

今天七夕 高温“煮雨”

沿江苏南最高气温依旧“破4” 午后将有分散性雷阵雨

虽已立秋，江苏最近仍是酷暑难耐，天气关键词是“晴热”。8月9日，全省最高温度40.1℃，今天周末，正逢农历七月初七。现代快报记者了解到，今年的七夕很“热情”，沿江和苏南地区最高气温将冲上“4”字头，不过午后将有分散性雷阵雨。提醒大家出门带把伞，小心被“局部”，也要注意防暑降温。

现代快报/现代+记者 卢河燕

酷暑不断，句容、溧阳、无锡40.1℃

在副热带高压的持续控制下，8月9日的南京依旧热出天际，午后有分散性雷阵雨，最高温度再次冲上了40.0℃。

进入8月以来，南京已经连续9天最高气温在37℃以上。加上午后和傍晚常发生局地强对流，仿佛在“火炉”里洒水，变成了“蒸笼”，体感的灼热度直线上升。南京市气象台9日16时22分继续发布了高温红色预警信号。

从全省来看，沿江和江南地区的最高气温普遍超过38℃，其中西南部高达39~40℃，淮北大部分地区

34~35℃，其他地区36~37℃。江苏全省最高气温榜单上，最高的句容市、溧阳市和无锡市，都是40.1℃。

今明后三天，江苏高温持续，部分地区有分散性雷阵雨，并伴有短时强降水和雷暴大风。

七夕当天江南“热情似火”，淮北雷雨交加

8月10日是农历七月初七，将迎来具有浪漫色彩的传统节日——七夕节。目前，我国大部地区仍处于盛夏时节，天气“热情似火”。七夕这一天，淮北北部地区多云到阴有分散性阵雨或雷雨，其他地区晴到多云，午后有分散性雷阵雨。气温方面，最高温度：淮北地区35~



连日来南京持续“火炉”模式，红山动物园的黑熊嬉水避暑 视觉中国供图

36℃，沿江和苏南地区39~40℃，其他地区37℃左右；最低温度：全省28~29℃。全省偏南风4级左右。

11日最高温度：淮北地区35℃左右，沿江和苏南地区39~40℃，其他地区37℃左右；最低温度：西北部地区26℃左右，其他地区28~29℃。12日最高温度：淮北和本省东南部地区35℃左右，其他地区36~37℃；最低温度：沿淮和淮北区24℃左右，沿江和苏南地区28~29℃，其他地区26℃左右。

出梅后全省平均气温及平均最高气温破纪录

今年的高温有多猛？江苏气象显示，今年出梅以来（7月16日至8

月8日），全省平均气温（31.4℃）及平均最高气温（35.6℃）均突破1961年以来历史同期值，江都（40.7℃，8月4日）日最高气温刷新了该站有观测记录以来历史极值，≥35℃的平均高温日天数（16天）和≥37℃的平均高温日天数（8天）均为历史同期第一，持续高温致沿江苏南地区城市热岛效应明显。

高温何时能到头？江苏省气候中心发布气候预测，气温预测方面，预计今年8月21日~9月10日平均气温淮北地区较常年偏高0~1℃，江淮之间和苏南地区较常年偏高1~2℃。月极端最高气温32~36℃。

全省范围内有2次高温过程，发生时段为：8月下旬前期和9月上旬前期。

降水预测方面，预计8月21日到9月10日降水量淮北地区较常年偏多0~2成，江淮之间和苏南地区较常年偏少0~2成。

全省范围内有2次降水过程，发生时段为：8月下旬中期和9月上旬后期。

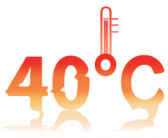
南京三日天气

今天 晴到多云，午后有分散性阵雨或雷雨，西南风4级左右，29~40℃左右

明天 多云到阴，有分散性阵雨或雷雨，西南风4级左右，29~38℃

后天 多云，东南风3到4级，27~38℃左右

高温下的“烟火后厨” 与火焰共舞



入伏以来，来无锡市新吴区新安街道社区智慧食堂用餐的居民明显增加。不少居民直言，天气太热，进厨房烧菜要出一身汗，根本不想动！这家社区食堂天天营业，每天提供三四十道无锡口味的家常菜。高温之下，美味菜肴的背后，是后厨的“水深火热”。

现代快报/现代+记者 陈敏/文 尤力庭/摄



朱守碧正在厨房烧菜



记者（左）体验后厨工作

90后厨师，每天要准备400多人的饭菜

90后厨师朱守碧是这家社区食堂的主厨。十多年来，打荷、切配、炉灶……他摸爬滚打成了一名专业厨师，在星级酒店、社会餐饮都干过。今年5月，新安街道社区智慧食堂开业，为居民提供午、晚餐，三个月运营下来，每天就餐人数稳定在400人次左右，周末节假日会更多些。朱守碧的工作就是给这400多人准备丰盛可口的饭菜。

7月31日，朱守碧早早抵达食堂，开始了忙碌。“社区食堂的食材都是统一配送，所有菜品都是当天现烧。”朱守碧告诉现代快报记者，后厨团队一共6人，作为主厨，他首先要查验食材的新鲜程度和品类，搭配、设计当天的菜单，然后和阿姨们一起处理和准备食材。

二十多平方米的后厨间，蒸箱、热灶、冰箱等一应俱全，顶上装有多排排风扇出风口。阿姨们忙着择菜、洗菜，朱守碧则忙着切菜、配菜，后厨实在太热，稍微动一动就会出汗，六个人个个汗流浹背。阿姨们看着不停擦汗的记者，笑着说：“这才哪儿跟哪儿呀，等炉灶一开火，后厨才是真的热呢！”

90分钟内要完成30多道菜品烧制

上午9点便是热炒环节，也是“烟

火后厨”最热的时刻。由于社区老人用餐时间较早，必须保证10点半开餐，这就意味着，朱守碧要在90分钟内完成30多道菜品的烧制，平均每3分钟出一道。准备台上，已摆放好了当天所需的所有配菜盆。朱守碧戴上口罩和帽子，弯腰、点火、开炒。

随着“呼”的一声，火苗跃起，后厨的温度瞬间上升了好几度。热油、翻炒、加调料、颠锅、翻炒、出锅……朱守碧在灶台、备菜台和调料区快速地来回移动，勺子在铁锅里快速翻炒，锅里时还会跃出高高的火苗。

在灶台前，朱守碧的脸被火苗映红，额头和鼻尖渗出的汗水清晰可见，后背也渐渐被汗水浸湿。与此同时，备菜台跟变戏法似的，一盆盆食材配菜盆变成了一盆盆美味佳肴。

忙完热炒，朱守碧又小碎步走向蒸箱，取出已蒸熟的白米饭、鸡腿和鱼肉段。“后厨最热的地方其实是蒸箱，里面都是水沸后的水蒸气，站在旁边就能感觉到热量袭来。”朱守碧向记者介绍着，但手里的活儿一刻没停下，给鸡腿撒上葱花、淋上热油，浓郁的葱香味扑面而来。

炒菜不仅是技术活，还是体力活

在朱守碧的指导下，现代快报记者体验了糖醋里脊的烧制。开火、热锅烧油，复炸里脊……很少下厨的记者小心翼翼，但还是被热油溅到了手，几十斤重的大铁锅在手

里更是不听使唤。“热火热油，再加上后厨温湿度都高，就跟蒸桑拿一样，体感很难受。另外，颠勺翻炒不仅是技术活儿，还是体力活儿，并没有想象中那么容易。”

现代快报记者通过温度计实测，即使打开所有排风扇，在没有开火热炒的情况下，后厨室温已达到36.5℃，湿度54%，十分闷热。

“七八月本来就是厨师最难熬的日子。”朱守碧顺利完成所有菜品的烧制，洗了把冷水脸，然后掏出水杯，喝了几口凉白开。他告诉现代快报记者，现在后厨条件相比以前好多了，以前后厨空间小，还不通风，厨师中暑是常有的事儿，有的厨师上了年纪，都要提前喝点儿藿香正气水才敢开炒。

“这个社区都是老无锡人，用餐的也以中老年人为主，所以我烧菜也以无锡口味为主，肉会烧得更烂些。看他们吃得满意，我也挺开心的。”朱守碧表示，既然选择了这一行，便要承受这一行的所有，包括辛苦和快乐。目前，他对工作和生活都挺满意的，如果还有啥心愿，就是希望能有更多休息时间，多陪陪孩子和家人。

10点半，30多道菜品准备就绪，社区食堂开餐。朱守碧找了个角落坐下，稍作休息。下午3点，他还需要再准备晚餐，收拾完下班基本都要在6点半之后。“朱厨，再加个菜吧，今天社区食堂用餐人多了好多，菜不够了！”“来了！”刚坐下跟记者聊了会儿天，朱守碧便又被叫去后厨忙碌了。



朱守碧在炒菜



扫码看视频