气本周将

当气温一路奔着近30℃ 而去,我们就该知道事情没有 那么简单。俗话说"爬得越 高,摔得越惨",用来预言这一 周(10月14日-10月20日)的 气温起伏,恐怕再合适不过。

两股冷空气"候场"

昨日,大家已经明显能够感觉 到气温回升带来的"既熟悉又陌 生"的闷热感。

从市气象台的实况统计看,全 市大部分区(县、市)的最高气温相 较10月12日有进一步抬升,其 中,余姚、象山两地的最高气温均 已超过28℃。

这还不够。市气象台在10月 13日发布的预报中提到,我市最 高气温在10月14日有望"登顶", 预计可达29℃上下, 午间的闷热 感会进一步加剧;同时,最低气温 也将抬升至21℃左右。

正如本文开头所说,物极必 反。两股冷空气已经"蓄势待发":

首先,10月15日到10月16 日,会有地面倒槽和东路弱冷空气 影响,我省将转为阴有阵雨的天 气,其中,浙北地区和沿海地区部 分有中到大雨,届时最高气温也将 回落,并在10月16日跌至本轮降 温过程最低占。

对于我市来说亦如此。不比 之前"难成气候"的降水,10月15 日到10月16日,我市的降水会稍 微明显一点;最高气温也回落至 24°C-25°C。

紧接着 10 月 17 日夜里到 10 月18日,受地面暖湿气流、高空槽 和冷空气共同影响,我省将出现一 次降水、降温和大风天气过程,预 计本轮过程降温幅度可达5℃-7℃,不少地区的最低气温将跌至 15℃以下。

这股冷空气预计会在10月18 日后期南下影响我市,降温、降水 和大风也是"一个都不会少"。从 预报看,10月17日到10月18日, 我市最高气温还有28℃,等到10 月19日,就将一口气跌至23℃左 右,最低气温也将从"2"字头跌至 "1"字头。

升温、冷空气影响,降温…… 每年秋天,我们走过最长的路恐怕 就要数冷空气的这个"套路"了。

天气晴晴雨雨,气温起起伏 伏,大家在日常生活中,尤其是着 装上,记得要根据市气象部门发布 的最新预报预警,及时调整,谨防 感冒等疾病的发生。



或许是受近期气温回升的 影响,最近这两天,漫步甬城街 头,沁人心脾的桂花香又变得浓 郁起来。

桂花是一种对温度很敏感 的植物。一般情况下,最好冷空 气先来"冻"一下,下点雨,把气 温"压"到20℃左右,持续一段时 间;等冷空气过境后,太阳出来 一照,受昼夜温差的刺激,桂花 就会"劈里啪啦"绽放。

而眼下的天气,无疑是桂花

預报日期	宁波市区		
	天气	天气图标	气温℃
10月14日 星期一	多云到明佛有 小雨	90	21 ~ 29
10月15日 皇嗣二	阴有小雨	p p	22 ~ 26
10月16日 星期二	阴有小雨	90	20 ~ 23
10月17日 皇期四	多云到阴局部 阵雨		20 ~ 27
10月18日 星期五	多云特明有阵 雨或雪雨	40	22 - 29
10月19日 星期六	明有时有小雨 转多云	~ .3	17 22
10月20日 幕時日	多云到明	00	15 - 21
10月21日 星期一	期到多云	-	14 – 22
10月22日	明到多云	00	17 - 24
10月23日	多云到明	23	18 - 26

据宁波气象

飘香的好时机了。

此外,桂花散发的香气的主 要成分是以紫罗兰酮为主,属于 浓郁香型,这也是为什么"桂花 开时满城香"。

我们比较常见的桂花种类 包括呈纯白色、乳白色或黄白色 的银桂,呈金黄色的金桂,呈橘 红色或橙黄色的丹桂等。其中, 金桂凭借花香馥郁,开花量大的 特点,最具观赏价值。

"花花世界"中,尽管拥有扑 鼻的香味,但桂花的"颜值"也不 算太出挑。那么,它凭什么受到 偏爱?

实在是架不住人家有文化、有 内涵。

屈原说"援北斗兮酌桂浆,辛 夷车兮结桂旗",虞俦说"桂子飘香 月中闻",李峤说"枝生无限月香", 李商隐说"昨夜西池凉露满,桂花 吹断月中香",杨万里说"不是人间 种,移从月里来"……直到洪适,把 对桂花的偏爱推向了顶峰:"谁定 花王定等差,清芬端合佩金犀 ……只道幽香闻数里,绝知芳誉 豆干乡。"

或许可以这样说, 桂花拼的 是综合实力,在长得好看的花里, 最有文化;在有文化的花里,又算 长得好看的。

大众对桂花的偏爱,或许还 跟它的实用有关。

"吃桂花"是老宁波人的习 惯,最常见的就是糖桂花-

把桂花洗净后平铺在筛子 里风干;待桂花颜色变深时,用手 搓一下,有柔润感而无硬物感时 即可;找一个干净玻璃瓶,以"一 层桂花一层糖"方式装满,最后在 上面盖上一层白砂糖,盖紧瓶盖, 放在阴凉处;两三天后,待桂花溢 出水分时,可将其放入冰箱保存。

桂花"百搭",清人顾仲在 《养小录》中说:"充分发挥烧酒 锡甑、木桶减小样,制一具,蒸煮 香露。凡诸花及诸叶香者,俱可 蒸露。入汤代茶,种种益人。入 酒增味,调汁制饵,无所不宜。"

桂花入馔,绝大部分是作为 辅料,却又不可或缺,比如点缀 了糖桂花的"猪油汤圆",才算功 德圆满:又比如桂花糯米藕-

把糯米和红曲米用温水浸 泡大约一小时,混合填进藕眼 里;切记米不能塞得过满,要为 煮后的膨胀预留空间;混入红 糖、蜂蜜、桂花加入水煮约40分 钟,捞出晾凉切片摆盘,就是一 盘上得了台面的招牌菜。

桂花偶尔也有唱主角的时 候,比如桂花酒-

自酿桂花酒并不难,把桂花 和白糖拌匀,在坛内发酵2至3 天;再加入米酒或高粱酒,谨记 酒一定要在35度以上;然后将酒 坛密封保存,放在阴凉通风处,3 个月后即可饮用。当然,酒是越 陈越香,若耐得住馋意,放上-年,口感更佳。

中医认为,桂花酒有化痰散 瘀、活血温经之效,特别适宜女 性饮用,有"贵妃酒"美誉。

记者 石承承