

明天高温将卷土重来,择机人工增雨可“降温解渴”

“热晴”南通等待那朵雨做的云

入夏以来,高温频频上线。15日,南通国家站气温达到40℃,打破了1961年以来南通地区气温历史最高纪录。虽然16日的一场雨水让暑气消退了些许,但晴热高温仍将卷土重来。“能不能多来几场雨”成了不少市民热议的话题。记者获悉,16日夜间,南通已进行了一次人工增雨,后期还将根据天气形势,等待合适时机“催云化雨”。



16日晚,人工增雨作业现场。

人工增雨而非“人工降雨”

“最近天气又热又少,南通能不能来点人工降雨呀?”最近,经常有市民发出这样的感慨,渴望多来点雨让气温“退烧”。

“大家通常所说的人工降雨其实应该是人工增雨,毕竟气象部门是没有办法凭空造雨的。”市气象专家解释,人工增雨是指根据自然界降水形成的原理,人为补充一些降水形成的必要条件,促使水滴快速凝结或碰撞成为雨滴并降落地面的过程。通俗来讲,人工增雨是在有降水条件的基础上,通过人工干预,达到增加降水量的效果。影响人工云的微物理过程,可以在一定条件下不能自然降雨的云被激发降雨,也可以使那些供水较多、经常能自然降雨的云提高降水效率。

人工增雨不是“想增就增”

当然,人工增雨并不是“想增就能增”,首要条件是空中必须有那朵雨做的云。

市气象专家告诉记者,比如晴天或天上的云很薄,此时就不具备人工增雨的条件。只有当云系发展到一定的厚度,这个厚度一般是大于2公里,而且云里边要有一定的过冷水(低于0℃而不结冰的水)含量,云中的水汽供应充足且有上升气流,这样气象部门通过人工催化,才能取得良好的增雨效果。

目前,人工增雨方法主要是针对目标

云系,选择合适时机,通过火箭或高炮等向云中播撒碘化银、干冰和盐粉等催化剂,使云层降水或增加降水量。另外,人工增雨也不是随时能进行的,人工增雨前必须先申请作业空域,并严格在批准的作业空域内发射人工增雨专用火箭弹、炮弹,以确保作业安全。

等待时机开展“人工作业”

今年以来,我市高温日数多、强度强、降水少。截至8月16日,全市平均高温日数达29天,为1961年以来同期第二。自7月11日“出梅”以来,全市降水量在61.3毫米(海门)至145.8毫米(如皋),比常年同期偏少3成(启东)至7成(海门、如东),南通市区降水量94.3毫米,比常年同期偏少6成。

“持续高温少雨对空气质量、农业生产、能源供应等产生不利影响,我们也一直在等待合适时机开展人工影响天气作业。”记者了解到,8月16日中午前后,市气象部门组织人影作业人员到达作业点待命。根据空管部门批准和天气条件情况,于当晚10时50分前后成功实施人工增雨作业,发射WR-98型火箭弹8枚,降水在一定程度上缓解了高温带来的不利影响。

预计明天起高温还将卷土重来,面对持续高温少雨的严峻天气形势,南通气象部门将根据天气系统变化,抓住一切有利时机积极开展人工影响天气作业,助力改善空气质量和缓解旱情。

本报记者俞慧娟 本报通讯员洪敏

中秋将至,通城月饼市场新观察——今年月饼“瘦”了包装“胖”了口味



大润发超市里,各类平价散装月饼供顾客挑选。

距离中秋节还有20多天,通城一年一度的月饼大战已早早拉开了帷幕。

国家市场监督管理总局会同工业和信息化部等部门,制定发布了《限制商品过度包装要求——食品和化妆品》国家标准第1号修改单,自本周一一起实施,明确规定月饼和粽子的包装层数最多不超过3层。近日,国家发改委等四部门推出多项举措遏制天价月饼,明确对单价超过500元的盒装月饼实行重点监管。在这些规定和举措之下,通城今年月饼生产和销售的情况如何?本周一和周二,我们接连走访了市区多家商超和烘焙店,进行了探访。

月饼价格不再高高在上

一走进大润发超市工农店,就可以看到一排排装满散装月饼的货架。最好的位置、醒目的海报,都在告诉市民月饼的销售旺季来临了。散装月饼单只售价在4元至12元。也许因为当天是工作日,店里选购月饼的顾客不是很多。柜员热情地向顾客介绍,购买散装月饼后,他们可以根据顾客需求,免费提供简单的礼盒包装。

在盒马鲜生星光耀店和吉麦隆超市印象城店,我们未发现超过500元的礼盒装月饼。这两家店里价格最高的是香港美心牌的一款月饼礼盒,一盒8枚月饼,价格为498元。其余月饼礼盒价格从49元至398元不等。

月饼包装拒绝花里胡哨

经仔细观察,我们未见到超过3层的月饼礼盒包装。从包装

材质来看,礼盒大多采用长宽都在三四十厘米左右的硬纸板材质,部分产品外包装采用了铁盒。从外形来看,除了传统的长方体盒状包装外,采用手提篮状、匣状包装的也有不少。

一名受访顾客表示,今年能够明显感受到月饼“瘦身”带来的实惠。“与往年不同,今年的月饼好像少了些‘花里胡哨’。这是个好现象,过度包装终究还是要由消费者买单的。”市民王女士说。

月饼口味真是五花八门

或许是因为无法在包装盒上“施展拳脚”,我们发现很多商家在月饼口味的研发上动了心思、下了功夫。今年,泸溪河连锁店除了推出传统口味的月饼礼盒外,也推出了拥有巧克力、红酒蔓越莓、牛奶芋泥、青苹果油苷这些新口味的桃山皮月饼礼盒。商家推出的崭新口味,让一位购买的顾客感叹:“居然还有这种味道的月饼!”

“藤椒豇豆鲜肉酥饼”和“炭烧鱿鱼鲜肉酥饼”是大润发超市今年推出的自制月饼新口味,不少顾客表示有尝鲜的想法。但是这些新口味并未激起顾客太多的购买欲,“卖得好的还是传统口味的月饼,尤其是鲜肉月饼卖得最好。这些新口味可能顾客就买一两个尝尝鲜,很多人都不大敢尝试。”大润发导购员介绍。

目前看来,通城今年的月饼市场上以平价月饼居多,月饼包装也是体现了绿色环保的要求,正如市民李先生所说:“我们吃的是月饼,而不是包装盒。”

本报实习生徐亚男 陆薇 陈子琪

给一线环卫工人解暑降温

1300多杯绿豆汤清凉又暖心

晚报讯 近期通城持续高温,给环卫工人带来了极大“烤”验。昨天,崇川区环卫处汽车维修中心内,修理师傅们在闷热的车间里挥汗如雨。修理师傅王建荣擦了擦汗水,乐呵呵地接过一杯绿豆汤说:“每天喝上一杯冰镇绿豆汤,清凉解暑,舒爽!”

从12日开始,崇川区环卫处在调整作业时间、加大机械清扫、发放防暑降温物品的基础上,组织机关工作人员开展夏日送清凉活动,给一线环卫作业人员送去关爱。

每天早上5点,建筑垃圾转运中心的食堂就热闹起来,厨师将前一天晚上浸泡好的绿豆,放在大锅里熬制一小时,第一锅绿豆汤就熬好了,然后装桶冰镇,继续熬制下一锅绿豆汤。“送清凉”小组成员将冰镇好的绿豆汤分装到一次性早餐杯里,封塑



喝一杯绿豆汤清凉解暑。

打包后再装入保温箱送到各个作业所,最后由各作业所的质检员送到每位一线工人手中。食堂每天熬煮12大锅共计30公斤绿豆,送出1300多份绿豆汤。

记者蒋娇娇 通讯员吕春连