

周六/6月12日



阴有阵雨或雷雨
25-28

周日/6月13日



多云到阴
部分地区有阵雨或雷雨
24-31

周一/6月14日



阴有阵雨或雷雨
26-32℃

周二/6月15日



阴到多云
24-30

周三/6月16日



多云到阴
22-30℃

热线 86901890



记者 郑灵芝

水晶帘动微风起，满架蔷薇一院香。夏日的娇艳与丰泽总是让人心生喜爱。芦苇迎风招展，舞动着优雅的身姿；池塘里的荷花，粉嫩娇容，欢快地随风轻舞；不甘寂寞的金蝉也伴随着优美的曲调尽情歌唱，构成了一幅其乐融融的消暑美图。悠悠的夏日，被燥热的天气悄无声息地拉长。浓荫之中，最适合寻一丝清凉，在午后时光里泡一壶香茗，把盏细品。这闲适怡然的夏日生活，相信是所有人的向往。

黄梅时节家家雨，

青草池塘处处蛙

今天是农历五月的第二天。对于温岭来说，农历四月时，春夏交织，将热未热。而到了农历五月，绿叶厚了，树荫浓了，夏天就真正到来了。

本周，一定有很多人发出过这样的感慨：如果夏天能一直这么凉快该多好啊！确实，本周前两天是2字开头的最高气温。习习的微风，偶尔的雨滴，让城市一直保持在一种微凉的状态里。不过，接下去几天，这阵凉意会逐渐远去，夏天要开始大踏步地前进了。

明天是端午小长假的第一天，很多人都会选择外出游玩，放松一下心情。记者从市气象

端午小长假阴有阵雨或雷雨

台获悉，小长假期间，温岭将开启雨水随机模式。12日（周六）到14日（周一），我市阴有时有阵雨或雷雨，最低气温24~26℃，最高气温28~32℃。可能上午还阴天，下午就大雨哗哗了。而接下来，大家最要提防的就是这种突如其来的阵雨天气。

其中13日（周日）：多云到阴，部分地区有阵雨或雷雨，24~31℃。说到局地雷雨，这也是夏天天气的一个专属词。局地是气象上的术语，就是局部地区的意思；局地雷雨，也就是局部地区有雷雨。夏天的雷雨阵

局地性比较强，经常会东边日出西边雨，说不定隔一条街，你就被划分在大雨区之外了。

继本周高考后，端午小长假后，15日至17日，中考上线。每年到了这时，对中学生来说最是紧张，大家都好好加油吧。好在今年老天还蛮照应的，高考期间温岭天气不错，眼下看来，中考期间温岭的天气也不错，以阴到多云天气为主。只是中考最后一天，多云天气，午后局部有阵雨或雷雨，25~34℃。这一天，天气会比较闷热，考生要注意做好防暑降温工作。

昨天已官宣入梅，泡在水里的日子要来了

进入6月以来，就有很多人惦记着梅雨，什么时候才会入梅？昨天，我市已官宣入梅。温岭平均入梅时间在6月12日前后，入梅最早的为2007年（5月22日），入梅最晚的为1989年（6月28日）。其中，1985年、1990年、2003年、2004年空梅。今年入梅时间接近常年。

什么是梅雨？江南地区把每年6、7月梅子成熟的时节称为黄梅季，在此期间江南多连阴雨天气，因此这段时间的雨被称为黄梅雨，黄梅雨开始的日期被称作入梅。入梅亦称入霉、进梅。因雨天多，空气潮湿，衣物等容易发霉，故黄梅雨又称为霉

雨。梅雨一词，早在1700多年前西晋建威将军周处的《阳羡风土记》中就有记载：夏至之雨，名为黄梅雨。此时的雨水，像小情人似的黏着你，时而温婉细腻，时而泼辣张扬，还赖着不肯走。

用专业一点的语言来解释，就是这一时期，随着夏季风的到来，来自海洋的暖气流与北方南下的冷空气在江淮流域上空开始拉锯战。因为冷空气团实力相当，所以形成了一条东西向的准静止锋，称为梅雨锋。在梅雨锋所及的范围之内，就会形成阴雨连绵和暴雨集中

的天气。

梅雨季节，闷热潮湿，这样的天气要做好防潮工作。对于房间里的潮湿，大家都有自己的小妙招。喝完的干茶叶装进纱布袋，就变成简易的除湿包了，还能让衣物散发阵阵清香；洗衣粉倒入小盒中，放置在房间比较潮湿的位置，也可以吸收水分，而且结块的洗衣粉可以继续用来清洗衣服，清洁功能保持不变。如果墙面和家具轻度发霉，用布条沾上酒精擦拭就可以除去；严重的话，用消毒液也可以清除。最便宜的，就用晒干的橘子皮当干燥剂，还可以防虫，像花椒、胡椒籽等，也有这类功效。

杨梅上市，怎么挑选？有何神仙吃法？

杨梅，杨梅，又大又甜！近期，这一声声吆喝时不时从街上传来。这个季节正是杨梅成熟期，那一个个又大又红又水灵的身影遍布大街小巷，你是否开始流口水了呢？

杨梅确实是祛暑开胃的佳品。不过，杨梅没有果皮保护，会成为某些虫类的寄主。怎样才能挑选出好杨梅，并把它清洗干净呢？

挑选杨梅，首先要看杨梅的颜色，成熟的杨梅是深红色的，如果杨梅的颜色变成了黑红色，说明它过熟了，失去了杨梅原有的风味，也不耐储藏。其次，摸一下杨梅的果肉，如果果肉摸起来发软，那它已经过熟了，捏起来比较硬实饱满的杨梅比较好。再次，闻一下杨梅的味道，杨梅本身的味道是清香的，如果闻起

来有酒精味，说明它有点发酵了，也就是熟过头了，口感味道都不好。

杨梅如何清洗呢？先将杨梅放入盐水中浸泡20~30分钟。浸泡之后，果蝇会被清除出去，再用清水清洗，之后就可以食用了。

杨梅如何吃更美味？最近，杨梅蘸酱油的吃法火了！听起来像是黑暗料理，到底味道怎么样？有杨梅资深爱好者勇敢尝试了。第一次蘸下去，手还是有点抖的：真能吃？一入口，酱油味溢满唇舌之间，但是瞬间杨梅的甜味就扑了上来，真甜！虽然刚开始觉得有点怪，但后面就习惯了，经过反复比较后确认，真的更好吃了！原本，杨梅带有一点点酸味，但是蘸酱油之后，酸味几乎都被掩盖住了，入

口全是甜的。还有网友用惊为天人来形容！

杨梅蘸酱油的吃法，其实早几年就在网上火过一阵。很多网友站出来表示，这种吃法是潮汕地区的祖传吃法。为什么杨梅蘸酱油会变甜？网络上有文章科普，基本味觉中，甜味相当强势，与其他味道混合后，都不会大幅减少，所以加盐也甜、加酸也甜，加苦还是小甜甜。当甜+咸+酸混合在一起时，咸味和酸味的刺激会被大大降低，差不多是刚好能尝出来的水平，但甜味依然能很好地保持下来。也就是说，杨梅蘸酱油，其实是用酱油的咸味，压制了杨梅的酸味，使其甜味更突出。

温岭人端午习俗，又可以吃麦饼了

温岭人过端午，有三样是必不可少的：雄黄酒、菖蒲剑、凉茶。今年70岁的张阿婆是土生土长的温岭人，她回忆，早年，端午前一天，便会上山采摘鱼腥草、艾叶和菖蒲。

溪边百草香，最香是菖蒲，挂菖蒲剑和艾草，即使在现在的温岭也是常见的。将菖蒲、艾叶捆扎在一起，悬挂在门前，如剑，加上艾草、蒜头，制成人形，如人，插于门楣以辟邪驱瘴。实际上，从科学角度来说，菖蒲是有毒性的中药，放在门前驱除蚊虫极好。艾叶，又名艾蒿，是常用的中药，既可内服，又可外用，还可用于室内消毒。

端午前后是各种草药的药性最强的时候，所以就会有人去采集草药来做凉茶。在端午节喝凉茶，成为有些人家的习惯。就是现在，每逢端午节，不少人会去街上买来夏枯草、鱼腥草、蛤蟆衣，煎凉茶喝。

午饭时间，大人们会用筷子蘸一点雄黄酒在孩子们的额头上点一点，据说这一点，整个夏天都不生

热痒。家里的男人把雄黄酒用嘴喷在地上角角落落，防蚊虫。真正的端午，其实是指五月初五的午时。张阿婆介绍，不管是挂菖蒲剑还是喷雄黄酒，老传统中，这些都是要在午时做的。

端午节自然要吃粽子。但是在温岭，端午节必吃的是麦饼。端午麦饼包括糯米麦饼和拭饼（也有称食饼、席饼）。地莓和粉揉在一起，成为绿色的粉团，再摘成一个个鹅蛋般大的粉团，用擀面杖擀成一张张麦饼，然后将麦饼放在煎盘（平底煎盘）上烙，待烙熟就好了。做麦饼的面粉主要是糯米粉，掺入少量的米粉或麦粉，这种麦饼就是糯米麦饼，吃起来嫩糯爽口。

拭饼也是温岭人端午节的美食，跟麦饼的吃法差不多，但它的原料是小麦粉，工序比麦饼简单许多，不用加地莓或苕（麻）叶。但拭饼的质量非常讲究，它要既薄又韧，如果韧性不够，一包上东西就容易破掉，如果皮太厚，吃起来直接影响口感。

做好了麦饼和拭饼，馅头才是真正的主角，也更能体现温岭元素和地方特色。温岭人所吃的麦饼馅头，视个人喜好而定，绿豆面、长豇豆、炒肉丝、鲜鲳鱼、炒米面、蛏子、鱿鱼丝、黄鳝丝、蛋丝、鲜虾仁。有人说，只

要没骨头没刺的，都可以包入麦饼筒当中。

在石塘渔区，当地人吃麦饼或拭饼，馅头自然而然以海鲜为主。松门、石塘人有个说法，叫无鱼不鲜，无肉不油，无蛋不香，无绿豆芽不松，可谓是深得其中三味。

温西、坞根一带，喜欢用黄鳝丝包麦饼。端午节，是吃黄鳝的好时节。此时的黄鳝，圆肥丰满，肉嫩鲜美，包进麦饼筒里，那鲜香丝滑之口感，想想都直流口水。

菜肴上桌后，取一张麦饼皮放在桌上摊平，先取炒米面铺底，然后取各种菜肴一层层放在炒米面上，这样菜肴中留有的少量汤汁往下渗透时先被炒米面吸收，不至于碰到麦饼皮而造成麦饼筒破裂。菜肴铺好后，将麦饼皮包上，然后一只手将麦饼皮摺住，另一只手将末端折起，再用两只手将麦饼卷起，注意要包实，麦饼筒才能挺立。真正的包麦饼筒高手，包得又大又实，又挺又立，味味俱到，如此才能享受麦饼筒那独一无二的韵味。

文明交通 安全出行

温岭市融媒体中心 宣

