

热播 12 天的“高温连续剧”落幕 本周从“特别热”回归“正常热”

在和高温“热恋”了十多天后，无锡迎来“久旱后的甘霖”；在风雨送爽后，我们终于退出了“高温群”。和高温“一别两宽”，气温也少了往日的嚣张跋扈，温柔了许多，就连风也是从海上吹来的，带着一丝凉意。其实，这是副热带高压的北抬，偏东气流带来的福利。新的一周高温不再凶猛，但天气也不平静，不仅有“风雨套餐”在候场，还有台风虎视眈眈。



盘点:今夏首轮高温持续 12 天 集齐 9 个预警

这个夏天的首轮高温从 7 月 22 日开始，无锡炎值持续攀升，白天烤、夜里闷，连续的晴热高温实在让人吃不消，一直到 8 月 4 日才熄火。据统计，无锡共出现了 12 个高温日，仅在 7 月 27 日因为局部雷阵雨的关系，最高气温跌出了高温线。今年高温姗姗来迟，却丝毫不含糊，12 个高温日中有 7 天最高气温超过 37℃酷暑线，还有两天最高温超过 38℃，最高值出现在 7 月 29 日，达到 38.8℃。期间高温预警信号也是连连拉响，共集齐了 8 个高温黄色预警和 1 个高温橙色预警。

进入 8 月，持续已久的热度终于有所下降，锡城最高气温一天不如一天，其中 1-2 日最高气温基本维持在 36℃左右，3 日最高气温下降至在 35.2℃。虽然这种降温力度对大家来说基本没啥感觉，但比起动辄 37℃以上的

炎值，高温已经显示出了“颓败之势”。而且，天空的颜值也非常高，蓝天下飘着朵朵白云，高颜值水晶天煞是好看。这样的天空随手一拍就是一幅自带滤镜的大片，让人的心情也不禁开朗起来。

上周日是最近一段时间最为清凉的日子，也是这个夏天的重要转折。随着群台合力，把副高向北顶之后，位于副高南部边缘的无锡终于中止了持续近两周的“高温长跑”。加上当天受到热带扰动下东风气流的影响，无锡久旱逢甘露，一场雨滋润了土地，也湿润了空气，最高气温止步在 29.1℃，我们终于退出了“高温群”，不用再上演“空调十二时辰”了。这样的天气，骑着单车，哼着小曲，微风从脸颊轻轻拂过，空气中带着一点阴凉，给夏日平添了一丝温馨的气息，就连浮躁的心也容易淡定下来。

展望:上半周蓝天白云 下半周风雨交加

这份凉爽能持续多久？昨天一早，骄阳开工，蝉鸣阵阵，闷热感继续来袭。好在东南风吹来，空气依旧清新，蓝天白云抬头可见。夏日漫漫，想和高温彻底说分手并不是那么容易的事，毕竟眼下还处于“超长待机”的中伏。有一句话说，“不历尘埃三伏热，孰知风露九秋凉”，说的是只有经历过三伏天的酷热，才明白秋凉是多么可爱。

随着副热带高压势力有所增强，本周以多云天气为主，地面多吹东南风，气温略有升高，最高气温在 35℃上下徘徊，最低气温维持在 26℃—28℃之间，天气从“特别热”回归“正常热”。虽然最近高温较前期有所缓和，但气温依然较高，火险等级较高，大家需注意用火用电安全。暑热缓解，但紫外线还是很强，强度指数可达到 6 级，不管是开车还是步行都要注意防暑防晒。预计 8 日有一次雷阵雨

天气，9 日起受热带系统影响，还将有一次较明显的风雨天气过程，请大家注意防范短时强降雨等对流天气。

在盛夏，最立竿见影的降温非台风莫属。曾在我国华南一带泼洒风雨的第 7 号台风“韦帕”对我国影响趋于结束。本来直奔江浙沪的第 8 号台风“范斯高”并没有来，而是往日本以南洋面靠近了，预计将于今天早晨前后在这一带沿海登陆。因此，台风带给我们的降温降水效果也大打折扣。第 9 号台风“利奇马”也已经生成，它的中心位于台湾省台北市东南方向的西北太平洋洋面上，中心附近最大风力 9 级，正以每小时 5 公里左右的速度向西偏北方向移动，强度逐渐加强。从气象部门最新预测来看，“利奇马”将转向北偏东方向移动，但是转向点的不确定性较大，还需要持续关注。

（晚报记者 蔡佳 / 文、摄）

七夕浪漫晚餐营销式微？ 锡城酒店“菜单”更多元

明天就是七夕节了，一向傍节造市的锡城酒店，这次却有些“打酱油”。记者昨天采访了解到，由于七夕节“昙花一现”，不少酒店仅以此作为由头借以推销延时性更好的活动产品，七夕浪漫晚餐的营销不再是绝对的“主角”，多元产品与活动推广相比之下更给力。

据了解，只做七夕晚餐营销推广的酒店屈指可数，无锡苏宁凯悦酒店是极具代表性的一家。在海拔 300 米多的云阁和意厨海鲜牛扒餐厅，酒店当晚推出以进口食材为主的七夕定制菜单，根据餐厅和时段的不同，双人浪漫时光需花费 1899 元 -2399 元不等。高层中餐厅也有七夕价，大厅 1699 元 / 两位，包厢专属则是 3299 元 / 两位，果然“爱情价更高”。此外，咖啡厅的自助餐、大堂酒廊的下午茶、精饼屋的订制花束和订制蛋糕，都将在明晚具有浓浓的“七夕味”。太湖华邑酒店也推出了 777 元 -1888 元不等的情侣套餐，让七夕晚宴保有一份仪式感。

更多酒店玩转搭售这一营销模式。无锡鲁能万豪酒店除推出法式浪漫晚餐外，集中精力推广星空下的草坪约会活动，288 元 / 位的户外烧烤自助晚餐特调浪漫鸡尾酒，让人们走出室内，在夏日的户外空间感受不一样的晚餐体验。无锡太湖皇冠假日酒店除推出 428 元的七夕晚餐套餐外，主打全球小龙虾海鲜餐。西班牙小龙虾海鲜饭、德式黑啤小龙虾配酸椰菜和芝士肠、美式卡真小龙虾配土豆玉米、泰式红咖喱小龙虾、小龙虾泡菜芝士年糕火锅等菜肴，让小龙虾俨然成了“一招鲜”，吃遍全球烹饪手法。

部分酒店用力在“房”。太湖华邑酒店在七夕当晚推出 20 套 520 元的高级房套餐和 5 套 1314 元豪华套房套餐，9999 元 / 晚的总统套房静待有缘人。无锡瑞雅大酒店限时推出的七夕浪漫情侣套餐含带双早的雅致房一晚和自助晚餐券 2 张，且仅需 158 元即可品尝七夕双人自助晚餐，高性价比让不少恋人动心不已。酒店相关负责人表示，门市价 1500 多元的产品如今放出 36 小时限时秒杀，已得到不少人关注咨询。七夕节的促销如果只是一餐饭，那对酒店的营收与知名度带动都不大，不如“以小见大”，让顾客趁此机会好好了解酒店，提高酒店的传播力。

还有一些酒店，聪明的将“恋人经济”扩大为“家庭经济”。市民孙先生打算明晚去日航饭店吃晚餐。他说，日航饭店推出的七夕大餐很贴合锡城家庭的需求，不仅价格亲民，突出营造的家庭氛围也让有孩子的夫妻浪漫带娃兼顾。“以前每到七夕，老婆既想过节又想带娃，吃个烛光晚餐也是总牵挂在家的孩子，不能尽

兴。其实过节最重要的是与家人在一起，一家三口团聚吃饭的营销点的确很聪明。”记者从酒店了解到，当晚该酒店的七夕大餐售价每对 308 元，儿童 68 元 / 人，除免费赠送烟熏三文鱼、情人节蛋糕、女士玫瑰花之外，还有许愿卡挂许愿树和一次成像拍照合影等，适合家庭共度好时光。

今年也有酒店索性选择忽略七夕营销，专注于酒店自身固有的营销节奏。某酒店业内人士表示，和春节、西方情人节等节庆日相比，七夕节是一个受众面较狭窄、市场情绪酝酿较急促的节日，在经过多年的推广与炒作后，“一餐狂欢”带动的经济效应越来越微弱，酒店市场思变便成为顺理成章的事。无论是搭售当季力推产品，还是改变营销侧重点，甚至放弃节日营销，都是酒店基于市场的自身考量。某种程度上来说，酒店跳出一餐饭的营销是一种思维进步，不过，扩大节日“外延”之余，若能深挖节日“内涵”做营销，才是真正“发酵”七夕节的有效手段。

（天易）



昨天，市民从锡城一商家“七夕”主题的橱窗前经过。
七夕节即将到来，锡城商家纷纷借势抓住“甜蜜商机”吸引顾客。
（还月亮 摄）