



今日天气

今天多云转阴天,部分地区有阵雨,东北风3级左右,19℃到27℃。

特别提醒
天气预报早知道
请拨打12121



许昌移动用户
编写11发送到10658121即可订购

许昌联通用户
编写121发送到10620121即可订购



今日日出时间:5时26分

今日日落时间:19时16分



历史上的今天
TODAY IN HISTORY

1992年5月20日 首届“五个一工程”颁奖

1992年5月20日,中宣部在北京举行隆重的仪式,颁发首届“五个一工程”的组织工作奖和入选作品奖。

1991年3月,中宣部、文化部、广播电影电视部发出了《关于当前繁荣文艺创作的意见》,要求当年拿出质量上乘的一部好戏剧作品、一部好电视剧作品、一部好电影作品、一本好书、一篇或几篇好理论文章。这就是“五个一工程”。1995年,一首好歌和一部好广播剧被列入评选范围,但是“五个一工程”的名称不变。

(晨综)



本报讯(记者 王婵) 我市已入夏。我市夏季平均天数为97天,虽然本周天气一天比一天热,但是漫长夏还有90多天。想到后面还有更加难熬的高温日,你是不是觉得现在的时光十分美好?

今天是小满节气

许昌市气象台预报,本周剩下的几天,气温一天比一天高。具体预报为,今天多云转阴天,部分地区有阵雨,东北风3级左右,19℃到27℃;明天多云转晴天,15℃到33℃。

其实,现在的天气还是很惬意的,虽然中午有点儿热,但与盛夏相比可谓是小巫见大巫。而且,这几天早晚不冷不热,十分舒爽。

今天是小满节气。这是夏天的第二个节气。对于处于中原地区的许昌来说,立夏时春意正浓,小满时已经是夏季了。

二十四节气是农耕文明的产物,与大自然的节律息息相关。在二十四节气中,一些节气是反映农耕现象的,小满是其中之一。

小满的意思是“万物小得盈满”。这时,小麦等夏熟作物已经结果且籽粒逐渐饱满,但还未完全成熟,所以叫小满。

“晴日暖风生麦气,绿阴幽草胜花时。”小满时节,我国许多地区处于春夏之交,明媚的阳光普照大地,农作物

到了生长最旺盛的时期。

按照民间习俗,小满后要“动三车(丝车、油车、水车)”。蚕妇要把老蚕结的茧丢到锅里煮,然后日夜不停地用丝车抽丝纺纱;农夫要忙着看稻田里的水,如果水多的话要用水车抽掉;农家在上一年种下的油菜已经结出果实,可以用榨油车春菜籽油了。

对于农家来说,小满时节很忙。但对于城里人来说,小满没有冬至、立夏等节气有众多风俗,因此没有过节的感觉。不过,有一样事情大家不妨留意下。小满过后,不要坐室外的木椅子了。我国民间有句俗语叫“夏不坐木”。这是古人的日常生活经验,我们也要多注意。

小满过后,气温升高,雨水增多,空气湿度比较大。这时,长时间放在露天环境里的木头椅子经过露打雨淋,水分含量比较高,表面看上去是干的,可是经过太阳暴晒后温度升高,使得木头里的潮气向外散发。人长时间坐在上面容易诱发皮肤病、关节炎等。

今天是“5·20”,适合表白

今天不仅是小满节气,还是“网络情人节”。

不知是不是从范晓萱唱《数字恋爱》开始,越来越多的情侣开始重视与数字谐音的节日。如果你也是“数字控”,那么今天对你来说是一个很重要的日子。2020年5月20日的谐音是

“爱你爱你,我爱你”。

其实,这类节日不需要什么道理,只要能平淡的日子生出一些甜蜜和情调就足够了。所以,在今天这个有爱的日子,向你爱的人表白吧。祝大家“5·20”快乐,幸福满满。

“芍药季”接近尾声

这个5月,芍药称霸了许多人的微信朋友圈。芍药花色繁多,有粉的、白的、黄的。这段时间,很多人买芍药装点居室。芍药的性子急得很,早上还是花骨朵,下午就开放了。

芍药一直是暮春的主角。苏东坡这样写芍药开得晚:“多谢花工怜寂寞,尚留芍药殿春风。”于是,殿春成了芍药的另一个别号。这个很容易跟牡丹混淆的花在排名上仅次于牡丹。牡丹为“花王”,芍药为“花相”。

《红楼梦》里写过很多花,而湘云醉卧的就是芍药花丛。李渔在《闲情偶寄》里直接替芍药出头,怪前人不识货:“汝非相才也,前人无识,谬署此名。”芍药有这种地位,一是因为它代表着离别(古代称芍药为离草),二是因为它是爱情的信物。姜夔《扬州慢》里有一句“念桥边红药,年年知为谁生”。红药说的就是芍药里的一种。你想欣赏一下芍药吗?想买的话要抓紧了。卖花的朋友说,“芍药季”过得非常快,本周还可以买到。

(上图由晨报摄影友杨望祥摄)

小满节气为何要吃“苦”?

进入小满节气,天气渐热。许多地方在小满这天有吃苦菜的习俗。苦食物是大多数人爱吃的,但为什么要在小满这天吃呢?

小满节气是湿性皮肤病的易发期,因此,饮食方面要以清淡为主,可以常吃具有清热祛湿作用的食物。

苦菜苦中带涩,涩中带甜,新鲜爽口,营养丰富,含有人体所需的多种维生素、矿物质、胆碱、糖类、核黄素、甘露醇等,具有清热、凉血和解毒的功效。

宁夏人喜欢把苦菜烫熟后凉拌食用。就馒头、米饭吃凉拌苦菜,能

使人食欲大增。

有的人用黄米汤将苦菜腌成黄色。这样的苦菜吃起来酸中带甜,脆嫩爽口。还有的人将苦菜用开水烫熟后挤出苦汁,做汤、做馅儿、热炒、煮面食用,各具风味。

此外,苦瓜含有蛋白质、脂肪、碳水化合物、维生素等营养成分,具有助消化、除热邪、解疲乏、清心明目等功效。苦瓜最好的吃法是凉拌。凉拌能够很好地保留苦瓜中含有的维生素。小满这天,您不妨尝尝苦瓜。

(晨综)



资料图片