

今起三天，沿江和苏南地区多雨水

现代快报讯(记者 徐红艳)清明假期第二天继续放晴，外出旅游到处人从众。今起三天，江苏沿江和苏南地区多降水过程，其中4月6日夜里有雨，江苏南部地区有一次弱降水过程，外出记得带把伞。

受冷空气影响，4月5日早上全省气温较低，早上6点，全省站点只有吴江(10.1℃)在两位数，其余全部降至个位数，但随着太阳出来，白天气温回升迅速达到15℃以上，其中沛县20.5℃、徐州20.3℃、邳州20.3℃，暖意融融。不过全省最高气温要都重回20℃线上，还得等到下周。

到了清明节，冷空气势力减弱，海洋上的暖湿气流开始活跃起

来，降水逐渐增多。5日夜间至6日白天，江苏南部地区有一次弱降水过程，江淮之间南部和沿江苏南地区阴有阵雨并渐止转阴到多云，其他地区多云。最高温度：淮北地区20℃左右，其他地区17~18℃；最低温度有所回升，东北部地区7~8℃，其他地区10℃左右。

假期后第一个工作日，又一场降水来袭。4月6日夜里至4月7日，沿江和苏南地区阴有阵雨，局部雨量中等，其他地区多云。最高温度：沿淮和淮北地区21℃左右，其他地区18~19℃。4月7日夜里至4月8日，沿江和苏南西部地区阴有阵雨，其他地区多云。最高温度：淮北地区和东南部地区18℃左右，其他地区15~16℃。

以南京为例，在暖湿气流的影响下，今起三天多弱降水过程，雨天能见度较差，道路湿滑，出门记得备好雨具，还要注意交通安全。受雨水影响，南京气温将呈小幅下降趋势。4月8日最高仅14℃到15℃，气温起伏波动大，需注意随时调整着装，谨防感冒。

南京三日天气

今天 白天多云转阴有阵雨，夜里阴转多云 偏东风4级左右 10~19℃
明天 阴有阵雨 偏东风4级左右 11~18℃
后天 阴有阵雨并渐止转阴到多云 东北风3到4级 12~15℃

春江水暖，正是河鲀上市时

这道时令美味卷出新吃法，火爆江苏人的餐桌

“蒹葭满地芦芽短，正是河豚欲上时。”眼下正是河鲀上市时节，生鲜市场上少不了这道美味的身影，餐饮企业也纷纷将这道时鲜推上餐桌。现代快报记者探访发现，除了传统的煲汤、红烧等做法，一些饭店还推出捞饭、火锅等吃法。不过，市民在购买和食用时需要注意的是，目前只有养殖的红鳍东方鲀和暗纹东方鲀才允许加工食用，并且养殖和加工都需要企业具备相关资质，一鱼一码，才能上市。

现代快报/现代+记者 王益文/摄



超市里在售的河鲀；养殖河鲀一鱼一码才可以上市销售，野生河鲀、现杀河鲀是不允许的

这道美味卷出新吃法

清明还未到时，河鲀就已经是诸多河鲜餐馆菜单上的明星主推产品。南京市秦淮区一家菜馆，近期推出2人份和4人份的河鲀套餐，售价分别是389元和719元，前者含一条河鲀，后者是两条，可以根据口味喜好选择红烧或者白汤。店内工作人员介绍，河鲀都是按条卖的，一条大约7两，单点是198元一条。“产地都是江苏正规的养殖场，当天捕捞、加工后送到门店，保证新鲜、安全。”他表示，河鲀上市后很受欢迎，现在还有团购，比较实惠。现代快报记者发现，这两个河鲀套餐已经售出1000多份和100多份。

新街口附近一家饭店则上新河鲀捞饭和河鲀捞面，价格相对而言略实惠，一份是138元，里面有一条红烧的河鲀，饭或面可以免费续。“我们的河鲀是泰州靖江的，加工处理好后送过来的。”店员介绍。

夫子庙附近一家餐饮店推出河鲀鱼汤火锅。工作人员表示，火锅锅底用的是河鲀汤，汤是用河鲀鱼骨烧的，汤汁比较浓稠，有河鲀的独特香气，并承诺不含味精。至于菜品，有涮火锅的河鲀鱼肉、鱼皮，也有河鲀卷、河鲀鱼饼这样的再加工食品，河鲀鱼用的是暗纹东方鲀。

一家连锁生鲜超市也应季上架了半成品的冰鲜河鲀，由河鲀和

白汁料包两部分组成。河鲀为暗纹东方鲀，来自南通海安的养殖基地；白汁料包是半成品的预制菜，由常州一家企业生产，配料中含有河鲀鱼骨、猪骨、老母鸡等。超市工作人员介绍，半成品河鲀的烹饪方法其实很简单，将河鲀用清水冲洗干净后放入锅中，盖上锅盖大火加热煮沸15分钟左右，配上白汁料包，然后根据个人口味加入适量的盐和味精即可食用。包装盒上标注了烹饪步骤。

扬州的河鲀产业较为发达，河鲀的吃法也更加多样，有河鲀鱼佛跳墙、河鲀鱼狮子头、河鲀鱼水饺、河鲀包子、河鲀圆子，甚至还有河鲀月饼。河鲀月饼用的是广式饼皮，馅料则是将红鳍东方鲀的鱼肉加工成鱼糜再去做去腥处理，小火连续翻炒，制作成河鲀鱼松。

野生河鲀可不兴吃

根据我国相关规定，野生河鲀是禁售的。2016年，为规范养殖河鲀加工经营活动，促进河鲀鱼养殖产业持续健康发展，防控河鲀中毒事故，保障消费者食用安全，农业部办公厅、国家食品药品监督管理总局办公厅发布了《关于有条件放开养殖红鳍东方鲀和养殖暗纹东方鲀加工经营的通知》(以下简称《通知》)。现代快报记者了解到，目前关于河鲀的养殖、加工、经营，

仍旧要遵循《通知》。

根据《通知》，目前只有养殖的红鳍东方鲀和暗纹东方鲀才允许加工食用，而且养殖加工企业都需要具备相关资质，并进行备案。《通知》明确，养殖河鲀加工企业应当有经备案的河鲀鱼源基地，具有河鲀加工设备和技术人员，具备专业分辨河鲀品种的能力，熟练掌握河鲀安全加工技术，建立了完善的产品质量安全全程可追溯制度和卫生管理制度。河鲀加工要求去除有毒部位和河鲀毒素，河鲀可食部位(皮和肉可带骨)经检验合格后附检验合格证方可出厂。

也就是说，鲜活的河鲀或未经加工的整河鲀是不允许卖给饭店的，饭店也不可以自行处理河鲀。

消费者如何确认购买、食用的河鲀是符合相关规定的？按照《通知》，河鲀加工产品的包装上附带可追溯的二维码，同时标明产品名称、执行标准、原料基地及加工企业的名称和备案号、加工日期、保质期、保存条件、检验合格等信息。此外，河鲀加工产品具有产品检验合格证明，消费者购买时可注意查看上述信息。

要注意的是，菊黄东方鲀含剧毒，是严令禁售的。现代快报记者也从江苏省餐饮协会了解到，目前养殖红鳍东方鲀的产地多在北方，养殖暗纹东方鲀的产地则多在南方。

“毛孩子”造就千亿赛道 宠物智能家电走红



南京某超市售卖的宠物电器 现代快报/现代+记者 马壮壮 摄

现代快报讯(记者 马壮壮)近年来，萌宠经济不断出现新花样，在食品、医疗健康、个性化服务等领域细分出多元化消费需求。随着技术进步以及养宠人士的各种需求出现，新风猫包、烘干机、自动厕所、自动喂食机……品类繁多的宠物小电器现身市场，还搭上“智能”电器的快车，满足铲屎官的喂养需求。

“这些小电器一定程度上解放了我的双手，‘毛孩子’也过上了高科技生活。”家住南京的孙女士养猫6年多，以前下班回到家要给猫添粮、换水、铲猫砂，出差的话要准备一堆粮、一大盆水才放心。“前不久买了自动喂食喂水的机器，在App上可以设置食量，定时投喂，还有缺粮的提醒，很方便我这种经常出差的。”孙女士还购入真空储粮桶，存粮不怕受潮。不过她表示，这些小电器可不方便，每样都要大几百，而喂食机、饮水机清理起来不方便。“饮水机经常要清洗，不然会滋生细菌，但机器内部有些死角清理不到，这方面确实不如刷碗干净卫生。”

现代快报记者走访了南京一些线下商超，发现宠物小电器品类丰富，基本涵盖养宠人士的需求，并且在功能上也很细节。在

雨花台区一家商超，一款售价将近400元的自动喂食机，不仅可以手机远程控制喂粮，机器还自带高清可夜视摄像头，可以让主人看到宠物吃饭的场景，另外还支持远程语音交流，可以和宠物互动。有款猫包还配备了新风功能，实现包内空气流通，更有调风、调光功能。养宠人士对于烘干箱并不陌生，现在有的烘干箱具备杀菌模式，不过要卖1229元。

根据《2023-2024年中国宠物行业白皮书(消费报告)》，2023年，城镇宠物消费市场规模为2793亿元，预计在2026年达到3613亿元。智能化养宠设备的兴起，满足了宠物主智能养宠的需求，数据显示，2024年宠物用品市场规模预计为443.4亿元，2025年将达484亿元。

针对养宠人士的多元需求，宠物经济的发展更加细化。现代快报记者注意到，几年前开始有专门的宠物殡葬服务，推出遗容整理、遗体告别、精美骨灰盒等一系列项目。烘焙品牌好利来近期也推出宠物烘焙，开售宠物蛋糕。多家大型商超在其App平台上线宠物专属服务频道，涵盖食物、清洁、玩具、出行、保健等方面，一站解决养宠需求。

黄明节，15万余人次登圖山



登山途中 现代快报/现代+记者 曹德伟 摄

现代快报讯(记者 曹德伟)“黄明登圖山，瑞气保平安”是流传在镇江东乡一带的说法。每年清明节后的一天便是黄明节，在镇江东乡一带，黄明节登圖(chu í)山祈福的习俗由来已久。2008年11月，“黄明节”被收

录进第二批镇江市非物质文化遗产名录(民俗类)。

4月5日是黄明节，到镇江经开区登圖山的人络绎不绝。据统计，今年黄明节期间，圖山风景区共接待来自全国各地的游客15万余人次。