

中秋赏月地图上线,快看你家赏月条件如何

# 假期首日晴好凉爽,出游访友安排上

快报讯(记者 徐红艳)“白露”到,气温却重回35℃,但冷空气迅速发力,秋凉开始回归。预计10日中秋假期第一天,全省最高温将退至“2”字头。气温舒适,当天的赏月条件如何?江苏气象发布中秋赏月地图,预计今年中秋夜,淮北地区云量2~3成,很适合赏月;江淮之间大部分地区云量3~4成,若隐若现月朦胧;沿江苏南云量5~7成,运气好的话可以观赏。

9月7日迎来“白露”,这是二十四节气中十五个节气,是秋季的第三个节气,反映了自然界气温的变化,寒生露凝,昼夜温差加大,夜间温度进一步降低,水汽在近地物体内凝结为露,故名“白露”。

根据南京地区的气候资料统计分析,白露节气的平均气温已降至22.6℃,它与处暑节气的平均气温相比,下降了3.5℃,显著大于立秋到处暑的降幅2℃。在这个阶段,

仍有极个别年份日最高气温还出现过35℃以上的高温天气。但在正常情况下,日最高气温一般也降至27℃~29℃左右,进入到了秋凉季节。此时节,民间还有吃番薯、喝米酒、吃龙眼和饮白露茶的习惯。

虽说“白露身不露”,但近几天,短袖短裤依旧占据小伙伴们衣橱的“C”位。受到副高的控制,9月7日晴热天气下,南京白天最高气温有2站超过35℃。全省最高温出现在宜兴,36.3℃。虽然有些晒人,但体感上已不像之前那样闷热,在树荫下面还能感觉到阵阵凉风。另外,现阶段夜间仅有22℃左右,一天中温差超过10℃。

未来三天,全省天气总体来说较为平静,以多云为主,部分地区阴有阵雨,8日淮河以南地区多云到阴,部分地区有阵雨,其他地区晴到多云。9—10日无雨水侵扰,全省都以多云天气为主。

温度方面,8—9日两天全省最高气温在30℃左右,大部分地区都在“2”字头舒适区。10日中秋假期第一天,全省最高气温统统将重回“2”字头,省内西北部和沿江苏南部地区28℃左右,其他地区25~26℃。虽秋凉明显,好在天气晴好,出游、走亲访友都可安排。另外,近期晴好天气如同“复制粘贴”,晒被子、换季衣物洗晒也可适当安排下,但副高不会轻易退场,后期“3”字头气温可能还会不时露头,短袖、短裤可以留一些。

## 南京三日天气

今天	多云有时阴	东北风3到4级	22~31℃
明天	多云到阴	东到东北风3到4级	21~30℃
后天	多云到阴	东到东北风3到4级	19~28℃

## 延伸

### 中秋节与教师节“喜相逢”,本世纪仅有三次

中秋节和教师节即将来临,巧合的是,两节同时出现在9月10日这一天。天文科普专家表示,这两个节日出现在同一天,这种“巧合”本世纪仅有三次,实属罕见。

中秋节与教师节上演“喜相逢”,中国天文学会会员、天津市天文学会理事赵之珩解释说,依据太阳变化规律制定的历法称之为阳历,而根据月亮变化规律制定的历法称之为阴历,结合此二者所制定的历法即为阴阳历。我国传统的农历就属于阴阳历。中秋节是在每年的农历八月十五这天,是属于农历的节日。

我国农历历法规定,大月30

天,小月29天,积12个朔望月为354天或355天;在公历中,地球绕太阳公转一周为一回归年,平年365天,闰年366天。两者相差11天左右。

为了补齐与回归年相差的天数,不致造成月份和季节的严重脱节,调节的方法是在有的年份安排13个月,有两个一样的月份,称为“置闰”,而置闰的规则依据二十四节气来定。

“由于我国历法中有置闰这样的巧妙安排,每年中秋节对应的公历日期,要么比上一年或下一年提前11天左右,要么比上一年或下一年推后19天左右。这也导致中秋节所对应的公历日期,

最早和最晚能相差一个月。”赵之珩说。

1901年至2100年这200年的统计结果也印证了这一点,中秋节对应的公历日期最早落在9月7日(如2052年),最晚落在10月8日(如1919年和1938年)。因此,每年公历9月7日至10月8日中的任何一天为中秋节均属正常。

教师节是在1985年才开始设立的,日期固定在每年公历的9月10日。2022年9月10日是我国第38个教师节。天文年历显示,本世纪100年中,中秋节和教师节在同一天的年份仅有三次,分别是2022年、2041年和2079年。

据新华社

江苏消保委发布《网购大闸蟹商品消费提示》

### “1888型”蟹卡≠1888元

中秋将至,大闸蟹消费逐步进入旺季。针对蟹卡蟹券销售中存在的问题,9月7日,江苏省消保委结合既往有关大闸蟹商品投诉受理和消费体察情况,发布《网购大闸蟹商品消费提示》。

卡券宣传有噱头,信息标注需看清

蟹卡蟹券因其节日礼赠的属性而经常被商家标注“666型、1888型”等,容易使消费者误解其真实价值,消费者应注意甄别。在选购蟹卡蟹券时消费者应当注意螃蟹数量、重量、公母等重要信息,切勿被宣传噱头迷惑,此外还应当关注卡券的有效期、提货流程以及售后条款,规范经营的商家会明示此类信息。

平台购蟹有保障,私下交易不可取

消费者在线上购买大闸蟹商品,应在平台内或通过跳转到电商平台的方式进行购买付款,切忌以添加好友方式私下交易或支付到个人账户。为规范大闸蟹电商销售市场,省消保委2021年联合相关行业协会、电商平台共同发布了《大闸蟹电商销售服务规范》,建议消费者优先选择响应并加入《服务规



只标注型号的蟹卡  
现代快报+记者 江楠 摄

物流发货地、蟹扣标识等信息防止被骗。此外,电商平台标注的商品蟹重量应为单只产品净重,不包括商品标签、捆扎绳及预包装物重量,消费者收货后可自行称重,如遇缺斤少两等现象,及时与商家沟通。

及时提蟹不延误,当面验收保质量

消费者购买大闸蟹卡券后,需看清有效期并及早提货,避免错过大闸蟹上市阶段导致无蟹可提或遭遇商家跑路。大闸蟹作为生鲜食品,退货理赔条件较为严格,消费者收到大闸蟹后最好当面验收,查看大闸蟹鲜活程度,如遇死蟹、残蟹或货不对板等情况应拍照留证,及时与商户及平台协商退赔事宜。

保留凭证好求偿,依法理性维权

消费者无论是购买蟹卡蟹券还是直接下单购买大闸蟹,都应留存好消费凭证、网页详情、聊天记录与截图录屏等证据以便事后维权。如遇消费纠纷可与商家、平台积极协商,协商不成可向经营者所在地行政部门或消保委组织投诉,依法维护自身合法权益。

通讯员 省消保委 现代快报+记者 江楠

范》的平台及销量排名靠前的商家,质量和售后更有保障。

冒用产地缺斤两,购蟹需要擦亮眼

虚标大闸蟹产地和产品缺斤少两也是往年投诉的热点。对此,省消保委建议消费者购买大闸蟹商品时,可以预先了解市场大致价格范围,警惕低价猫腻,同时查看

## 2022江苏互联网大会在南京开幕 江苏实现户户通光纤

9月7日,由中共江苏省委网信办、江苏省通信管理局指导,省互联网协会主办的2022(第九届)江苏互联网大会在南京开幕,本届大会的主题为“赋能新江苏,数绘新篇章”。江苏省委常委、宣传部部长张爱军出席开幕式并讲话,副省长胡广杰参加开幕式。

大会期间,将举办数字化绿色化协同转型、网络文明社会共建、算力网络、区块链等12场高峰论坛。

开幕式上,江苏省通信管理局长许继金发布了《江苏网络强省建设的非凡十年》。10年来,江苏信息通信行业累计建设投资3705亿元,实现信息通信基础设施能力迭代跨越、国内领先。固定网络完成从十兆到百兆、再到千兆的跃升,实现“户户通光纤”。许继金介绍,江苏光缆线路长度排名全国第一,达到431.7万公里,是2012年的2.76倍。具备千兆接入能力的家庭数超4100万户。此外,江苏持续推进城乡网络一体化建设,加大光纤进村到户建设力度,农村光纤宽带通达率100%,学校、电商服务站等重点场所具备千兆宽带接入能力,农村宽带接入用户1640.5万户,排名全国第一。目前,全省千兆宽带用户数875.2万户,占所有宽带用户的20.5%,占比同样位居全国第一。

截至7月底,江苏移动基站数

达71万个,是2012年的5.04倍,其中5G基站有16.6万个,移动基站数和5G基站数均排名全国第二。乡镇以上全部实现5G网络覆盖,行政村5G网络覆盖达96%。5G用户占比达到30%,为3133.2万户,用户规模全国第二。

许继金表示,省十四次党代会明确“把数字经济作为江苏转型发展的关键增量”。全省信息通信业将持续加大“双千兆”网络建设力度,提升重点区域、重点场所优质5G网络连片覆盖,推动产业园区和产业集群5G覆盖加密,2022年力争全部设区市达到“双千兆”示范城市标准,率先建成“双千兆”示范省。同时,信息通信业将加快以“双千兆”等信息通信技术赋能公路、铁路、港口、电力、水利、邮政等传统基础设施智能化改造升级,推动5G新型基础设施和传统基础设施同步设计、同步建设、同步验收,夯实“数字江苏”底座。

许继金说,江苏互联网应用使用率高于全国平均水平,2021年江苏在线办公应用使用率52.4%,比全国平均水平高7个百分点;网上外卖应用使用率62.3%,比全国平均水平高9.6个百分点。而使用率超过80%的互联网应用有即时通信、网络视频等7大类。

现代快报+记者 杜雪迎



吉祥庵隧道 图片来源:南京市建委

## 又进一步

9月7日,现代快报记者获悉,随着最后一块顶板浇筑完成,红山路-和燕路快速化改造工程的三座隧道顺利完成主体施工。目前项目正全力推进隧道内部机电安装等附属工程和地面道路改造,为年底快速路建成通车打下坚实基础。

红山路-和燕路快速化改造工程南起新庄立交,北至燕恒路,全长约6.12公里。除了地面道路快速化改造外,整个工程包含红山路、和燕路、吉祥庵3座节点隧道和1座枢纽互通。

通讯员 宁建轩 现代快报+记者 张瑜 摄影报道

## 可以自选自烹,还能现场学厨艺 星厨预制菜体验中心来了

快报讯(见习记者 尹翼星)

对于不爱做饭的年轻人来说,简单热一下就能吃的预制菜特别方便。9月7日,现代快报记者获悉,由江苏省餐饮行业协会指导成立的全国首家星厨预制菜体验中心,将于9月9日在南京试营业,这里汇集了南京多家星级酒店、品牌餐饮的特色菜品,可堂食、外卖、零售,也可自选自烹,现场还能跟着大厨学厨艺。

“这里一楼主要是体验为主,比如说客户选完了菜品,不知道

如何操作的话,就会教一下,现烧现吃,旁边也有米饭提供。”星厨食集的首位大厨俞川说。为了让大家直观地看预制菜如何烹饪,俞川现场做了四道菜:番茄枸杞鱼片、虾仁狮子头、红烧河豚、东坡酸菜牛肉。江苏省餐饮行业协会会长于学荣介绍,星厨食集预制菜具有多、快、好、省四大特点,品种多,现供应近200道菜品;速度快,5分钟内就可品尝;品质好,大厨把控统一分量、口味;省心、省钱、省力。