

寒潮+速冻,南京明晨最低2℃

12月上中旬全省有2次降温,最低-8℃

新一轮冷空气到货,改变“小雪”偏暖格局。江苏省气象台发布寒潮黄色预警:受较强冷空气影响,预计11月22-24日徐州、连云港和宿迁地区48小时最低气温将下降10-13℃,淮安、盐城、扬州和泰州地区下降8-10℃,并伴有陆上7级、江河湖库及沿海地区7-8级、近海面8-9级的偏北大风。省应急厅(省减灾办)、省气象局提醒注意防范。11月22日,江苏省气象台推出寒潮速冻地图,快来看看哪里最冷?

现代快报+记者 徐红艳



最低温骤降13℃!省内中北部将出现寒潮

受新一轮较强冷空气影响,预计23日起江苏自北向南将有一次大风降温天气,中北部地区将出现寒潮。

大风降温相继到来。23日白天全省自北向南风力逐渐增大。最大风力:陆上6-8级,江河湖库及沿海海面8-9级。24日全省风力逐渐减弱,陆上4-5级,江河湖库及沿海海面5-7级。22-24日全省气温持续下降,最低气温48小时最大降温幅度淮北地区10-13℃、江淮之间地区8-10℃、苏南地区6-8℃。本轮降温最低气温出现在24日早晨:淮北地区-4~-2℃、局部有冰冻,江淮之间地区-1~1℃,苏南地区1~3℃。

由于降温自北向南开启,23日沿江和苏南地区最高温还有19℃左右,但淮北地区降温影响就将开始显现,最高温降至11~12℃,且西北风逐渐增强,最高阵风7级;24日降温到货全省,最高温度:淮北地区6~7℃,东南部地区11℃左右,其他地区9~10℃;最低温度:沿淮和淮北地区-2~-1℃,东南部地区3~4℃,其他地区2℃左右。25日气温开始缓慢回升。

预计23日起冷空气开始影响南京,全市大部分地区48小时最低气温将下降6℃到8℃,并伴有陆上5到7级、水面6到8级的西北大风,24日早晨最低气温下降至2℃到3℃,提醒大家注意添衣保暖。

另外,22-24日全省以多云天气为主。25日全省阴,大部分地区有小雨。

“小雪”无雪,江苏初雪日在大雪期间

11月22日迎来小雪节气。小雪节气是冬季的第二个节气,是寒潮和强冷空气活动频率较高的节气。虽然名叫“小雪”,并不是表示这个节气一定会下雪,但如果从全国范围来说,降雪的确在逐步展开。

据悉,东北和西北大部分地区通常在小雪节气之前就已经率先飘雪,华北、黄淮一带常年在小雪节气期间迎来初雪。对于长江中下游地区来说,常年小雪节气期间气温还比较低,所以降水相态还是以降雨为主,一般到大雪节气才会迎来初雪。至于南方大部,往往12月中旬之后方才见雪,而到了华南地区,一年中能不能见到雪就要看运气了。

就江苏而言,平均初雪日期为12月8日,在“大雪”期间,其中最早的是11月18日(1997年和2009年),最晚为12月28日(1983年)。

12月上中旬有2次降温,最低-8℃

小雪节气意味着天气越来越冷,本轮寒潮天气也算来得恰逢其时。不过,对于江苏沿江和苏南大部分地区来说,冬天还没有真正来临。目前来看,江苏仅有6地官宣入

冬,部分地区入冬可能已经推迟了。以南京为例,其常年入冬是11月18日,此轮寒潮是否能将江苏剩余城市一举带入冬天,还需拭目以待。在全球变暖背景下,入冬推迟已经成为一种趋势。从气象部门公布的本世纪以来南京入冬时间来看,仅有2002年、2003年、2009年南京是在11月18日前入冬,其他年份均有所推迟。

另外,受厄尔尼诺事件发展影响,从概率角度而言,今年冬季出现暖冬概率较大。根据江苏省气候中心预测,预计12月1日至12月20日平均气温全省大部分地区较常年偏高0~1℃。但冷空气依旧频繁,全省范围内有2次降温过程,发生时段为:12月上旬中期和12月中旬中期。月极端最低气温淮北地区-8~-5℃,其他地区-5~-1℃。

降水预测方面,预计12月1日至12月20日降水量全省大部分地区较常年偏多0~2成。全省范围内有4次降水过程,发生时段为:12月上旬中期、12月上旬末至中旬初、12月中旬中期和12月中旬后期。

南京三日天气

今天 多云到晴 西北风5到6级阵风7级 8~19℃
明天 晴到多云 东北风3到4级 2~12℃
后天 白天多云转阴,夜里阴有时有小雨,偏东风4到5级阵风6级 5~16℃

矮脚黄、上海青、瓢儿菜……

“青菜家族”南京开会,你能分清吗?

有的“矮胖”,有的“细腰”,有的青翠欲滴,有的青中带黄,有的墨绿近黑,有的口感软糯,有的口感脆嫩……俗话说“三天不吃青,眼睛冒火星”,秋冬时节,青菜是南京人餐桌上出现频率最高的菜肴之一。11月22日,现代快报记者走访南京多家菜场发现,目前市面上的青菜品种非常丰富,有矮脚黄、高杆白、瓢儿菜等,还有一些青菜品种让人“傻傻分不清”。



现代快报+记者 卢河燕 文/摄

矮脚黄



上海青



小菜秧

有一种儿时记忆叫“矮脚黄”

从入冬到开春,在南京各大农贸市场,矮脚黄最为常见,人气无疑也是最高的。

“新鲜的矮脚黄青菜,1.5元一斤。”在新街口附近的香铺营集贸市场,摊主陆明春告诉现代快报记者,今年的矮脚黄长势好,口感好,经常不到一上午就能卖光一大袋。

现代快报记者看到,这种菜叶子圆圆的,叶色鲜嫩淡绿,菜梗是白色的,比较短。“这是南京本土的青菜,我们从小就爱吃,以前家门口都会种,等天再冷些口感更好。”今年57岁的市民刘先生表示,过去,秋冬季节南京市场上的青菜绝大部分都是矮脚黄,炒一炒或者烧汤都很好吃。

在南京,还有一道与青菜有关的传统名菜——炖菜核,用的就是矮脚黄。不少市民和商户表示,在名目繁多的青菜中,“矮脚黄之所以是南京人的心头好,离不开儿时情结和它的百搭角色。经过烹饪后的矮脚黄,往往菜叶鲜嫩碧绿,而菜梗洁

白软糯,别有一番香甜。它既能以主料的身份出现,还能装饰其他菜肴,起到锦上添花的作用。”

“现在的矮脚黄吃的是个脆劲儿,等到霜打后,吃的就是糯口了。”市民刘先生补充道,一般到了小寒节气,老南京人会用矮脚黄和咸肉片、香肠片或者是板鸭丁,再剁上一些生姜粒与糯米一起煮米饭吃,格外香。

上海青VS苏州青,傻傻分不清?

叶面光滑,叶色鲜绿,叶片呈阔叶状,很多人对上海青这种菜都不陌生。相比矮脚黄,它的价格更高一些,3.5元一斤。

摊主陆明春说,除了上海青,还有一种苏州青,不少人都分不清。苏州青的叶片颜色深绿偏黑,叶片稍短,上海青的叶片则稍长一些。

此外,苏州青的菜帮子特别短,整棵菜矮矮小小的,一煮就烂,甜嫩多汁。“大家经常看到的鸡毛菜,很多人可能不知道,这都是上海青的幼苗,特别鲜嫩,适合烧汤、煮面吃。”

瓢儿菜、黑塌菜,天冷更美味

菜扁扁的,暗绿色,叶面起伏不平,层层叠叠,就像是一朵绽放的绿色菊花,还抗冻,这样的青菜你见过吗?

“这叫瓢儿菜,入冬后,尤其霜打后的瓢儿菜,既带清香又带糯甜,用它烧肉、炖豆腐、下粉丝都很美味。”摊主吴阿姨介绍说,瓢儿菜也是南京的特色品种,它的耐寒力较强,种植区域很多,品种有菊花心瓢儿菜、黑心瓢儿菜等。

清代南京著名文人、金石家、藏书家甘熙,在《白下琐言》中记载道:“今之瓢儿菜,甘美绝伦,味较北地之白菜为厚,或谓即菘菜,然必经霜雪始佳。”可见,瓢儿菜也是让南京人引以为骄傲、带有满满情怀的一种蔬菜。

在南通,有一种青菜一层层地向外翻卷着,扇形的叶子呈现出带有光泽的墨绿色,状如瓢儿菜的“亲戚”,在冰天雪地中口味变得更鲜美,名为“黑塌菜”。

黑塌菜又叫乌塌菜、塌菜、黑菜,是南通如皋特产,状如宝塔,叶

片肥嫩,可以炒菜、做汤或者凉拌。比如黑塌菜馄饨、蒜香黑塌菜、麻辣黑塌菜、黑塌菜汤圆等,深受当地人的喜爱。

又是一年腌菜季

不时不食,11月22日恰逢小雪节气,“小雪腌菜”该提上日程。

高杆白、雪里蕻、矮脚黄等,都是常见的腌菜品种。在南京,不少人将专门腌菜的高杆白直接称为“腌菜”,可见其在腌菜界的地位。

现代快报记者走访发现,小雪节气前后的腌菜摊人气颇旺,不少摊位老板当天进货的高杆白不到半天就卖光了,要想买可得起个大早。

市民王阿姨一大早就来到三七八巷买了斤高杆白,1.5元一斤,“我们家做腌菜一定要买高杆白,白白的帮子像箭杆一般长,叶子少,含水量多,经得住晾晒脱水。”她说,这个时候的高杆白品质好,抓紧多买一些,等到气温到了零下以后就容易冻坏了。



扫码看视频

建邺区莫愁湖街道加强网格治理 开展清洗管理工作

快报讯(通讯员 冯文焱 记者 刘赞)为进一步提升网格治理水平,提高辖区市容市貌和居民生活品质,南京市建邺区莫愁湖街道网格服务管理中心、城市管理部、执法中队会同网格员、城市治理公众委员于近日对辖区道路街巷小广告张贴现象开展网格巡查,发现一处立即清理一处。

近日,社区网格员和城管执法人员发现,南湖东路和玉塘街交会口处频繁出现小广告。他们采用“疏堵结合”的方式,一边安排人员进行清理,让居民眼里落清静;一边在周边安装城市管理公共信息栏,引导市民在信息栏上发布信息,让小广告有了落脚之地。

此外,莫愁湖街道近期还对机动车辆车容车貌进行宣传管理。网格员和城管执法人员按照南京市车容车貌联合整治办公室要求,走进洗车场站、自助洗车点,向洗车店主、洗车市民发放《致全市广大驾驶员的一封信》,宣传机动车清洗政策,呼吁大家自觉做好车辆保洁,养成良好的文明卫生行为习惯,营造更加干净、整洁、文明的城市环境。