

# 今夏高温热浪程度预计弱于去年

## 出梅后会有阶段性高温伏旱天气

春天的风景正悄然远去,初夏的热浪准备向我们走来。未来几天,江苏气温逐渐回升,本周末最高气温可达30℃。此外,江苏气象发布江苏今年汛期(6-8月)预测,平均降水较常年偏多,出梅后会有阶段性高温伏旱天气。

现代快报+记者 王新月

### 本周末冲30℃,但昼夜温差大

“最近天气真好。”5月9日,南京天气又交上了一份“三好”答卷,温度、湿度、能见度,各项指标都很“优秀”,不少网友直呼“这样的天气太舒服了”。不过,10日起,南京云量增多,天气转阴,气温逐步回升,到了12日,最高温或升至27℃。

全省来看,最近三天将以多云天气为主,10-11日淮河以南部分地区有时有小雨。气温将逐渐回升,本周末最高气温可达30℃,昼夜温差较大,小伙伴们注意适时增减衣物。

具体来看,5月10日最高气温:东北部和苏南地区22~23℃,其他地区20℃左右;最低气温:东部地区9℃左右,其他地区11~

12℃。5月11日东南部地区最高温度23℃左右,其他地区21℃左右,全省最低温度14℃左右。5月12日最高温度:西北部地区27℃左右,其他地区24~25℃;最低温度:淮北市9~10℃,其他地区14℃左右。

### 预测6-8月平均降水较常年偏多

5月9日,江苏气象发布全省2023年汛期(6-8月)气候预测:降水方面,预计汛期全省平均降水量550~650毫米,较常年偏多,降水时空分布不均,其中淮北市较常年偏多1~2成,江淮之间较常年偏少1~2成,苏南地区较常年偏多1~2成。

气温方面,预计汛期平均气温江淮及苏南西北部较常年偏高

1~2℃,其他地区偏高0~1℃。其中6月大部地区以正常略高为主;7月淮北市较常年偏高;8月大部地区较常年偏高。高温日数(日最高气温≥35℃)较常年同期偏多,其中淮北市8~12天,江淮之间11~20天,苏南地区16~25天。此外,还预计今年夏季影响江苏的台风个数为2~3个,较常年偏多,可能有1~2个影响较重。

江苏气象提醒,2023年汛期可能出现集中强降雨时段,存在发生局部内涝以及地质灾害等事件的可能,与此同时,也有可能发生雷雨大风、冰雹、龙卷等强对流天气,要做好各种防汛、防灾准备。另外,在出梅后,江苏还会出现阶段性高温伏旱天气过程,不过,今夏高温热浪程度预计弱于2022年。

### 南京三日天气

今天 多云转阴,部分地区有小雨 偏东风3到4级 14~24℃

明天 多云到阴 偏东风3到4级 15~23℃

后天 晴到多云 偏西风3到4级 13~27℃

# “黑漆麻乌”开卖了,想买先订

刚过立夏,南京人最爱的“黑漆麻乌”已经美味上新。5月9日,现代快报记者了解到,时令尝鲜的乌饭团、乌米粽子已上市。而制作乌饭的材料——南烛叶,在菜场也是相当抢手,只能赶早去菜场碰运气,最好提前预订。

现代快报+记者 蔡梦莹 文/摄



扫码看视频



科巷附近一家早点店,乌饭团是招牌

“乌饭叶子今天卖完了,早上有人直接买了5斤,提前和我们订的。今年,我们卖18元一斤。”5月9日上午,现代快报记者在科巷菜场附近多方打听,才找到一家往年曾经售卖南烛叶的摊位。摊贩告诉记者,南烛叶的叶片是椭圆形的,呈深绿色,边缘锯齿状。一般来说,4月底南烛叶零星开始上市,一直可以卖到端午节以后。不少市民喜欢自制乌米饭,南烛叶买回家处理起来也不难。南烛叶浸泡洗干净后,放榨汁机或者破壁机捣碎,沥水取汁,再放入糯米中浸泡一段时间,煮熟后就是带着清新草木香气、色泽乌黑发亮的乌米饭了。不过,南烛叶并不是大众蔬菜品种,没有批发渠道,多数是农民从郊区山上摘来的,所

以产量并不稳定。“买的多最好提前订,买的少就早点来菜场碰运气,买一斤叶子能泡五斤糯米。”

菜场买不到南烛叶,还有另一种选择。记者在电商平台看到,还有塑料瓶装的南烛叶汁售卖,500ml装的每瓶价格在5元左右,1500ml装的每瓶价格在15元左右。评论区有网友称“开瓶后一股清香飘出,好闻”“厨房小白也能做乌米饭了”……在南湖集贸市场内的一个摊位前,记者找到了同款500ml灌装的南烛叶汁。摊贩从冰柜里拿出来时,青黑色的南烛叶汁已经完全冻住了。“前天刚到货,我们就放冰柜了,这样保存时间长。想吃不用等季节,解冻就行了。”摊贩称,南烛叶汁是从厂家进的货,4月之后才陆

续到货,买回家解冻后直接泡糯米就行,处理起来更方便。

距离端午节还有近一个半月时间,但各大菜场内现包粽子已经火热开卖了,南京最爱的“黑漆麻乌”元素自然也少不了。在南湖集贸市场内一个现包粽子摊位前,盆里装着满满一篓浸泡过的糯米,店员双手麻利地把糯米塞进粽叶中。一旁的价目表上写着,糯米粽子2.5元一个。“糯米饭是我们自己做的,不单卖。我们家糯米粽子不包馅,煮熟后蘸点白糖,吃的就是它的清香。”在科巷菜场附近的一家早点店,乌饭团依旧是明星产品,临近工作日中午,店外依旧排着长队。

乌饭季已到,快来尝尝专属于南京人的时令鲜味吧!

## 动动手,推选“我们身边的好青年”

快报讯(记者 王新月)江苏已连续十三年开展“我们身边的好青年”推选活动。5月起,共青团江苏省委、江苏省文明办、江苏省青联等启动2023推选“我们身边的好青年”活动。推荐类型分为爱岗敬业好青年、创新创业好青年、勤学好上进好青年、担当奉献好青年和崇德守信好青年5类。

本次活动,凡在14至40周岁之间(1983年5月1日—2009年4月30日出生),热爱祖国,拥护中国共产党领导,积极要求进步的江苏籍或在江苏居住、工作一年以上的省内外青年均可参加。

活动采取组织推选、社会举荐

和个人自荐相结合的方式,最大限度地发现、推选、宣传我们身边的好青年。社会各界均可通过专题网页(<http://hqj.jschina.com.cn>)参与活动。也可扫描活动海报或活动宣传片上的二维码登录网页,直接用手机推荐。网络推荐时间为5月10日—6月10日。

推荐类型着重围绕“有理想、敢担当、能吃苦、肯奋斗”,聚焦青年在思想道德层面的表现,挖掘各行各业立足本职岗位践行社会主义核心价值观的青年典型,主要分为5类,分别是爱岗敬业好青年、创新创业好青年、勤学好上进好青年、担当奉献好青年、崇德守信好青年。

## 瞳孔扩大、体温骤降 医护人员接力抢救挽回女子生命

快报讯(通讯员 汤佳 赵祥 记者 庄剑翔)“两句话的工夫,人就不对劲了。”回想起前几天的遭遇,盐城建湖乔女士的家人仍然心有余悸。几天前,乔女士在家突发疾病,很快出现了昏迷、瞳孔扩大、体温骤降等险情。当地医院第一时间将她送至苏北人民医院救治,经过近两个半小时的抢救后,乔女士脱离了生命危险。造成她身陷险情的,是罕见的冠状动脉破裂。

“当天中午她(乔女士)在家吃饭,12点多的时候说不舒服,才说了两句就不对劲了。”几天前,正在家吃饭的乔女士突发疾病,家人立刻将她送到当地建湖县人民医院急救。医生检查后,发现因回旋支自发性破裂导致心包填塞,情况危急,建议转院,并第一时间帮助联系了苏北人民医院。

救护车拉着乔女士,一路疾驰前往扬州。这一路上,险情不断。“路上心脏停了三次。”苏北人民医院心脏血管中心副主任唐程斌介绍,快下高速时,乔女士出现了一路以来最危险的情况。随行的医护人员当即决定将车停在服务

区,由三名医生轮流进行心脏按压。

虽说有医疗团队“保驾护航”,但乔女士的病情恶化得相当快。很快,救护车就停在了苏北人民医院急诊室门口。此时的乔女士已经出现了瞳孔扩大、全身花斑的情况,血压也已经检测不出,体温甚至已降到了32℃。

早在救护车从盐城出发时,急诊科主任医师陆明峰就已经带队做好了准备。车子一到,乔女士就被第一时间送进了抢救室。经过半小时的抢救,乔女士的血压和心率开始恢复。随后,唐程斌团队开始进行手术。

经过手术后,奇迹发生了。术后两个小时,乔女士苏醒了。目前,她已经基本脱离危险,且不会留下任何后遗症,达到了出院标准。

“这次紧急病情的成功处置,每一个环节都至关重要。”唐程斌表示,从患者突发疾病,到第一时间送到当地医院,迅速转院、路途途中三次险情的处理,再到抢救、手术,不到半天时间,挽回了一条生命,堪称教科书式的处置。

## 防范网络餐饮浪费,江苏发出十项倡议

为有效防范网络餐饮经营活动中的食品浪费现象,大力弘扬厉行节约、反对浪费的良好社会风尚,着力构建政府监管、行业自律、企业自治、社会监督、消费者参与的制止餐饮浪费共治格局,5月9日,江苏省市场监管局向网络餐饮平台、商户和消费者发出十项倡议:

1.网络餐饮平台要全面履行提示义务,在App、小程序、公众号、网页等产品应用全场景,以显著方式提示适量点餐、理性消费、拒绝浪费。

2.网络餐饮平台要优化平台规则协议,科学设置起送价格规则、“满减”促销规则,避免设置过高起送价格,在凑单页面减少主食类食品展示,最大限度避免食品浪费。

3.网络餐饮平台要建立正向引导激励机制,通过授予节约积分等方式,鼓励消费者购买小份餐品,对反浪费措施健全、记录良好的商家给予定向流量扶持。

4.网络餐饮平台要加强与政府部门、相关行业协会协作,建立健全信息沟通反馈通道,积极参与反食品浪费相关团体标准和行业自律规范制定。

5.网络餐饮平台要加强对商家和从业人员的宣传引导,上线防范食品浪费在线学习课程,在外卖送餐车辆、外卖食品包装袋、食安封签等醒目位置印制反食品浪费标识用语。

6.网络餐饮商户要优化餐品展示,在点餐页面上向消费者准确提供食品分量、规格或建议消费人数等信息,不得诱导、误导消费者超量点餐。

7.网络餐饮商户要优化供给形式,丰富餐品规格,提供小份菜、小份饭、小份饮料等小份餐品,为消费者提供个性化、多样化选择。

8.网络餐饮商户要切实规范外卖配送服务,推行食安封签,使用绿色卫生安全的配送容器,减少食品配送过程中污染、损毁等导致的浪费。

9.消费者要根据实际需要适量点餐,订餐时尽量选择“无需餐具”,用餐后“光盘打卡”,积极践行简约适度、绿色低碳的生活方式。

10.消费者要积极参与反食品浪费反馈评价,及时举报违反法律法规、违背公序良俗的餐饮浪费行为。

现代快报+记者 安莹