

# “俯冲式”降温！这个周末由夏返春

夏日连续“空降”，是不是期待着来场风雨降温？气温升得越高跌得越狠，眼下这轮超前暖热即将进入倒计时。根据江苏省气象台预报，20日后期有一次中等强度的冷空气自北向南影响江苏，影响后全省48小时过程降温5~7℃，22日部分地区最高温度只有14~16℃，妥妥的春如四季。

现代快报+记者  
徐红艳/文 徐洋/摄



阳光给力，出门防护不能少



昨天晴热依旧，市民穿夏装出行

## 南京三日天气

今天 阴转多云到晴 偏东风4级左右，有雷雨地区雷雨时短时阵风7到8级 18~28℃  
明天 多云 偏东风4级左右，有雷雨地区雷雨时短时阵风7到8级 17~30℃  
后天 多云转阴 东北风4到5级 阵风6级 16~25℃

## 气温“狂飙” 东北角成省内清凉之地

最近，我国大部降水稀少，多地气温飙升，体验到超前的暖热。这波升温也助推了季节的转换，四川盆地及江南一带提前入夏。

对于江苏来说，虽然没有真正入夏，但每天一大早气温就开启“狂飙”模式，淮河以南多地首次冲上30℃，南京甚至在17日打破4月中旬最高温纪录。18日，最高气温继续“狂飙”，沿江苏南地区33℃左右，东北部23℃左右，其他地区27~28℃。相较沿江苏南地区，省内东北部十分清凉，西南角的小伙伴不自觉地向东北角投去羡慕的目光。

虽然热力相较17日有所减弱，但阳光给力，户外紫外线辐射强烈，夏日燥热感明显，很多人都在期待一场酣畅淋漓的降水。

在大家的期盼中，当天下午4点半左右，江苏省内西南部分地区出现了阵雨或雷雨，南京南部高淳地区也开始打雷下雨。当天夜里到19日，沿江和苏南地区有一次降水过程。沿江和苏南地区阴有阵雨或雷雨并渐止转阴到多云，其中苏南南部地区雨量中等。

## 由夏返春 今天最高温仍在25℃+

受降水影响，19日沿江和苏南地区最高温度有所下降，但也在

25~29℃之间，初夏体验依旧明显。相比较之下，省内东北部地区延续清凉感，连云港仅20℃。

南京晴热依旧，19日最高28℃，20日30℃，虽然不会再创新高，但未来三天主打多云天气，户外相对来说还是热情四射，短袖、长裙等夏装还能继续穿。

有网友说，“今年热得似乎格外早”。很多人关心，会一直热下去吗？近期为啥这么热？气象专家解释说，主要是因为目前暖性高压脊强势，天气形势比较静稳，天空云量少，太阳辐射强，升温非常迅猛。高压脊和副热带高压类似，属于一种下沉气流，它的出现一般代表着晴好天气出现，可增加太阳辐射，地面接触的太阳能量变多。

热归热，秒入夏不太可能，按照“春姑娘”的脾气，冷空气、降雨很快就会到来，打破目前异常热的局面。

## 春装先别收 周末江苏迎“俯冲式”降温

在中东部大面积暖热的背景下，18日至19日，新一轮强冷空气将主要影响新疆，预计20日开始，随着这股强冷空气东移，更多地方将感受到它的威力，给南方带来的降温核心时段在22日至23日。

据江苏省气象台预测，未来10天多阵性降水天气，全省累计降水量：淮北北部地区接近常年同期，其他地区较常年同期明显偏少。18日西部地区有对流性降水天气，22

日~24日全省有一次降水过程，其余时段全省以云系变化为主。

未来10天，全省气温先扬后抑，平均气温：淮北地区接近常年同期，其他地区较常年同期偏高1℃左右。前期气温较高，18日淮河以南大部分地区最高温度30~32℃，20日后期有一次中等强度的冷空气自北向南影响江苏，影响后全省48小时过程降温5~7℃，22日全省最高温度：淮北地区14~16℃，其他地区18~20℃。预计21日开始南京气温逐步下降，预计到周末达到本次降温的低点，最高温20℃左右。

也就是说，相较最近两天的气温，周六全省最高温将“拦腰斩”，回归原本的春日气温本色。春装千万别全收了，后边还用得着。

# 南通“季节限定”美食冷蒸上市

每年只卖10多天，有人上瘾有人欣赏不来

“新鲜的冷蒸，尝一尝？”每到4月上中旬，南通街边就会出现一种独特的美食——小竹篮上盖着毛巾，掀开会看到蕴藏着春意的青绿色冷蒸。摆摊的大多是上了年纪的大娘，边上放着一杆精巧的小秤。

冷蒸是以大麦青穗为原料制作而成，爱吃的人吃了上瘾，也有人不能接受。4月18日，现代快报记者在南通市区北濠桥进行实地采访。

现代快报+记者  
严君臣 花宇/文 花宇/摄



陆大娘在北濠桥路边卖冷蒸



色泽青碧的冷蒸



扫码看视频

## 每年只卖10多天

“早上7点多就磨好了，骑了半个多小时电瓶车来这里卖的，带了14斤左右。”4月18日下午，67岁的陆大娘在市区北濠桥附近小游园摆摊，她制售冷蒸15年了。10多年前，一斤冷蒸就卖5块钱左右，现在涨到20块钱左右。陆大娘去年总共卖出200多斤，收入5000元左右补贴家用。她说，来买的有老年人，年轻人也会来买点尝尝味道。

北濠桥这一带已经成为售卖冷蒸最知名的地方，甚至有农户特地从通州平潮赶来。“考虑到市民的实际需求，我们在树荫下开辟一个集中售卖的地方，避免零散摆摊影响交通。”和平桥街道综合行政执法局辅助队员葛建福告诉现代快报记者，上午来卖冷蒸的农户最多，能有

10多个摊位，也有人下午才出摊，一直卖到傍晚结束。

除了传统的散户售卖，也有街道通过网络接单集中制作。“采摘、装运、炒制、加工、包装，最新鲜最天然最应季的冷蒸，欢迎微信订购。”4月18日下午，崇川区天生港镇街道国庆村党委书记顾雅萍发了一条朋友圈，不一会儿就“爆单”。“都是辖区居民和附近企业下单，大家都是2斤3斤的买。”顾雅萍说，国庆村红色农场有10亩田，专门留了2亩种植大麦制作冷蒸。当天上午，他们制作出千余斤冷蒸，村干部就在居民网格群里售卖，不少人尝鲜后纷纷来预订。

## 这种小吃很“娇贵”

据公开资料显示，清代《邗江三百吟》中对这种美食有记载：“冷蒸，大麦初熟，磨成小条，蒸之，名冷蒸，

以其热蒸而冷食也。”在不同的地区和方言里，冷蒸有着不同的称呼，有被记载为“冷钉(dìng)”，也有地方称“麦蚕”。

冷蒸的传统加工方法是把处于黄熟期的裸大麦（在江苏等地称之为元麦）的青穗采摘下来，将青麦粒脱壳后，放在铁锅中文火炒熟，再由石磨碾转成丝状麦条的食物，其色泽青碧、麦香浓郁、质地松软、入口糯韧，风味独特。

冷蒸这种美食的制作原料单一，吃的方法很简单，可以直接捏成团吃，也可以拌点糖再吃。通常冷蒸当日制作当日食用，隔夜后口感会很大地降低，所以购买后要及时吃完。

## 有人上瘾有人“嫌”

虽然是南通人朋友圈中的流行美食，但冷蒸的风评比较分化，爱吃

的人上瘾，也有人表示无法欣赏它的味道。

“家里每年都会买，我只在几年前前吃过一次，大概就吃了一小团，到现在都难以忘记。打开袋子就一股土腥味，仔细闻应该是麦子的味道，但会让我联想到夏天浸透了汗水的草席。”29岁的朱女士是土生土长的南通人，她一直闻不惯冷蒸的气味，也难以咽下，“像是在吃带着草味的面团，吃下去嘴巴里会残留很多渣滓，这个土腥味会很长时间占据你的嗅觉。我本身挺喜欢吃软糯点心，但冷蒸的口感实在不能接受，以后也不会再轻易尝试。”

65岁的黄先生很理解朱女士的评价。“冷蒸是以前饥饿年代出现的食物，家里存粮不够了，就掐了没长熟的麦子来吃。但直接煮了又无法下咽，这才做成了冷蒸。它最开始不

是作为美食出现的，而是救命的食物，所以有些年轻人可能接受不了这种味道。”黄先生说，这种口味可能不够“主流”，目前只在南通地区比较流行，很多人吃冷蒸也是为了留住童年的回忆。

“吃多了习惯了，就会感觉挺上瘾的。到了清明谷雨时分，春夏相交的时候，就不由得惦记起冷蒸来。”黄先生说，冷蒸的口感与麦穗的质量、制作过程有很大关系。冷蒸之所以只上市10多天，是因为要选在将熟未熟的时候去摘麦粒，摘早了石磨一磨就只剩空壳残渣，摘晚了又会“嫌老”，吃起来没水分，味如“嚼草”。此外，因为冷蒸大多是农户自家做的，有时还会出现脱壳不干净、磨得不精细之类情况。“要是吃一次感觉不喜欢，可以换一家试试看，也许能逐渐感受到冷蒸的魅力。”黄先生说。