省植物园2016“冬之韵”梅花·杜鹃花节开幕

春节赏花，百张门票等你来抢！

如今正值寒冬，省森林植物园300余株精品梅花开花了，还有难得一见的600多盆东洋杜鹃。1月29日，2016“冬之韵”梅花·杜鹃花节在省森林植物园开幕，一直到2月28日，市民都可以前往该园赏花。

本届“冬之韵”梅花·杜鹃花节由湖南省森林植物园、湘潭盘龙大观园、湖南省花卉协会、湖南省生态文化协会联合主办，分为室内和室外两大展区。儿童环保公益绘画赛、新春“寻福”、“冬之韵”摄影大赛三大主题活动等你来玩。

“梅王”与你相约

省植物园引进了花像樱花一般壮观的美人梅，精选朱砂、骨红、丰后等20余种300余株造型各异的精品梅花，其中有一株胸径20厘米的骨红，堪称园内“梅王”，期待你闻香寻踪。

梅花的花期从1月下旬到3月初，是我国十大名花之一。湖南省森林植物园建有全国一流、景观优、特色明的精品梅园，以竹林、松林、杜英林等为背景，精心营造“岁寒三友”辉映植物园，一步一景、体现万绿丛中一点红的诗情画意，真正做到“景上添花”。

600盆东鹃难得一见

杜鹃花是举世公认的名贵观赏花卉，誉之为“世界之花”、“花木之王”，也是国内的“十大名花”之一，目前全世界有900多种杜鹃花，中国有538种，分为五大品系即春鹃、夏鹃、西洋杜鹃、东洋杜鹃、高山杜鹃。

此次在植物园新建约900平方米的温室内展出的丹东杜鹃，隶属于东鹃（即东洋杜鹃），约600多盆，以造型飘逸的粉腊皮悬崖式杜鹃和云片造型杜鹃为主，花色以粉色、红色为主，由于它花朵簇生、花色艳丽，而且花期早、花期长，花开的时候便可观赏到只见花不见叶的盛景。

市民在植物园内赏花。

关注三湘都市报微信看E报。

摄影大赛

时间：1月28日——2月28日

内容：以迎新为主题开展摄影展活动，摄影爱好者将拍摄到的美景图片发送至1928765641@qq.com，照片备注写上姓名和联系电话。

活动

1、儿童环保公益绘画赛

时间：2016年1月28日上午

地点：新建温室

活动内容：儿童环保公益绘画赛邀请长沙童画画室小绘画家们现场作画，画作内容以画梅花、杜鹃、年画为主。

2、新春“寻福”活动

时间：2月7日——2月14日

地点：新建温室

活动内容：游客在花展现场寻“福”，将各种植物园体现“福”的图片发至朋友圈，即可到植物园北门游客中心领取礼品一份。

抢票

想看梅花傲骨，享杜鹃的烂漫？100张门票等你来抢。

抢票方式：转发三湘都市报e报二维码至微信群，将截图发送至三湘都市报官方微信（微信号sxdsb96258），转发3个不同微信群有机会获得1张门票，转发5个微信群有机会获得2张门票。群数上不封顶，多者胜。（1人最多领2张票）

■杨刚

这家烤鱼餐厅为何成为年轻人的最爱

“高端餐饮遇冷，而对大众餐饮却是机会。”相关业内人士告诉记者，商家找准定位，定能在大众餐饮市场中如鱼得水。

而将炭火烤鱼做到极致、颇具文艺腔调的“探鱼”餐厅，在大众餐饮市场分得一杯羹。据探鱼负责人介绍，来自深圳的餐饮品牌成立于2013年，短短3年成长，截至目前，探鱼共有78家店，遍布全国33个城市。探鱼在长沙已开店两家，悦方ID MALL店以及乐和城店。

探鱼·炭火烤鱼源于重庆万州，主打烤鱼菜品，其中重庆豆花烤鱼最为出色，成为食客进店必点招牌菜。

文艺腔调受青睐

进入餐厅，文艺的气息扑面而来。这哪是烤鱼店，分明就是一家有腔调的“咖啡馆”。黑白电视机、上世纪七八十年代的收音机以及充满儿时回忆的变形金刚被整齐地摆放在架子上。

无论是这些摆件，还是墙上活泼的涂鸦壁画，或是灯光、桌椅陈设都是怀旧的，探鱼餐厅极具怀旧风格的室内环境，可谓是将文艺和怀旧嵌在了骨头缝里，勾起了不少人童年的美好回忆。

相比普通的大众餐饮，颇具文艺气质的探鱼，更受长沙年轻消费者的青睐。除了环境，细节服务也同样贴心。无论你是在等位、餐前和餐后，随手可拿到品种丰富的免费小吃，例如有益于消食的果丹皮。

将烤鱼做到极致

记者了解到，“探”取自炭火的谐音，烤鱼是使用炭火活鱼现杀现烤。探鱼有19种烤鱼口味，重庆豆花味、鲜青椒味和泡椒味都是极力推荐的。

为了让长沙的吃货们尝到正宗口味，烤鱼的小料都是从原料地选购。重庆豆花烤鱼的皱皮辣椒来自贵州，鲜青椒味的青花椒来自重庆，麻辣味的花椒和泡椒味的灯笼椒来自四川，冬阴功味的香料来自泰国。一口鱼，仿佛尝尽五湖四海的鲜。

为保证口感，探鱼坚持“活鱼现杀，炭火现烤”。经过高温烤制后的烤鱼，留住鱼的“鲜嫩”，然后为其浇上大火现炒的小料，添上烧旺的炭火，一道色香味俱佳的重庆豆花烤鱼就可上桌了。

除烤鱼外，探鱼还有烧烤、前菜、小吃甜点、自制饮品等5条产品线。其中“泡泡蛙”、“炭烤糖醋排骨”等菜品最受欢迎。

美食推荐

1、重庆豆花烤鱼

重庆豆花烤鱼，原料中的贵州山区原生态皱皮辣椒、山胡椒、薄荷、鱼腥草根等，使得口味椒香麻辣。用盐卤点制成的豆花更是不愿甘当配角，简直比烤鱼还要香嫩！

2、泡泡蛙

肥美细嫩的牛蛙，脆爽的鱼泡，配上甜脆的四季豆做辅菜，再佐以鲜青椒、麻椒，又香又麻又辣，让你每吃一口都像小彩旗一样停不下来。

3、萝卜烤鱼

萝卜用高汤煨熟，搭配鲜嫩肥妹的鲫鱼，翻滚的同时让萝卜吸收了鱼的汤汁，味道香浓可口！

■潘文秀