经盛开，花色浓艳醒目。四明大峡谷的红花石蒜已

▲四明大峡谷的中国石蒜，正好是盛花期。

◀中国石蒜、红蓝石蒜、玫瑰石蒜、粉红石蒜和红花石蒜，有种争奇斗艳的态势。

图片均由通讯员林海伦摄

烈日寻芳

1 热到月底

大家应该已经感觉到：这个8月，有点热。

据市气象台统计，8月1日到24日，市区（鄞州国家气象站）一共出现17个高温日，8月18日到24日更是一口气出现连续7个高温日。其中，8月24日，余姚最高气温更是达到39.8℃。

高温持久不散，主要是因为副热带高压太“无赖”，自8月中旬西伸北抬后，就一直不肯“挪窝”。

在副热带高压的笼罩下，我市盛行下沉气流，本身就会导致温度升高；云层稀少，太阳辐射几乎可以直达地面，给人一种仿佛置身“蒸笼”的感觉；再加上近期我市以来自陆地的偏南风为主，无疑是给本就炎热的天气又添了一把“火”。

副热带高压主导，叠加晴空辐射与陆风增温，导致了近期高温的“超长待机”。

不过，听说副热带高压接下来将有所动作？

民间气象爱好者组织@中国气象爱好者分析，接下来，副热带高压在北方和华南的势力将会有阶段性减弱，但在长江流域的势力还要加强，特别是长江中下游将持续盛夏模式，超稳定高温还要再上一层楼。

我市显然暂时难逃副热带高压的“魔掌”。

市气象台在8月24日发布的十天预报中提到，我市未来十天仍以晴热高温天气为主，大部分地区最高气温可达37℃-39℃，最低气温也仍将坚挺在26℃-27℃。

而晴热高温天气下，“降温神器”——午后雷阵雨也显得“有心无力”，在未来十天里将销声匿迹。

花间集

中央气象台在8月24日发布的中期预报里提到，在8月30日之前，江淮、江汉、江南、四川盆地东部等地将出现大范围持续高温天气，日最高气温一般有35℃—38℃，局部地区超过39℃。

章水镇平原地区的红花石蒜进入盛花期。

2 烈日寻芳

热浪席卷而来，路旁的行道树都已经被晒得有些“萎靡”，可石蒜却反其道而行之，在炎热中兀自绽放。

在海曙区章水镇四明大峡谷，红花石蒜早已绽放，部分植株甚至已经过了盛花期，在枝头结出幼果。

沿着峡谷溯溪而上，长在崖壁上的中国石蒜也已经开出金色的花朵，在阳光下格外醒目。它的花期不长，只有10到15天。尽管花色美艳，但因为长在隐蔽的山谷，它的美无缘被人类欣赏，只用来吸引传粉的昆虫完成繁殖的使命。

走出峡谷，在章水镇另一处山脚下，相比“热烈奔放”的红花石蒜、玫瑰石蒜，粉红石蒜仍“犹抱琵琶半遮面”。粉红石蒜的花形与玫瑰石蒜相近，但玫瑰石蒜花如其名，如玫瑰般艳丽，而粉红石蒜的花色则偏白、偏浅一些。

在与章水镇相邻的洞桥镇，红蓝石蒜的花期已接近尾声，多数植株已结果，只有零星几株仍在酷暑中坚守，延续着花期的尾巴。红蓝石蒜的花朵兼具红、蓝两种色调，是一种花色独特的石蒜。

研究宁波石蒜十余载，市植物研究专家林海伦坦言，仅靠营养株判断石蒜的种类存在难度，且石蒜属植物多有“叶花不见面”的特性，叶片枯萎后花茎才会抽出，因此靠叶片也难准确辨识其种类，唯有开花特征，如颜色、形态等才是区分石蒜种类的“标准答案”。

“野生石蒜花期短，且不同种类花期略有差异。”林海伦说，每年到了石蒜花期，只有每周在各生长点奔波，才不会错过花期，才能更准确记录不同石蒜的生长状态。”

3 七夕乞巧

8月29日，七夕至。

这一传统节日不仅承载了“牛郎织女鹊桥会”的浪漫传说，更蕴藏了千年传承的民俗与烟火气。相传早在北宋，商家就已经从七夕中挖掘出不少商机，孕育出热闹非凡的“乞巧市”，而“乞巧”的背后，更寄托了旧时女子对命运的期许。

《岁时杂记》说，北宋东京潘楼前的“乞巧市”，自七月初便拉开帷幕，“车马喧阗”不绝；等到七夕前两三日，更是“车马相次拥遏，不复得出，至夜方散”。《东京梦华录》亦描绘其盛况：“七夕前三五日，车马盈市，罗绮满街”。

市集上，摩睺罗、水上浮、谷板、种生、花瓜等节供之物琳琅满目。

相比“乞巧市”，七夕“乞巧”的习俗甚至可以追溯到汉朝。东晋葛洪《西京杂记》中，便有“汉彩女常以七月七日穿七针于开襟楼，人俱习之”的记载。

这一习俗的起源，与“牛郎织女”传说紧密相关——织女并非普通仙女，而是“十日织绢百匹”的巧手仙子，凡间女子羡慕其技艺，便在七夕夜向她乞求智慧与巧艺，“乞巧”由此而来。

旧时宁波民间，七夕“乞巧”颇具地方特色。姑娘们会用早稻制作米馒头作为供品，夜幕降临时对着明月许愿，盼自己如织女般灵巧；还会借着月光“比巧”，谁先穿好七根针，谁就是公认的“巧妇”。

此外，“卜巧”传统也颇为盛行：七月初起，姑娘们就会用容器培育小麦种，日间置于家中，夜间拿出来承接露水，等到七月初七看麦芽长势，根系越发达，便预示着女子越灵巧。

“乞巧”的背后实则旧时女性的“卜命”。彼时女性社会地位低下，难以掌控自身命运，便借七夕向织女“乞巧”、以麦芽“卜巧”，寄托对美好生活的向往，也让七夕在浪漫之余，多了一层厚重的人文温度。 记者 石承承