市区天气

今天:晴天;3℃-13℃
明天:晴到多云;4℃-17℃
今天市区空气质量:良至轻度污染,二级至三级
首要污染物:PM2.5颗粒

最高气温一路升升升:从13℃“爬”到25℃ 奶奶外婆真正愁愁愁:酱肉、鳗鲞咋办办?

阳光真好,晒得人暖融融、懒洋洋,街头上,爱美的姑娘们又穿上了风衣+短裙的标配时装。可谁又能料到阳光“好心办坏事”:奶奶、外婆们开始在心里犯嘀咕:好不容易才有点风干的酱肉、鳗鲞、酱鱼,咋办办?

□记者 石承承 通讯员 郁妍捷 赵美鋆

气温要从13℃“爬”到25℃

从本周一开始,宁波的天气就像是一个“印糕板”印出来一样:晴天。

太阳一晒,白天的气温就跟“坐火箭”一样往上蹿。像前天,市区最高气温已经升至20.1℃。说实话,真是没有什么冬天的样子。

你以为这已经是极限了?不!这回我们要经历的是“极限挑战”。

从昨天开始,我们进入12月中旬。市气象台在未来十天天气预报中提到,除下周二(17日)夜里到下周四(19日)有雨外,其余日子都将会是晴到多云的天气。也就是说,未来十天,气温将实力演绎周杰伦《蜗牛》里唱的“一步一步往上爬”——

受弱冷空气影响,今天市区最高气温有所回落,预计在13℃左右。

接下来,就是17℃、19℃……

重点在下周一(16日)和下周二(17日),市区最高气温将飙升至23℃-25℃。

这次“高温”过程不算异常,算是比较典型的锋前增温。

据来自中央气象台的消息,下周一(16日)到下周四(19日),将会有一股冷空气影响我国中东部地区,届时自北向南气温将下降4℃-6℃。

受这股冷空气影响,从下周三(18日)开始,市区的气温就将被“打回原形”,重新跌回至13℃左右。

12月中旬气温偏高几乎已成定局。从中央气象台对12月下旬天气的展望来看,下旬影响我国的冷空气势力依旧偏弱,中东部大部地区平均气温较常年同期略偏高。

酱肉、鳗鲞都热得“冒油”了

“现在做酱肉,很容易坏掉的。”前天,有邻家后生拜托81岁的张翠娣帮忙做点酱肉,张奶奶提醒后生:现在可不是做酱肉的好时机。

冬腊风腌,蓄以御冬。一般来讲,入了冬就可以开始准备做酱肉了,但有两个天气条件必不可少:空气要足够干燥;最好还要有刮得人脸生疼的西北风。

如果气温不够低、风不够凛冽,酱肉表层就容易出现一层滑腻腻的油膜,而鳗鲞也容易发黑,一黑,品相就不好了。

在现在很多年轻人看来,鳗鲞不过是一道普通的冷菜。在张翠娣的记忆中,蒸熟后的鳗鲞撕出来的雪白的肉,是要等家里来客人时才上桌的。

过去物资有限,普通人家在浸酱肉、风鳗鲞这件事上,是不允许自己犯错的。因此,很多人都会等到大雪节气过后,天气状况稳定了再动手。

唠叨归唠叨,忙还是要帮的。八角、花椒、桂皮、酱油一起下锅煮,不一会儿工夫,屋子里就弥漫开一股诱人的酱香味。

趁酱料凉下来的间隙,张翠娣开始着手处理猪肉:切条、戳洞,这样才能更入味。

“看看你们这帮年轻人,老底子传统都不知道,肉也挑错了。”张翠娣边做边唠叨。做了几十年酱肉,她习惯用五花肉做酱肉。邻家后生却挑了一块精瘦的后腿肉。“年轻人喜欢吃瘦肉,可是瘦肉风干后太硬,还是肥瘦相间的更好吃。”她说。

浸酱肉。记者 崔引 摄

猪肉通常要在酱料里腌上两三天,等入味了才能拿出去晾。

瞅瞅窗外的晴好天气,张翠娣给邻家后生出了个主意:“实在不行,直接做红烧肉吃掉算了,吃掉总比臭掉好吧。”

前段时间天气冷过几天,早有心急的奶奶、外婆把鳗鲞、酱肉晾出去了,遇上最近这几日的艳阳天,也是真正愁煞:现在猪肉那么贵,要是坏了,可太亏了。

“干脆直接收进来,扔冰箱。等天气转冷,北风起来,再晾出去。”张翠娣说,要是还没动手做的,那就再等等,“像做酱肉,一个星期差不多就够了,肯定来得及的。”