

PPMG  
凤凰出版传媒集团

国内统一连续出版物号

CN 32-0104

邮发代号

27-67

主办

凤凰出版传媒集团

出版

江苏现代快报传媒有限公司

地址

南京市洪武北路55号置地广场

邮编

210005

网址

现代快报网 www.xdcb.net

传真

025-84783504

24小时新闻热线

025-96060

本报员工道德监督电话

025-84783501

今日值班

张长青

头版责编

许媛

版式总监

沈明

零售价每份1.5元

扬州市妇女儿童医院  
全面启用

现代快报讯(通讯员 刘海霞 记者 顾潇)11月16日上午,扬州市妇幼保健院迁址启用暨百场义诊启动仪式在新建成的扬州市妇女儿童医院举行。2020年该项目正式开工,2023年12月16日,扬州市妇幼保健院儿科急诊和门诊率先搬迁。经过近一年的建设和运营,目前新院已具备稳定运营条件,于当天正式全面启用。

11月15日,扬州市妇幼保健院老院区最后“留守”的新生儿科、产科、妇科等最后一批科室,也全面搬迁至位于京杭路的扬州妇女儿童医院。据了解,此次转运涉及新生儿科、产科、MICU等多个科室,共计90名住院病人。首批转运的是新生儿科的患儿,这也是本次转运工作的重点和难点。本次新生儿科要转运的24名患儿中,普通患儿18名、危重症患儿6名,这6名患儿均需要时刻保持无创辅助呼吸。

据扬州市妇女儿童医院新生儿科副主任管峥介绍,为确保万无一失,医院针对不同患儿制定了周密方案。普通患儿由专人护送,集中乘车,并配备专家同行;危重症患儿则采用“一人一车”的高标准转运方式,每辆救护车上都安排了一名医生和一名护士全程守护。转运过程中,医院还针对可能发生的各种突发状况,制定了详细应急预案。24名新生儿转运之后,医院又陆续对产科、妇科、乳腺科等科室的患者进行转移。

据介绍,搬迁后老院区仍将保留妇科、内科、乳腺科、中医针灸推拿的门诊服务。

## 江苏气温俯冲,最低个位数

这天气真是看不懂,立冬后全国多地气温仍超30℃

11月16日,天空虽然阴沉,秋色依然很美。不过夜里起,一次较强冷空气过程影响江苏,气温将“俯冲”,17日—21日江苏各地的最低气温将陆续下滑到个位数。16日夜里全省阴有阵雨,其中江淮之间西部雨量中等。

受冷空气影响,最高气温方面,17日开始,全省最高气温都将下滑到20℃以下。18日到20日,不少城市的最高气温将低于15℃。

现代快报/现代+记者 卢海燕 综合



最近,盐城湿地珍禽国家级自然保护区迎来首批越冬的野生丹顶鹤 陈国远摄

下周四江苏各地最低  
温都在个位数

最低气温下滑得更加明显。17日,徐州、连云港、淮安、宿迁的最低气温都将下滑到8℃左右。18日到20日,江苏大部地区的最低气温将低于10℃。20日,连云港的最低气温甚至只有3℃左右。21日,全省最低气温都将跌至个位数。

11月16日20时—11月17日20时,16日夜里全省阴有阵雨,其中江淮之间西部雨量中等,17日白天全省阴到多云,其中淮河以南部分地区有分散性阵雨。17日白天最高温度:淮北地区12℃左右,苏南地区16~17℃,其他地区14℃左右;最低温度:淮北地区8℃左右,东南部地区13℃左右,其他地区10~11℃。全省东北风4~5级逐渐增强至5级阵风6~7级。

11月17日20时—11月18日20时,全省多云到阴。最高温度:西北部地区12℃左右,其他地区14~15℃;最低温度:淮北地区6℃左右,东南部地区10~11℃,其他地区8~9℃。全省东北风转偏东

风,风力都是5级阵风6~7级。

11月18日20时—11月19日20时,18日夜里全省阴,其中江淮之间和淮北地区有分散性阵雨,19日白天全省多云到阴。最高温度:沿淮和淮北地区13℃左右,其他地区15~16℃;最低温度:淮北地区7~8℃,东南部地区10℃左右,其他地区8~9℃。全省东北风,东南部地区4~5级,其他地区3~4级。

立冬时节全国多地热  
得像立夏

11月7日立冬以来,我国大部地区的气温不降反升,且大幅偏高。

11月14日,云南、贵州、广西、湖南、广东、海南、福建、江西部分地区的最高气温都超过30℃,仍是盛夏景象。广西、海南、湖南有10个国家级气象站打破当地11月最高气温纪录,比如广西桂林,最高气温32.6℃。

通常立冬节气前后,是我国气温下降最快的时段,为何今年立冬后反而更热?主要有两个因素:一是中高纬度环流平直,冷空气弱,难以大举南下;另一个是副热带高压

异常偏强,其自身带来暖热的同时,推动更多的暖空气进入我国。这样的背景下,形成气温异常偏高,反向回暖。

具体来看,近期在中低纬度,副热带高压范围庞大,控制了阿拉伯海—印度—中南半岛—我国云南、贵州、广西、广东、海南、福建、台湾以及南海—菲律宾和西北太平洋的广大地区。比常年同期大了很多。

副热带高压对于南方的朋友应该不陌生,我国南方夏季7—8月盛行高温,通常就是这个系统导致。因为在副热带高压内部盛行下沉气流,利于晴热天气的出现。并且在副热带高压西侧北侧边缘,还会有大量暖空气北上。

在中高纬度,等高线基本都是东西走向,气象专业术语叫环流平直。通常500百帕的大气环流,对地面的天气系统形成引导作用。这样平直西风带,导致地面的气团几乎是自西向东“横着走”,这不利于冷空气的堆积增强,而且也缺少南下的动力。

通常强冷空气和寒潮出现的前后,中高纬度往往会出现大的槽脊,也就是等高线有明显的南北走向。

## 南京三日天气

今天 阴有零星小雨并渐止转阴到多云,东北风5到6级阵风7级,12~15℃  
明天 多云有时阴,东北风5级阵风6到7级,10~15℃  
后天 多云,东北风4级左右,9~15℃



扫码看视频

## 相关新闻

## 小雪腌菜,雪里蕻走俏苏州市场

现代快报讯(通讯员 邹晔 记者 高达)苏州人讲究不时不食,民间素有“小雪腌菜,大雪腌肉”的习俗。尽管距离小雪节气还有几天,老苏州却已经开始采购新鲜的雪里蕻作为腌制的原材料。经过腌制的雪里蕻被苏州人称为“雪菜”,和冬笋可以搭配成苏州传统时令佳肴“雪冬”。11月16日,现代快报记者从苏州最大的菜篮子南环桥市场获悉,立冬过后,来自常熟、太仓的雪里蕻已新鲜上市。今年雪里蕻上市十分及时,批发均价为每公斤2.3元,当前日均到量在2吨左右。

11月16日上午,在南环桥市场蔬菜交易区,新鲜翠绿的雪里蕻被摆在摊位显眼位置,市民们大多手里提着一捆捆雪里蕻满载而归,准备腌制冬日美味。一名经营户表示,自己每年冬天在南环桥市场做雪里蕻批发生意,小雪时节腌菜是老苏州固定的生活习惯。作为老苏州腌制冬季菜肴的主要原料之一,雪里蕻在这个季节特别受欢迎。晴朗干燥的天气正是腌制雪里蕻的好时节,许多市民为了节省时间和精力,专程开车来批发,一次性购买几

十斤雪里蕻。新鲜的雪里蕻味道辛辣,只有经过精心腌制,才能品尝到其不同寻常的爽脆美味,而且可以一直吃到明年春天。

“趁着最近菜价便宜,多买些雪里蕻回家腌制。这个时节腌菜最适宜,不仅美味可口,还可以送给亲戚朋友,一举两得。”正在购买雪里蕻的苏州市民朱老伯说,每年小雪节气到来前,他都会早早地来市场买雪里蕻回家腌制。对他这一辈人来说,腌制雪里蕻不仅是件有意思的事情,更是一种文化习俗的传承。朱老伯介绍,腌制前,要先将买回来的新鲜雪里蕻去掉黄叶和老叶,这样可以保证口感的新鲜和纯净度。然后通过洗净、晾干、腌制等一道道工序,大概半个月后,雪里蕻通常还是鲜绿色的,但差不多一个月后,雪里蕻就会变成深绿色,等到冬至节前后,颜色已经碧绿,此时味咸而不酸的雪菜就成了一道可口美味的佳肴。雪里蕻适用于炒菜、炖菜、拌馅等多种烹饪方式,苏州人爱吃的雪里蕻冬笋炒肉丝、雪里蕻炖豆腐、雪里蕻烧鱼都是“鲜得眉毛都掉下来”,这些菜品丰富了冬日的餐桌,深受人们喜爱。



雪里蕻新鲜上市 苏州南环桥市场供图

“苏州人对腌制雪里蕻的钟爱,守望的不仅是那份‘莼鲈之思’的乡愁,更是一份独到的冬日小确幸。”民俗专家表示,雪里蕻的热销,不仅得益于其独特的口感和营养价值,更与苏州人的传统习俗息息相关。在苏州,腌菜早已成为一项流传千年的传统技艺,而小雪时节腌制雪

里蕻,不仅被视为一种传统习俗的传承,而且成为一种富含深厚文化底蕴和实用价值的生活方式。雪里蕻作为腌菜中的佼佼者,不仅承载了苏州人的美食记忆,还丰富了苏州人的餐桌文化,更成为这个季节市场上的一道亮丽风景线,体现了市民对美好生活的追求和向往。

版权声明

现代快报旗下媒体原创内容著作权,均属江苏现代快报传媒有限公司所有。为维护自身版权利益,制止非法转载行为,声明如下:

1 任何单位或个人,在任何公开传播平台上使用著作权归属于现代快报原创内容的,必须事先取得书面授权;2 本报欢迎合作,但对侵犯本报著作权权益的违法行为,将采取一切合法措施,追究行为人的侵权责任;3 欢迎读者提供侵权线索:法律顾问曹骏律师(025-84728578);版权合作:快报总编办(025-84783580)。

本报法律顾问 江苏曹骏律师事务所 曹骏律师