

气温重回10℃+ 这次元旦“温暖跨年”

本周开始,寒潮的影响告一段落,“透心凉”的冰冻模式已经翻篇,这两天的最高气温回升至10℃以上,天气大回暖正在进行中。尽管元旦假期会有冷空气来扰,但由于实力偏弱,无法改变回暖的主基调,大伙将在较为温暖的天气中迎接即将到来的2024年。

气温波动式回升

如果用个字概括过去的两周,那就是“冷”。不仅多个地方打破了最低温记录,全省平均最高气温创下了1961年来最低。江苏气象统计的数据显示,2023年12月11日-24日,全省平均最高气温(4.2℃)为1961年有完整地面气象观测数据以来最低,其中淮北区平均最高气温(2.3℃)为1961年以来最低,江淮之间平均最高气温(4.5℃)为1961年以来最低,苏南地区平均最高气温(5.8℃)为1961年以来第三低。

无锡从15日开始气温一路滑坡,虽然没有打破历史纪录,但寒潮也是狠狠刷

了一波存在感,冬至日的最低气温只有-6.4℃,出门仿佛掉进冰窟窿。好在从22日开始,随着冷空气影响逐渐收尾,加上阳光回归,最高气温开始逐日回升,26日的最高气温终于来到两位数,不仅白天回暖,早晚的寒意也明显减轻了。

接下来的几天,天气将在升温通道里稳步前进,一直到本月底,最低温基本都在0℃以上,最高气温在13℃左右。最新气象资料显示,在元旦前,还会有冷空气影响锡城,虽然会带来气温的波动,但升温仍将是主旋律,元旦日的最高气温也在10℃左右。



12月27日,市民在蠡湖边欣赏红嘴鸥。(还月亮摄)

短期有雾霾天气

昨天一早,锡城局部出现轻雾,在雾逐渐消散的过程中,能见度并没有转好,天色开始转灰,出现了霾天气,截至下午4点发稿,仍然处于轻度污染中,主要污染物为PM2.5。

中国气象频道气象分析师信欣表示,从统计看,常年12月前后,正是华北到长江中下游地区,雾最高发的时节。经常与雾一同出现的还有霾,虽然二者都会带来能见度的降低,但本质上存在

较大不同。雾是悬浮在空中的微小水滴,对人们生活、健康没什么影响。而霾是悬浮在空中的尘粒、烟粒、盐粒等各种化合物的小微粒,对人体健康危害很大,人体长期吸入进入呼吸道后,会造成呼吸系统疾病和心血管疾病的发生,大家要记得戴口罩出门。

市气象局相关人士表示,雾和霾的出现与静稳天气有关,“静”是指风力较小,“稳”是指大气层结比较

稳定。风力不大,不利于污染物的水平扩散;大气低空存在着逆温层,不利于污染物和水汽的垂直扩散。接下来的几天,受静稳天气系统影响,锡城多雾霾天气。其中27日早晨有轻雾,并有轻度霾;28-29日早晨有雾或浓雾,上午9时前后大雾消散转为轻中度霾;30日将有一次短暂的小雨过程;31日冷空气南下,雾霾天气结束。

(晚报记者 陈婧怡)

今年地产大米哪家强? “无锡好米”名单出炉

米饭味道如何,是“吃得好”的关键。12月26日下午,第二届“金穗杯”暨第六届“无锡好米”品鉴推介活动举办。26个无锡地产大米品牌从众多参评品牌中脱颖而出,进入现场人工品鉴环节,专家评委从外观品质、食味品鉴等方面“望、闻、问、切”,最终评出特等奖4个、金奖10个、银奖12个及最佳包装奖3个。

晶莹外观、精美包装,好米也要“颜值高”

趁着煮煮米饭的间隙,评委们先对参评大米的包装和外观进行了评分。不少品牌在包装设计上融入地方特色和突出品牌元素,如严家桥大米就将“米、书、布、医”四大码头的传统元素融入包装设计中;锡山大米设计和碳酸饮料一样的易拉罐包装,“我们引进了自动化罐装生产线,用-196℃液氮

保鲜锁香,将一般包装的6个月保质期延长到1年甚至更久。”锡山区农业发展服务中心谢弘历介绍,罐装大米很受年轻消费者的欢迎,同时也拉长了新米的流通期。最终,“申港河”“严家桥”“云湖晒米”摘得包装设计奖。

好大米也有“高颜值”。另一侧长桌前,专家们从垩白(米

粒中白色不透明部位)、大米的色泽和透明度、米粒完整性等方面,对各品牌大米打分。各样品米粒莹白透亮、完整性都较好,垩白表现不一,其中一份样品以几乎全透明的质地引起了评委们的一致好评。“绝大部分大米都有心腹白,在栽培、加工上还有提升空间。”江苏省农科院研究员王才林点评道。

植、细加工等方面构建高品质种植模式,“华西村臻米”形成了软糯香黏的特色,在此次评选中摘得特等奖。金奖代表“吴越同辉”则主打“安全牌”,在种植过程中不用一滴除草剂、不用任何农药、无激素,比有机大米种植体系的安全标准更高,煮出的米粒油亮润泽,口感软糯香甜有韧劲,冷却后饭粒不会发硬变僵。“水月嘉禾大米”是个成立才3年的年轻品牌,农场正向有机种植转型,今年尝试用猪粪作肥料,产量高、品质好,在此次“无锡好米”评比中获得了银奖。

优品覆盖率81%,稻米产业蓬勃发展

无锡素有“四大米市”之首的美誉,种植的稻谷以软糯香甜的口感闻名远近。近年来,我市水稻生产突出“稳产保供、绿色生态、提质增效”工作主线,加强优良食味水稻品种、绿色生态技术(模式)推广和优质稻米产业化开发,深入开展优质稻米产业发展行动,大力推进稻田规模化、园区化,生产标准化、绿色化,稻米产业化、品牌化,加快培育优质稻米产业链。

目前,全市水稻种

植面积稳定在60万亩以上,总产量36万吨左右,稻米自给率30%左右;筛选推广了南粳46、苏香粳100、南粳5055、南粳3908、银香38、宁香粳9号等一批优良食味稻米品种。2023年,全市优良食味稻米品种覆盖率达81%,涌现了以江阴“华西村”、宜兴“隆元”、宜兴“杨巷”、锡山“严家桥”、惠山玉祁“稞绿园”、新吴区“吴之天川”、滨湖“百家艾咪”等为代表的中高端稻米品牌,总体发展走在了全省前列。

“软、香、糯、甜、滑”,一口好饭齿生津

开饭了!一排排电饭锅盖依次打开,浓郁的饭香味扑鼻而来,让人口齿生津。或香甜软糯,或弹性十足,还有一些米饭即使冷了口感也很好……虽说每个人对米饭的口感都有各自的偏好,但评委们可有一套严格的评判标准,需要对米饭的气味、外观、适口性等方面逐一打分,品鉴前先闻米饭香气,再看颜色、光泽、松散度及饭粒完整性等,最后用筷子取米饭少许放入口中细嚼3至5秒,边嚼边用牙齿、舌头等各感觉器官仔细品尝米饭的黏性、软硬度、弹性、滋味等,优中选优。

好米品鉴总分100分,由外观得分(15分)+仪器检测得分(5分)+蒸煮食味得分(80分)构成,其中外观得分由特邀专家和农业部门专家打分产生,蒸煮食味得分由专家和市民代表共同打分构成。从最终的得分情况来看,分数差异很小,“说明各参评品牌大米品质都非常好,无锡大米品质越来越好。”已经连续六届参与无锡好米评选的王才林表示。

和一些获奖品牌方交流后发现,为了种出好大米,各家单位各展所长。从用原种、精种

小贴士

何为好大米

外观:要选择垩白部分较少、晶莹剔透的,米粒的完整性要好,没有碎米。

口感:具备软、香、糯、甜、滑等特征的米饭是江南人比较喜欢的口感,即吃到嘴里软硬适中有弹性,香气比较浓郁,咀嚼后有甜味,通过喉咙下咽时比较润滑。(潘凡)