

杨树从8000多株减少至500多株 今年“飞絮季”持续时间将缩短

天气转暖,三大飞絮树种:杨、柳、梧桐生长所需的光照、气温条件得以满足,一年一度恼人的“飞絮季”又来了。往年让人不胜其扰的飞絮要持续到5月中下旬左右,而随着绿化部门对树种的调整管理,今年无锡“飞絮季”的持续时间将缩短,或将于5月初结束。

三大飞絮之中 要数杨絮最多

“每年到这个时候,飞絮就哗啦啦的,今天出门上班,扑面而来的全是飞絮,我赶紧用衣服把头包起来,但还是开始起疹子了。”市民高女士无奈地表示,不光在道路上有,小区电梯里、地铁站通道里,都能看到飞絮的影子。在三国水浒城景区,一位游客一边用手捂着口鼻防止吸入,一边将飞到发丝眼角处的飞絮扇开。飞絮落到地面后聚集于墙根或是花坛边沿,在阳光的照射下如同一堆堆未化的积雪。在梁溪区石门路,道路两侧高大的梧桐飘落了许多棕黄色的梧桐絮,环卫工人正拿着扫帚将这些落絮扫在一起,用簸箕将其兜起倒入垃圾袋。

在三大飞絮中,梧桐絮质量较重,传播范围小,往往只对树木周边环境造成影响;杨絮、柳絮质量轻、可随风飘飞,影响范围很大。此前,绿化部门大量种植意杨作为城市生态防护林,飞絮中也数杨絮最多。近年来,多絮易折的杨树已被逐年淘汰处理。“绿化专家一致认为,防治

杨絮最有效办法是减少种植比例。”市绿化管理中心副主任许瑛介绍,无锡于2019年启动疏林工程,杨树成为重点淘汰树种,数量已从原先的8000多株减少至如今的500多株,剩余的杨树大多留存在还未开发的、对防护林有需求、附近居民区不多的道路,比如蠡湖大道快速路等。

杨树正被淘汰 柳树无法替代

杨树数量减少带来的最显著效果便是“飞絮季”持续时间的缩短。据了解,锡城飞絮一般从4月开始,持续到5月中下旬,其中梧桐絮时间最早,主要集中在4月上旬;柳絮在4月初开始,到4月下旬基本结束;杨絮通常从4月中旬持续至5月。“梧桐絮结束得早,随着杨树数量剧减,柳絮结束后没有杨絮‘接棒’,恼人的飞絮基本能在4月底5月初结束。”许瑛说。

杨树正被淘汰,那为什么不淘汰柳树呢?“城市绿化需要具有多样性。随着城市发展,对杨树防护林功能的需求减少了,此外速生的

意杨长大后易折枝、倒伏,存在安全隐患,加之春天多絮,综合考虑之下把其逐渐疏除了。柳树无论从生态效益还是文化效益的角度来说,都是非常好的一个树种,它塑造的‘桃红柳绿’的景观效果是其余树种无法替代的。”许瑛说,目前柳树在城市绿化中的占比其实已经很低,无锡目前的柳树大多存留于河道、公园、景区等地,新修建的道路上极少新种柳树。目前市管绿化范围内约有3000余株柳树,在绿化部门连年的治理下,运河东路与运河西路的飞絮情况有了逐步改善。

(晚报记者 李旭/文、摄)

最近很火的榆钱,你吃过吗? 营养美味但并非人人皆宜

近日,一句“吃榆钱,有余钱”的俗语在社交平台上火了,眼下正是各地陆续开始吃榆钱的时候,不少网友纷纷晒出了自己采摘、制作的榆钱美食。对于无锡人而言,这种野菜却有些陌生了。无锡地区有榆钱吗?食用榆钱又有什么注意事项?对此,记者进行了探访。

昨天,记者在朝阳农贸市场搜寻了一圈,都没有看到榆钱的身影。一位“懂行”的摊主告诉记者,市场内是不卖的,“因为无锡人没有吃这个的传统。”该摊主说,自己老家在徐州,小时候每年春天大家就会结伴爬到树上采摘榆钱,可以当零食吃,或者和以面粉做成榆钱窝头。

“好久没吃到了,槐古大桥下有好多榆钱树,但是太高啦,采不到。”有市民表示,自己家住新吴区朗诗家园,前两天还看到有邻居用长长的杆子采摘榆钱,“当时挺好奇,这个东西可以吃吗?”在某线上买菜平台,“食用鲜榆钱”显示“库存紧张”,100克售价为9.9元,产地为山东省淄博市。

资料显示,榆钱是榆树的翅果,因其外形圆圆的,像中国古代的铜钱,故而得名,在我国西北、华中、华北、华东等地区有分布,花果期为3-6月。

《中国药典》中记载,榆钱具有健脾安神、止咳化痰、清热利水的功

效,可治食欲不振,有清热解毒,杀虫消肿的作用,具有较高的食用价值。有关榆钱的营养成分,有详细的数据:每100克榆钱中含蛋白质4.8克、膳食纤维4.3克、胡萝卜素730微克、钙62毫克、磷104毫克、铁7.9毫克。

不过,尽管榆钱美味且营养丰富,但并非人人皆宜。无锡市人民医院临床营养科主任医师周群燕解释,榆钱性寒凉,且本身膳食纤维丰富,如果过多食用,容易导致肠胃不适,造成消化系统异常,女性可能会出现月经紊乱、腹痛等症状,因此,本身是寒性体质的市民一定要少吃。此外,由于榆钱中含有酸性物质,患有消化道出血、十二指肠溃疡、慢性胃炎等胃部疾病的患者也一定要谨慎食用,以免导致病情加重。“有些网友说榆钱可以生吃,但建议市民还是煮熟食用为佳,因为生吃更容易出现胃肠道症状。”周群燕说。

春天是吃野菜的季节,对于无锡人而言,马兰头、苜蓿头、黄瓜花、枸杞头、蕨菜等都是饭桌上的“常客”,也有不少网友晒出自己探险尝鲜的经历。对此,周群燕强调,不认识的野菜切勿随意食用,以免中毒。此外,多数野菜性凉,过量食用可能导致脾胃虚寒等问题,特别是苦味的野菜,虽然有解毒败火的功效,但过量



食用会损伤脾胃。在食用野菜时,应以适量为宜,避免一次性过量食用,如果出现腹痛、腹泻等症状,需及时就医。
(吴雨琪)

贴士——

榆钱可以怎么吃?

小时候你有没有学过一篇课文叫《榆钱饭》,作家刘绍棠写的:“九成榆钱儿搅和一成玉米面,上屉锅里蒸,水一开花就算熟,只填一灶柴火就够火候儿。然后,盛进碗里,把切碎的碧绿白嫩的青葱,泡上隔年的老腌汤,拌在榆钱饭里;吃着很顺口,也

能哄饱肚皮。”

专家表示,尤其是对于不爱吃蔬菜的孩子来说,蒸菜不失为一道“好菜”,油少低盐,比较健康。

除了蒸着吃,榆钱也可以这样做。

比如煮粥:将葱花或蒜苗炒后加水烧开,用大米或小米煮粥,米将熟时放入洗净的榆钱继续煮5~8分钟,加适量调料即成。

做窝窝头:榆钱洗干净沥水,加入调料拌匀,再放入面粉,揉成小窝窝,放锅里蒸就完活啦。

此外,还有榆钱炒鸡蛋、炒肉片,这些都是美味的“榆钱大餐”。

(顶端新闻)