

# 最低气温4℃左右,风雨降温“组团式”登场

在经历本月初气温“狂飙”升温后,随着立冬节气的到来,秋高气爽的日子要暂时告一段落,天气迎来大转折。大风、降雨、降温“组团式”登场,体感直接从初夏“快进”到深秋。接下来的几天,受一股较强冷空气的影响,预计锡城的最低温只有4℃左右,白天的最高温仅有14℃,冷飕飕的冬日体验感即将上线。

## 天气变化频繁,晴暖天气下线

今年无锡的秋天格外给力。10月下旬以来,基本上都是秋高气爽的晴好天气。特别是11月的第一周,明明已经进入深秋节气,但由于冷空气实力不济,最高温差点突破30℃。

从11月1号到5日,无锡的最高温都在27℃以上,晴热天气持续好一阵,初夏之感颇为强烈。

毕竟现在已经接近年末,天气还是要被冷空气“拿捏”,一旦冷空气力量壮大,10℃以上的降温也只是朝夕之间,仿佛一天换季。从6日开始,一场冷空气,把无锡直接快进到深秋,最高温断崖式下跌至20℃以内。但秋天正是一年中天气变化最频繁的时候,短暂降温后,8、9两日无锡市天空云系明显增多,白天的最高气温又摸到了22℃,寒凉一扫而空。频繁转换的天气下,很可能昨天短袖嫌热,今天穿毛衣还有点冷,“秋姑娘”的性情还真是让人捉摸不透。

## 尚未入冬,但冷空气频繁

所谓“立冬一日,水冷三分”,随着立冬节气的到来,冷空气已经登场了。常年立冬节气期间,冷空气活动更加频繁,实力也更加强劲,通常可南下影响江南甚至华南地区。中国天气网曾统计过1951年至2021年各节气期间全国型寒潮过程次数,数据显示,立冬时节是全国型寒潮频次最高的节气,达到25次,较上一个节气霜降偏多一倍。昨天下午雨水淅淅沥沥落下,虽然雨量不大,持续时间也不长,但是给这股较强冷空气的到来做了铺垫。昨日下午,市气象局根据最新气象资料分析,15日前锡城以多云为主。9日夜里到10日东北风力

较大,最大风力陆上6~7级,江河湖库阵风8级。未来几天气温持续下降,48小时最低气温降幅7℃左右(11-13日)。预计本轮降温的最低温将出现在13日的早晨,只有4℃左右,有霜或霜冻,大家要注意防寒保暖。

这两天无锡的早晨气温虽然很低,但是还远远没有达到入冬的标准。气象部门人士介绍,入冬的标准是连续5天日平均气温在10℃以下,通常无锡真正入冬要在小雪节气以后,比立冬节气推迟十多天。无锡市进入冬季的平均日期是11月22日,最早为1958年的10月26日,在立冬前就早早地进入了冬季。最晚为2010年的12月6日,已经是立冬之后近一个月了。(晚报记者 陈婧怡)

## 千年风采 一日尽览 “中国历代绘画大系”成果展 吸引众多市民



本报讯 近日,“盛世修典——‘中国历代绘画大系’成果展·高校巡展”在江南大学图书馆举办,众多市民纷纷相约前往观展。

本次展览是江苏巡展的首站,展陈设“江山无限、生灵百态、世情万象、画脉无锡”四个主题板块,以书册、画作、文字、视频等多元展示手法,呈现中国绘画艺术演进脉络。《千里江山图》等百余幅传世名作高清打样稿集中亮相,以十足的底气向大众展示了千年风采。

据介绍,“大系”工程使我国成为世界上第一个对本国古代绘画体系进行系统整理的国家,为收录于海内外263家文博机构的12405件(套)中国绘画藏品建立了精准的数字化档案,为研究中华文明提供了更广阔的基础性图像文献资源。

(还月亮/文、摄)

### 小贴士

11日、12日每天提供500个开放名额,公众可通过“e江南”微信公众号预约参观。

## 无锡新增两位 “亚太地区 手工艺大师”

本报讯 11月8日,世界手工艺理事会在浙江东阳市授予中国20位杰出手工艺大师“亚太地区手工艺大师”荣誉称号。江苏有3人获得殊荣,他们分别是宜兴紫砂艺苑当代中国工艺美术大师鲍志强、中国工艺美术大师顾绍培和中国工艺美术大师(常州牙雕)萧剑波。

“亚太地区手工艺大师”是为表彰优秀的亚太地区手工艺从业人员,繁荣手工艺产业而组织开展的认定项目。“亚太地区手工艺大师”从亚太地区各国家实体会员推荐的申请人中产生,在各国国家级大师中优中选优。本次活动中,来自亚太各国的12位评委,从技艺水平、社会贡献、传承教育等多个维度对候选人进行严格审核认定,最终符合标准的候选人获得“第四届亚太地区手工艺大师”称号。

据介绍,在宜兴紫砂艺苑,已故中国工艺美术大师汪寅仙和当代中国工艺美术大师吕尧臣曾分别获得“亚太地区手工艺大师”荣誉称号。(何小兵/文、摄)

## 无锡醉蟹“爬上”五湖四海食客餐桌 进入香港市场成为新目标之一

本报讯 眼下,正是大闸蟹肥腴味美的时节,太湖醉蟹的热度也在攀升。近日,记者走访锡城多家餐饮店,发现从连锁餐饮店再到隐藏在街边小巷的“苍蝇小馆”,纷纷将醉蟹作为“秋季主打品”。餐饮从业者表示,今年是大闸蟹丰收年,螃蟹品质更好,近段时间以来保持较高的点单热度,网购的快递订单从边疆延伸至祖国最南端,太湖醉蟹“爬上”五湖四海食客餐桌。

在南下塘秋思小馆,刚刚踏入大门就闻到清甜的酒香味,玻璃窗里摆放着满满当当的熟醉蟹,一排排层层堆叠,被红、绿两色棉绳缠绕包裹着,在灯光的照耀下绽放橙红色泽。门店店员介绍,根据醉蟹的不同规格,门店推出99元18只、99元12只、99元10只三种套餐。“店铺门面不大,全年只做醉蟹和醉蟹两个品类,目前这个阶段只售

卖醉蟹,味道偏鲜甜口,很受游客青睐。”除此以外,多家高档酒店在餐单里加上风味醉蟹作为门店引流爆品,酱汁中加入橙子水、话梅干,各种创新口味层出不穷。

“欢喜龙虾”店的经营者周庆于2011年正式开做醉蟹,是无锡第一批做熟醉蟹的“尝鲜者”,高峰期时一天的销量超过6000只。周庆说,购买醉蟹的顾客主要以送礼为主,中秋节前是醉蟹的销售高峰期,现在平时的销量也有上千只。得益于天气给力,今年的大螃蟹上市量更多,4两以上的公蟹和3两以上的母蟹是销售的主流。“不同于无锡传统的甜,醉蟹的咸鲜口味能够覆盖到更多人群,消费者认可度和复购率都很高,现在和小笼包、酱排骨一样,成为无锡的地方特色美食之一,是城市美食的一张名片。”

“醉蟹已成为无锡夜宵市场的巨头之一,不仅本地人喜爱,还收获了很多外地顾客。”太湖醉蟹产业联盟主席、太湖醉蟹烹饪大师朱信熠说,餐饮客户已经延伸至内蒙、海南、新疆和珠海,有香港客户每年为了吃醉蟹特意从香港到深圳来回两个小时。“接下来,进入香港市场也是我们的目标之一。”

盛阳食品城相关负责人表示,比起往年,今年天气整体较好,对螃蟹生长有利,精品螃蟹多、成熟度好,品质比起往年更佳。中秋节之后,随着螃蟹上市量持续增多,价格一路下降。“现在3两的公蟹每斤价格在29—35元,2两的母蟹每斤是38—43元。精品蟹的价格也回落了不少,4.5两的公蟹每斤为42—55元,3两的母蟹每斤为55—65元。”

(陈婧怡 实习生叶佳宁)



鲍志强



顾绍培