

拨一拨，聊一聊，温岭热点尽在掌握

热线 86901890



# 醉面冲风惊易醒 重裘藏手取微温



记者 陈潜

最近几天，气温逐渐回升，风向也从刺骨的北风变成了温柔的南风，给前阵子冻得瑟瑟发抖的南方人带来一丝喘息之机。

## 前阵子到底有多冷？

前阵子到底有多冷？市气象台专家介绍，1月9日，分布在全市各地的45个站点中，有29个站点出现-5℃以下的温度，16个站点出现-5~0℃的温度。其中，气象台本站记录到了-4.2℃的温度值，这也是近5年来我市城区记录到的最低温度。泽国二小站点记录到了-7.5℃的温度值，长屿站点记录到了-7.3℃的温度值，方山站点记录到了-6.9℃的温度值。

作为主城区唯一一个站点，气象台本站历史相对悠久，记录数据相对完善。1977年1月31日、1979年2月1日，该站均记录有-6.6℃的温度值，并列1960年该站点有记录以来的最低值。而与当前时间间隔较近、广大市民印象较深的2016年，当年1月25日，该站记录到了-5.7℃的温度值。今年1月9日的温度值，虽然不是最低的，但也是排得上号的。本轮降温期间，我市周边的椒江、临海、三门等地都刷新了本世纪最低温纪录。

气象专家还分析了本轮强冷空气与上轮跨年寒潮的区别。上轮跨年寒潮尽管降温幅度比这轮大，但上轮寒潮到来前，我市气温呈现大幅回升，起点较高，因而降温后的

最低温没这么低，且上轮寒潮是速冻型，速战速决。而这轮强冷空气影响前，我市气温本就比较低，且过程持续时间较长，上一轮寒潮冻透了土地，还没来得及回暖，这一轮强冷空气紧跟而至，这样就雪上加霜，冷上加冷了。

## 严寒中的小惊喜

冷归冷，本轮降温过程也给广大市民带来了一些惊喜。1月7日上午，各地纷纷飘起了雪花，让许久未与雪相逢的南方人民乐开了花。一时间，微信朋友圈被报雪的讯息刷屏。激动不已的大人、孩子纷纷跑到室外，与雪花来一次亲密接触。不过，这次的雪虽然漫天飞舞了好一会儿，但总体雪量极其有限，未能形成积雪，也就没有了朋友圈中期待的打雪仗。不仅平地上没有，海拔较高的山间也基本未形成积雪。据气象台工作人员对太湖山、方山等站点的观测，这些我市相对海拔较高、较易积雪的区域，当时都没有明显积雪，雪量较元旦前的降雪少得多。

除了雪，还有冰。九龙汇公园内，不仅部分湖面出现结冰现象，而且出人意料地造出一奇景。1月8日午后开始，公园内一座挂满冰

凌的人行拱桥火遍微信朋友圈。很快，这座桥便成了温岭人的网红打卡点，前来观赏的人流在周末里络绎不绝。

稍远一点的天台石梁，往日流水潺潺的河溪凝结成洁白的玉带，更有冰瀑高悬在崖壁之上，让人叹为观止。还有仙居东岙溪，溪流被冻住，都有点极地感觉了。临海河头镇鹤溪公园里，浇灌草木的水管半夜被冻裂，水喷射而出，在树上，成了冰柱，在草上，成了冰花，在湛蓝的天空映衬下，散发着钻石般的光芒，仿佛《冰雪奇缘》里的童话世界。有市民调侃，不用出远门，就能看到冰城哈尔滨般的景致，冷一点，值！

生活的美好，还在于发现和创造。持续低温的日子里，有网友特地于夜间在室外放上一盆水，盆内提前装点好红花绿草，待第二天早上取回时，已是一盆冻人景致。松门三小开展的童日行之冰雪奇缘活动，鼓励孩子们尝试制作各种冰灯、冰饰挂件等，让难得见到冰雪的南方孩子一个个兴奋得手舞足蹈。

不过，小冰小雪才怡情。有气象专家指出，2008年1月，在持续南支槽的影响下，即便北极涡旋根

本没南下，冷空气势力并不强，南方还是发生了严重的雨雪冰冻灾害。而以刚刚过去的这轮冷空气的冷源强度，如果有南支槽和冰雪配合，对南方的影响不堪设想。

根据天气预报，周五我市最高气温会回升到20℃左右的高点，但紧接着的周末里，最低温又将回到0℃以下。在这气温犹如过山车般的时节，请广大市民切记及时增减衣物，保护身体健康。

记者 陈潜

本周三，我们迎来了农历十二月，也就是俗称的腊月。

## 制作腊味，请抓住当前有利时机

在此前后，不少市民会自己动手腌制一些腊味，比如腊肉、腊肠之类的。相对于腊肠，腊肉的制作较为简单，取肥瘦相间的五花肉一块，洗净切成小条备用，加入盐、花椒粉、老抽和料酒拌匀，戴上手套将调料和肉使劲儿揉搓，放冰箱里冷藏腌制一晚上，再将肉用绳挂在通风阴凉处，晾晒一星期后即可食用。当然，各家各户腊肉的制作方法不尽相同，怎么口味更好怎么制作就对了。据老辈人说，冬至以后、大寒以前制作的腊味保存得最久且不易变质。当下正处于这段时期，喜欢腊味的市民可以抓住这个有利时机。

进入腊月，也意味着春节一天天临近，春运的大幕即将开启。鉴于当前疫情形势，市突发公共卫生事件应急指挥部已发布通告，倡导市民就地过节，减少非必要的出行、旅游，避免前往疫情中高风险地区所在城市。如必须前往，需提前向所在社区(村居)和单位报备，并做好个人防护；返回后积极配合属地落实好疫情防控各项措施。

# 腊味、腊八粥，又到它们登场的时节了

## 特殊时期，不妨试试自制灵隐寺同款腊八粥

下周三，我们还将迎来腊八节。喝一碗热气腾腾的腊八粥，已成为腊八节的温暖记忆。往年，市慈善义工协会都会组织人员在这一天设摊免费施粥。记者从市慈善总会了解到，受疫情影响，今年他们将不再在街头设立施粥点，以避免人员聚集。不过，他们将努力延续这项活动，在做好防护措施的前提下，组织人员熬制腊八粥，然后直接送给敬老院老人、环卫工人等特殊群体，为他们送上一份温暖。

特殊时期，广大市民不妨自己动手煮一锅腊八粥。用电饭锅或电压力锅，就可轻松煮出美味的腊八粥。煮腊八粥时，可在白米等精细食材的基础上，适当搭配一些糙米类、杂粮类谷物，这样粗细搭配不仅吃起来更有质感，而且可以摄取更丰富的营养物质。腊八粥中的豆类富含蛋白质、膳食纤维、维生素和矿物质，赖氨酸含量也很丰富，与大米等谷物搭配起来可形成有效的营养互补。同时，适当添加坚果类和干制果蔬类食材，不仅可以丰富营养，还可以调节口味。

有追求的亲们，不妨试试煮一锅灵隐寺同款腊八粥。根据杭州灵隐寺的独家配方，该寺腊八粥一共要用12种食材，包括花生、红豆、莲子、桂圆、红枣、蜜枣、芸豆、白果、糯米、大米、桂花、白砂糖。具体配比为：红枣1、桂圆1、蜜枣1、花生1、莲子1、白果1、红豆2、芸豆2、糯米3、大米5、白砂糖1，少量桂花。除桂花和白砂糖外，其他食材都需经过挑选、洗净、晾干。比如白果，手工敲去硬壳再剥皮淘洗，蒸熟冷却后放冰箱保存；莲子泡发3小时，每小时换水一次；桂圆肉也需要快速淘洗晾干；红枣、芸豆、花生、红豆等，需要挑选淘洗。这样一锅粥熬好，大约需要3个半小时，是实实在在的功夫粥。

腊八当天，还将迎来大寒节气。大寒是二十四节气中的最后一个节气，过了大寒就是立春，也意味着将迎来新一轮的节气。记者注意到，经过一番寒风刺骨，家门口的红梅树上，已冒出一个个花苞，随时等待着绽放。



周六/1月16日

多云到阴 有雨 3~11

周日/1月17日

阴到多云 0~7

周一/1月18日

晴到多云 -3~8

周二/1月19日

多云 -1~14

周三/1月20日

阴有小雨 8~17

不举办、不参与 大规模聚会聚餐

# 红事缓办 白事简办

温岭市融媒体中心 宣