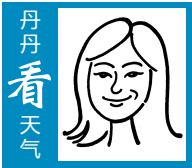


明天出梅!下周高温接酷暑



本报讯(记者 马丹)昨夜,申城天气舞台上演一场梅雨季节的盛大“终章”:高温、大风、雷电、暴雨、冰雹五重预警接连触发,梅雨在喧嚣中挥别舞台。上海中心气象台宣布:上海正转受副热带高压控制,明天上海正式出梅。紧随出梅脚步而来的,将是今夏第一轮凶猛的高温热浪。

气象资料显示,今年6月7日上海入梅,

入梅偏早,前期本市多雨清凉,中期潮湿闷热并出现高温。尽管出梅也偏早,但是梅雨天数和常年平均几乎持平。今年梅雨季,降水呈现分布不均的特点。截至6月27日8时,本市梅雨量为207.2~351.8毫米,其中崇明站和奉贤站梅雨量略少,其他站总体偏多;市区梅雨量292.9毫米,较常年(262.5毫米)偏多一成以上。

这两天,副热带高压的威力已锋芒初露。昨天经历了今夏首个酷暑日,徐家汇站最高气温达到38.5℃。今天一早,气温已显现出高涨的热情,中午11时徐家汇站的实况气

温站上33.2℃,相比昨天同期的36℃还是“温柔”了些。气象资料显示,今年6月7日入梅,梅雨期降水分布不均,市区梅雨量292.9毫米,较常年偏多一成以上。

然而,梅雨期的清凉已成过往,出梅后迎头撞上的,是酷热难耐的连续高温。下周,副热带高压牢牢控场,本市以晴热少雨天气为主基调。气温更将节节攀升,预计7月2日至5日前后,极端最高气温将冲击39~40℃的惊人高位。在上海上百年气象记录史里面,徐家汇气象站测得的首个40℃高温出现在2022年7月10日。若这次气温

冲高成功,意味着今年极端高温的出现时间将大幅提前,其酷烈程度在历史同期中颇为罕见。

梅雨谢幕,高温登台,幕后真正的“导演”正是盘踞上空的副热带高压。此高压系统内部气流下沉,宛如一只巨大无形的“热锅盖”扣在城市上空,不仅强力驱散云雨,更将太阳辐射的热量牢牢锁在地面,持续烘烤。当它稳定控制某一区域,便如同开启了强力外挂的“热风机”,源源不断制造高温酷热。这“高温制造机”威力惊人,它长久盘踞,便是此轮酷暑天气的根本推手。

健康提醒

酷暑天在家也会中暑,患者多为老人

申城将出梅,高温酷暑席卷而来。根据急诊救治的中暑病例,有氧运动爱好者与机能减退老年人值得关注;前者多因在户外剧烈运动中暑,后者则常于室内环境中中招。医生提醒,中暑绝非小事,严重时甚至会危及生命。

2022年,一名马拉松选手在赛场上突然晕倒,紧急送医后被确诊为劳力性热射病,同时出现急性肾损伤与呼吸循环系统衰竭。一位独居阿婆,因夏日为省电紧闭门窗、不开空调,最终被邻居发现昏迷家中,经诊断为典型性热射病。

上海市第十人民医院急诊医学科副主任医师周书琴说,快速识别中暑症状是关键。

中暑通常分为先兆中暑、轻症中暑与重症中暑三个阶段。先兆中暑时,患者会出现头晕头痛、口渴多汗、四肢乏力、注意力难以集中等症状,体温基本正常或略有升高;若未及时干预,病情易进展为轻症中暑,此时体温会升至38℃以上,伴随面色潮红、恶心呕吐、皮肤灼热等表现,部分患者还会出现四肢湿冷、面色苍白、血压下降等情况。

最危险的重症中暑包含多种类型。热痉挛表现为四肢肌肉突发痉挛性抽搐;热衰竭常见于老年人,会出现头晕晕厥、恶心呕吐、血压下降等症状;而热射病最为凶险,患者体温超过40℃,并伴有谵妄、昏迷等意识障碍,

极有可能迅速引发多器官衰竭。

一旦发现有人中暑,必须争分夺秒采取降温措施。首先要迅速将患者转移至阴凉通风处,解开衣物,用湿毛巾擦拭头颈部、腋下、腹股沟等大血管分布区域,帮助身体散热。同时,可让患者适量饮用淡盐水或电解质饮料,补充因大量出汗流失的水分与电解质。需要特别注意,切勿给昏迷患者喂水,对于意识障碍者,应将其头部偏向一侧,防止呕吐物误吸造成窒息。若患者症状严重或持续未见好转,在积极降温的同时,务必立即拨打120送往医院接受专业治疗。

预防中暑才是应对高温的根本之策。夏

季应尽量避免在高温时段外出,若不得不外出,务必做好防护,比如佩戴遮阳帽,选择宽松透气的浅色衣物。在室内生活工作时,合理使用空调、风扇等设备,维持凉爽舒适的环境。

周书琴认为,老年人由于体内水分占比相对较低、体温感知敏感度差,且多数患有慢性疾病,相较年轻人中暑风险更高。因此,为老年人营造适宜的室内温度尤为重要,建议夏季适当开启空调或电扇,并定期开窗通风。对于户外工作人群,可佩戴冰袖、携带便携式风扇,同时注意定时休息、及时补水,大量出汗后应补充电解质饮品。

本报记者 左妍 通讯员 生星



戏水享清凉

昨天,市民在上海玛雅海滩水公园里戏水。炎炎夏日,许多市民选择亲水消暑,乐享夏日清凉。据悉,此次泰国国家旅游局上海办事处与上海玛雅海滩水公园联合呈现“泰浪狂欢节”,融合中泰文化、科技互

动与沉浸式体验,打造集狂欢、社交、购物于一体的夏日现象级打卡地,为年轻潮人、亲子家庭带来前所未有的水陆狂欢盛宴。

本报记者 陶磊 通讯员 姜辉辉 摄影报道



新民随笔

瓜中上品是崩瓜

很多“吃”也是要靠一代代人传承的。就拿宝总喜欢的泡饭来说,肯定是他的家传。在上海,吃泡饭是有传统的,但现在的小朋友很少有爱吃的,甚至也没有机会吃,早就被各种精致点心投喂得舒舒服服。

前两天,川沙的小叔叔喊我去拿他家自己种的崩瓜,上海本地最正宗的特产之一。我是特别喜欢崩瓜的,但家里的小朋友却说:“看也没看到过,怎么会好吃。”这倒是实话,不信可以在上海青少年中做个调查,还有多少中小学生对崩瓜,或许很多人连菜瓜、黄金瓜、甜芦粟是啥滋味都不知道呢。就像泡饭,在下一代“断层”恐怕是大概率的事情。

从前,浦东三林的崩瓜、七宝的黄金瓜、金山亭林的雪瓜、奉贤青皮绿肉的齐贤蜜瓜,并称为上海的“四大名瓜”。其中,崩瓜因为对土地和种植方法都有很高要求,且“异地安家”困难,属于本地瓜果中的珍品。清同治《上海

王蔚

县志》记载:“沪郊西瓜以三林塘雪瓢西瓜为最,味甜、质脆、水多,为西瓜中上品。”这种瓜外观翠绿、肉质细嫩、汁多皮薄,稍受外力挤压就容易崩裂,有“闻雷即崩”之说,所以得名“崩瓜”。

上海话“崩”“浜”同音,因此,民间也有把崩瓜写成“浜瓜”的。2013年“三林崩瓜栽培技艺”被列入第四批浦东新区非遗名录。已有农科专家在崇明等地指导移植三林崩瓜了,但由于产量仍偏少,导致崩瓜的售价略微偏高,更使得小众瓜的亲民度受到了不小的影响。

都说一方水土养育一方人。饮食文化是地方文化的重要组成部分。就像北京人没喝过豆汁、山东人没吃过煎饼卷大葱、四川人没吃过抄手,上海人如果没吃过崩瓜,着实有些遗憾。但反过来想,一个人不可能尝遍世上所有的美食。舌尖上留下些许遗憾,生活里的憧憬可能就会更多一些吧。

民勤沙葱、兰州百合、榆中莲花菜……

“戈壁菜”成为市民餐桌“新宠”

本报讯(记者 张钰芸)这个夏天,一批“长在戈壁上的菜”悄然爆红。民勤沙葱辛香脆嫩热量低,被称为“沙漠小青葱”,频繁出现在社交平台上的美食博主推荐与健康食谱中;兰州百合九年一采、甘润无苦,被称为“百合中的爱马仕”;还有脆甜耐储的榆中莲花菜等。这些在“特殊环境孕育出的极致风味”,成为越来越多家庭餐桌上的“新宠蔬菜”。

近日,叮咚买菜与兰州市七里河区农业农村局、榆中县农业农村局分别签订了协作协议,拓展了以“兰州百合”“榆中莲花菜”等为代表的“戈壁菜”上行通路。同时,甘肃省内多家蔬菜基地也与叮咚买菜达成直采合作。通过该系列合作,叮咚买菜预计今年

将从甘肃各地直采30多个种类、价值超5000万元“戈壁菜”。

“戈壁菜”为何“菜味更浓”“鲜甜可口”?“天赋异禀”的自然条件是关键原因。西北戈壁强烈日照、高海拔与昼夜温差,让植物能更充分地进行光合作用,积累糖分与风味物质;富硒盐碱土壤为蔬菜赋予底味层次;干燥少虫的气候,则帮助减少农药使用,使绿色种植成为可能。因此,兰州百合成为全国唯一的甜百合,戈壁番茄的糖度高出普通番茄1.5倍,酸甜平衡、汁水饱满。而沙葱的多酚含量极高,入口即有扑鼻辛香。这些地理风味的“独一份”,正借助现代供应链从戈壁沙漠间走进城市厨房。

上海嘉禾2025春季艺术品拍卖会圆满收官

秋拍公开征集正式启幕

上海嘉禾2025年春季艺术品拍卖会于上海静安洲际酒店圆满收官!1636件艺术珍品,九大专场,总成交额3.93亿元,成交率85.2%,千万级拍品5件,百万级拍品70件,以斐然成绩致敬十五载的耕耘。

上海嘉禾拍卖有限公司成立于2011年,在过去十四年的创新发展中,形成了集鉴定、拍卖、展览、出版为一体的多元化艺术品平台,公司依托权威名家后裔和高足组成的专家顾问团队,以“高度保真”经营理念打造“海派大师”经典品牌专场。上海嘉禾2013年至2023年均名列中国文物艺术品拍卖成交额前十名。今年是上海嘉禾拍卖成立的十五周年,我们将继续坚持以“诚、真、精、稀”为宗旨,持续为广大藏家提供专业、优质的服务。十五载春秋,因艺术而聚,因信任而远。让我们携手相约金秋再续华章!

上海嘉禾2025秋季暨十五周年庆典拍卖会公开征集正在火热进行中!7月3日-6日公司本部即将开启为期四天的「每月一征」活动。嘉禾专家团队将坐镇现场为您全程免费鉴宝答疑,诚邀各界藏家拨冗莅临。上海嘉禾艺术品拍卖,实现藏品价值的舞台。

征集时间: 7月3日—6日(周四至周日)
9:30-12:00 13:00-17:00

征集地点: 上海嘉禾文化艺术空间

征集范围: 中国书画、现当代艺术品、瓷器及古董珍玩、名人书札、古籍善本、金石篆刻、珠宝首饰、钱币邮票等相关拍卖品

详 询: 15900993158(金女士)
15900993163(翟女士)

贵宾虹特别征集

今年适逢黄宾虹先生诞辰160周年,为深入探究黄宾虹的艺术成就并传承其艺术精神,嘉禾艺术中心隆重推出纪念黄宾虹先生诞辰160周年大展及学术研讨活动。上海嘉禾2025秋季暨十五周年庆典拍卖会将推出黄宾虹作品专场,并出版作品集。

联系电话: 17891990306(王先生)

征集邮箱: shjhjb@126.com