2024.3.11 星期一
责编:王振 美编:唐龑 组版:郝莎莎
现代快报+

今天南京最高20℃,快入春了!

新的一周全省多云天气为主,明后天有弱冷空气

刚刚过去的这个双休日,天气晴好,你外出赏花了吗?都说春暖花开,虽然在气象学上,江苏还没有正式官宣进入春季,但是近几日,江苏各地的春花一树接着一树盛开。花已开,春天还远吗?新的一周开头,江苏最高气温将达20~21℃,不过随后有弱冷空气影响,好在影响不大,15-16日最高气温再次达到20℃左右。

现代快报/现代+记者 王新月

南京今天最高气温20℃,明后天有弱冷空气

10日早晨,南京最低气温2~4℃,出门凉意明显。但是随着明媚的阳光洒满大地,上午气温迅速回升。根据南京站观测数据,午后南京站最高气温达到15.8℃。不过,当天的风略大,全市大部分地区风力等级达到4-5级。

全省来看,连日的晴好天气让江苏的气温逐日回升。10日下午2时,全省气温基本都在13~16℃左右,其中最高是高淳,达到了18.4℃,暖意融融。

值得注意的是,南京市气象台表示,过去一周内,全市最高气温已稳居10℃以上,春天的脚步正在接近。根据气象行业标准规定,当滑动平均气温序列连续5天≥10℃,则以其第一个≥10℃日期为春季起始日。"哪一天正式入春,还需要具体确认评判,近期应该会宣布。"南京市气象台工作人员告诉现代快报记者。

受北方的一股冷空气影响,10日夜里起,南京云系增多,部分地区有小雨。不过,预计本次弱降水对11日的出行基本没有影响,12日起又是晴好天气。气温方面,预计11日南京全市最高气温可达20℃。12-13日,气温上升的势头将被弱冷空气打断。到13日,最高气温预计下降7℃左右。近期早晚仍然偏凉,请大家注意及时增减衣物。

江苏省气象台提醒,季节更替时最好采用"洋葱式"穿衣法,就是指像洋葱一样一层一层穿搭,能根据不同温度和环境自由穿脱的一种穿衣方法。

新的一周,江苏气温呈波动上升

新的一周,江苏整体天气情况如何?根据最新气象资料分析,13日夜里-14日白天江苏沿淮和淮北地区以及15日夜里-16日白天江苏大部分地区有弱降水,其他时段以多云天气为主。

气温方面,呈现波动上升趋势。周前期(12-13日)有一次弱冷空气影响,最高气温降幅达4~6℃,并伴有陆上4~6级、江河湖库及沿海海面6~7级大风,14日起气温明显上升。新的一周,全省最高气温在20℃左右,主要出现在11日和15-16日。另外,需要注意的是,17日早晨淮河以南地区需关注早晨雾或浓雾天气。

具体来看近三天的天气情况:3月11日,苏南南部及东北部地区多云转阴有小雨,其他地区多云到阴。最高温度:西北部地区20~21℃,东南部地区17~18℃,其他地区19℃左右;最低温度:东北部地区6℃左右,其他地区7~8℃。全省东南风3~4级转西南风4~5级。

3月12日,全省晴到多云。最高温度:长江以北中东部地区12℃左右,其他地区14~15℃;最低温度:沿淮和淮北地区3~4℃,苏南地区7℃左右,其他地区5~6℃。全省西南风转偏北风,东部地区5~6级,其他地区4~5级。

3月13日,全省多云。最高温度:全省14℃左右;最低温度:东部地区0~1℃,其他地区4℃左右。全省偏南风4级左右。

南京三日天气

今天 白天阴转多云,夜里多云到晴 偏西风5级阵风6到7级 9~20℃
明天 晴到多云 偏北风转偏东风,风力4级左右 7~16℃
后天 多云到阴 东南风3到4级 4~14℃

早樱、梅花、樱桃花竞相开放

踏青赏花正当时

"消息树"花开满枝,吸引不少市民游客驻足观赏

春光灿烂又恰逢周末,梅花、樱桃花等春花竞相开放,为3月的南京增添了一份美好。3月10日,现代快报记者来到南京鸡鸣寺路、玄武湖,看到早樱初绽,梅花、樱桃花已在最佳观赏期,来到景点赏花休闲的人熙熙攘攘、热闹非凡。

上午,现代快报记者在鸡鸣寺地铁站外看到,游人如织,珍珠河两旁的早樱已有部分盛开,吸引不少市民游客驻足观赏。"听说春花盛开了,赶着周末,天气又好,带着家人来走走。"市民马先生告诉记者。

记者注意到,位于古生物博物馆对面的"消息树"花开满枝,作为这条道路上最早盛开的花朵,自然是极受欢迎。

在玄武湖公园内,梅花已经大面积盛开,记者了解到,园内的梅花品种以南京红、骨里红为主,此外还有宫粉、白梅、绿萼、玉蝶等品种,已全部进入盛花期,吸引众多游客市民来赏花观景。

此外,在樱洲的樱桃园内,樱桃花已进入最佳观赏期。大片的白色花朵衬着墨瓦红檐,层层舒展,不少游客自带反光板、摄影支架等设备,用相机记录下这幅绚烂的春日画卷。

现代快报/现代+记者 刘晓琪 文/摄

徐州地锅鸡小馆成爱丁堡网红餐厅

老板是来自徐州的85后小哥,他说"要让更多外国人爱上中国美食"

在英国爱丁堡,有家刚开业半年的徐州地锅鸡小馆火了,成了当地的"网红"餐厅。每天用餐高峰期要排长队,生意好的时候能卖出100多份地锅菜品,还有不少顾客专程从英国其他城市过来打卡。

85后徐州小伙孟路是这家小馆的老板,他告诉现代快报记者,"让更多中国同胞认识徐州菜、让更多外国人爱上中国美食"是他的心愿。

现代快报/现代+记者 史童歌

孟路让家乡美食走出国门 受访者供图 扫码看视频

菜品丰富,有时一天能卖出100多份

将切成小块的鸡肉在锅底煸熟,锅的四周贴一圈面饼,再用温火慢炖,一锅热气腾腾的地锅鸡便出炉了。中午11点30分左右,位于英国爱丁堡大学附近的一家徐州地锅鸡小馆刚开门,时间不长,店里的20多个座位便坐满了顾客。这些顾客大多是来自中国五湖四海的留学生,也有外国学生和爱丁堡本地人。

这家小馆是三个中国人合伙开的。85后徐州小伙孟路是合伙人之一,也是这家店的主厨。他告诉现代快报记者:"从中午11点30分开门,一直营业到晚上九十点钟,每到饭点,排长队是常态,有时要等一个多小时才能吃上,外卖订单也很火爆。"

地锅鸡、蒜爆鱼、香菜馓子、酱香米线、徐州羊肉汤……虽然店面不大,但可选择的菜品有100多道,大部分都是徐州美食,单是地锅菜品,就有近20种。除了经典的地锅鸡,还有地锅排骨、地锅鸡爪、地锅素三鲜、地锅鲈鱼等,用孟路的话说就是"万物皆可地锅"。

春节假期期间,也是这家小馆生意最为火爆的时候。"从早到晚一直在排队,一天能卖出100多份地锅菜品,单是地锅鸡就卖出80多份,备的货都不够卖,提早就售罄了。"孟路说。

在英国做了6年厨师,想让家乡美食走出国门

孟路告诉现代快报记者,这家徐州地锅鸡小馆是去年7月19日开业的。在开业之前,他是英国一家中餐厅的厨师,店里主打川菜、粤菜、湘菜、东北菜等混合菜系,在一家店里可以吃到全国各地的美食,也是国外中餐厅较为常见的模式。

休息时间,孟路会去英国其他城市逛逛。"在英国这边,经常能看到川菜、粤菜、东北菜,还有沙县小吃和兰州拉面,但从来没有见过徐州菜,觉得有点遗憾。"2018年去英国之前,孟路一直在徐州做餐饮生意。在英国做了6年中餐厅厨师后,孟路决定重启自己的餐饮生意,只不过这次是把徐州菜带出国门,让更多人了解徐州以及徐州美食。

香菜馓子是徐州一道经典凉拌菜,口感香脆,酸甜中带有一丝辣味,但是想在英国吃到就没那么容易了。孟路告诉记者,由于馓子易碎且保质期短,想要尽快寄到英国,只能通过空运的方式。此外,还有徐州米线、梅菜、豆角等食材,食品调味料等干货,都需要从徐州邮寄,保质期短的走空运,保质期长的则走海运。

传统的徐州菜又咸又辣,口味较重。小馆开业初期,有些中国留学生还有爱丁堡本地人不太习惯。为此,孟路不断改良口味,逐渐形成了现在顾客普遍能接受的口味。

徐州美食得到爱丁堡当地人好评

开店半年左右,小馆成了爱丁堡的"网红"餐厅,经常有顾客专程从英国其他城市过来打卡,孟路也在异国他乡结识了很多同胞。有一次,一位中国顾客过来吃饭,两人热情攀谈,"最后发现我们都是徐州鼓楼区的,两家距离也不远,这种在国外遇到自家邻居的感觉,真是难以言说的亲切。"

除了中国留学生以外,这家小馆也获得了不少爱丁堡本地人的好评。在谷歌地图上,经常有本地顾客给小馆写评语。"中国地锅鸡非常美味,强烈推荐""食物太棒了,我们还会再来""这是我吃过的最好吃的中国菜"……

每天8点多去超市买菜,9点多到店里备货,10点多开始和面、摆放菜品,11点30分营业,晚上9点30分关门,收拾到深夜12点左右……从清晨忙活到凌晨,是孟路周而复始的日常。他告诉现代快报记者,接下来,小馆准备上新干煸鸡、大席小炒、盐豆炒鸡蛋等更多徐州菜。"现在就想先把这家店经营好,能让徐州老乡在英国吃到家乡菜,让更多中国同胞认识徐州菜,让更多外国人爱上中国美食,我就很满意了。"