匀裹上淡淡一层面粉，上锅蒸熟。蒸好的榆钱配上蒜泥、辣椒油等蘸料，清香可口。

榆钱还有一种蒸法，即榆钱窝窝头。把洗净的榆钱与面粉糅合，捏成一个个窝窝头，放入笼中蒸。当热气腾腾的榆钱窝窝头出锅，全家人你一个我一个，“窝窝”里再放入辣椒酱，更是令人“榆”罢不能。

榆钱富含多种营养成分，营养又健康。而榆钱除了蒸，还可以煎榆钱饼，也可凉拌，或与鸡蛋同炒，甚至煮粥。榆钱谐音“余钱”，春天吃榆钱，吃下的不仅是这口美味，还有对生活的的美好祝愿。

## 田间野菜新

河南人的春日食谱里，

食材一半来自树上，一半来自地里。当树上绿芽初绽，地里则野菜萌生。荠菜、灰灰菜、面条菜、马齿苋、蒲公英、白蒿……都是春日餐桌上的常客。

春在溪头荠菜花。春之田野，荠菜当为野菜中的“顶流”，尤其是荠菜馅的饺子，应该是河南人春天最喜欢吃的一种饺子。

无论是荠菜、白蒿，还是面条菜、灰灰菜，在河南，各种野菜都有一种常见的做法——蒸。不同的野菜，一样的清鲜。

饮食合乎时令，是中华民族代代相传的饮食观。人间有味是清欢，这份清淡的欢愉，唯有在春天才能获得。

记者 李娜 李宇航