宁波晚报
责编/董富勇 高凯 审读/邱立波 美编/雷林燕

大反转！气温又要“原地起飞”？

天气转好，人们纷纷出来露营，感受春天的美好。 记者 崔引 摄

5月15日，市区最高气温19.1℃！传说中“跌破地板”的降温终于有惊无险地度过。

天气想要带给我们的惊喜不止于此。听说，随着雨过天晴，气温将上演大反转，直接“奔三”？

□记者 石承承

1 新的一周，最高气温上升明显

新的一周（5月16日–5月22日），气温要“奔三”？不至于那么夸张，或许用“起飞”来形容更贴切。

从市气象台5月15日发布的10天预报看，最高气温在5月16日就会“原地起飞”，预计可达24℃；之后一直到5月20日都有望稳定在24℃–26℃；接下来会略有回落，预计在22℃–24℃。

总体来说，是熟悉的春天味道。

不过，想要答好“每天出门穿点啥”这道难题，光看最高气温是远远不够的，最低气温同样是个重要的参考依据。

相比最高气温，最低气温的“起飞”则需要“助跑”。

尤其是5月16日到5月18日，最低气温都将维持在11℃–13℃的“低位”，要等到5月19日开始，才会升至16℃–19℃。

虽说已是春去夏来的时节，但该“捂”的时候，还是要适当“捂一捂”。

是不是有些好奇：最低气温为啥要“助跑”才能“起飞”？这跟天气状况有关。

5月16日到5月18日，我市会是多云或晴的天气；5月19日到5月22日，则轮到阵雨“上线”。

天气晴好时，夜间降温也比较明显，最低气温低迷；而云系汇聚，带来雨水涟涟的同时，也像是在我们头上“盖”了床被子，最低气温不降反升。

从中央气象台的预报看，5月19日到5月21日，我国西南地区东部、江南、华南等地将自西向东出现小到中雨，其中贵州、江南中南部、华南北部等地有大到暴雨，局地大暴雨。

届时，落在我们这里的雨水又会有多大？记得多关注气象部门发布的最新预报。

春去夏来，花开正好。记者 崔引 摄

2 冷暖跌宕起伏为哪般？

最近这段时间，跌宕起伏的冷暖变化成功引起很多人的“注意”：眼下都已经是5月中旬，距离常年平均入夏时间（5月25日）不到10天，气温怎么还这么不靠谱？

相比全国其他地方，我们经历的冷暖“随机切换”还真不算什么。来自国家气候中心的消息，今年在“拉尼娜”背景下，4月以来有6次冷空气频繁影响我国，导致多地发生极端降温事件。纵使4月以来我国平均气温为1961年以来历史同期第六高，但由于气温起伏程度大，特别是京津冀地区多次都是降温的中心区域，气温波动幅度为1961年以来同期第二大，冷暖起伏特征尤为突出。

有人甚至将冷暖起伏跟今年1月发生在南太平洋上的汤加火山喷发联系起来，认为这是火山喷发带来的“后遗症”。

国家气候中心表示，近期我国中东部冷暖起伏大并不是汤加火山影响下的全球平均气温偏低的特征，主要还是受到大气环流阶段性波动和热带海温异常的影响。

首先，4月以来多次冷空气（寒潮）过程频繁，尤其是4月下旬以来连续3次寒潮过程。在春末夏初季节，中东部大部地区降水偏少，在冷空气间歇期回温较快。

其次，频繁的冷空气活动与欧亚中高纬西风带环流的阶段性波动大密切相关，乌拉尔山阻塞高压和东亚槽阶段性增强，引发3次寒潮天气过程。

第三，拉尼娜事件的持续影响。拉尼娜背景下欧亚中高纬环流经向度大且阶段性波动明显，这为冷空气频繁影响我国提供了有利的气候背景条件。

话又说回来，有句民谚叫“吃过端午粽，还要冻三冻”，意思就是即便过了端午节，天气转热，仍不排除冷空气影响的可能性。所以，对于冷暖的起伏，大家还是要以平常心待之。

“小得盈满”小满来了

5月21日，我们将迎来二十四节气中的小满。

从天文学上来说，小满是夏季的第二个节气。夏，在《尔雅》中被称呼为“长赢”。赢，取其“盈满”“盈余”的意思。小满的到来，意味着我国大部分地区“渐次入夏”，天气向着炎热又迈进一步，因此有“小得盈满”的意思。

听身边那些习惯性赖床的朋友说，最近这段时间常常要比平日醒得早一些，甚至有时候，闹钟都还没响，就已经醒了。不知道大家有没有相同的感受？

这跟季节的更替有关。每年到了此时，随着昼渐长夜渐短，很多人的生物钟“不由自主”跟着调整，极容易早醒。这样一来，如果晚上睡得不踏实，白天就容易犯困。所以大家除了要遵循天时，做到早睡早起外，午后最好能补上一觉。

大家最近去逛菜市场，有没有发现河虾的“出镜率”开始变高？而且绝大多数都是“带子”的，不用挑，随手抓一把，就是QQ弹弹很好吃的样子。

每个节气都有专属的时令食物。那么，在小满时令美食中，河虾必须拥有姓名。

江浙一带，河道纵横，一年四季有虾，尤其是像此时春夏之交，河虾不仅量多，而且肉质丰腴，味道鲜美，颇有“小得盈满”的意境。

河虾的吃法，各有所爱。有的喜欢葱姜清煮，口感鲜甜，图的是原汁原味；有的喜欢葱油酱爆，图的是入口唇齿留香。

听身边在东钱湖长大的人说，当地人喜欢吃河虾不吐河虾壳，一来嚼个鲜味，据说还能补钙，二来也是区分野生河虾和养殖河虾的办法，因为野生河虾的壳要硬一些。

小满前后，还是“江鲜”鲥鱼洄游产卵的时节，以小满至芒种为旺汛。

鲥鱼“美名远播”，与刀鱼、河豚被并称为“长江三鲜”。古人更是将黄河鲤鱼、伊洛鲂鱼、松江鲈鱼和长江鲥鱼封为中国四种最美丽的江鱼。

鲥鱼最为人所熟知的做法，就是和笋片、肉片一起，用酒酿蒸，用一个字来形容：鲜。

吃鲥鱼还有特别与众不同的一点，那就是要吃鱼鳞。

只是，鲥鱼不比河虾“亲民”，一般自个儿在家不太做。

社址/宁波市宁东路901号 广告部电话/87348429 发行咨询电话/87685669 87682340 定价/每月30元 零售/每份1元 邮发代号/31—84
印刷/宁波报业印刷发展有限公司 法律顾问/素豪律师事务所罗杰律师、胡力明律师 地址/光华路299弄研发园区C12四楼 电话/87298700 宁报集团职业道德投诉/87654321