

这么热? 这么晚? 今年中秋请回答

天文专家、气象专家给大家说得明明白白



■ 今天10时40分,淮海路光明邨门口,市民排队买鲜肉月饼

本版摄影 记者 张龙

气象意义上的秋天已“迟到”

今天中秋,上海的天气“热”情似火。网友调侃,广寒宫的嫦娥来了估计也熬不住。今天一早,申城气温多在24℃—27℃,随后阳光助力,气温噌噌上蹿,加上湿度偏高,有种“闷蒸”的感觉。截至11时30分,市区徐家汇实况气温已达34.2℃。而气象资料显示,进入本世纪以来,2005年中秋当天,上海曾出现过35℃高温。因此,今年中秋可能成为2005年以来最热的中秋节。好在尽管天热,上海的气象条件仍较适宜赏月,夜间云量较多,或可见“彩云追月”景象。

为什么今年中秋这么热? 气象专家解释,这仍是副热带高压异常的表现。相较常年同期,今年副高不仅强度偏强,位置也明显偏北。最近几天,副高再度西伸加强。在它控制的区域,大气盛行下沉气流,空气在下沉过程中会因压缩而增温,同时上升运动微弱,难以形成云层和降雨。这种环流形势直接导致高压控制区内晴朗少云天气占据主导,高温因此频繁出现且持续时间较长。在副高控制下,今天我国南方有大片晴热高温区,到了下午,长江中下游及以南大部(除台风影响地区外)炎热高温,江西浙江福建大片区域会出现36℃以上的最高气温,局部地区的气温甚至会达到38℃—39℃。

明天上海依旧是多云为主的天气,午后局部地区阴有短时阵雨,全天气温在27℃—33℃之间。此后几天,申城会慢慢“降温”。8到9日云层增多,气温略降,偶有短时小雨;本周中后期,最高气温稳定在30℃—31℃,最低气温预计为24℃—26℃,秋意悄悄酝酿。从常年看,10月5日为上海平均入秋时间。今年上海气象意义上的秋天已经“迟到”。

本报记者 马丹



■ 今天11时,淮海中路襄阳南路口,市民轻衣薄衫过中秋

这个中秋月最圆时在白天

“海上生明月,天涯共此时。”一年365天里,只有这一个时刻,明月如此圆满,如此皎洁,可以安然欣赏,让你不忍错过。

都说“十五的月亮十六圆”,今年中秋的月亮也印证了这句话——月亮最圆时刻发生在10月7日11时48分。天文科普专家表示,市民可以在6日晚和7日晚欣赏这轮大圆月亮。

据介绍,在农历的编排规划中,朔日的日期固定为农历每月初一,但望日的日期是不固定的。从朔日到望日最短不到14天,最长超过15天,平均长度是14.76天,因此满月会出现在农历十五、十六、十七甚至十四。2001年到2100年的100年间,共有48次中秋月“十六圆”,38次“十五圆”,14次“十七圆”,没有“十四圆”。这么看来,“十五的月亮十六圆”果然是有道理的!

今年中秋满月亦是一轮“超级月亮”。所谓“超级月亮”,本质上是“近地点满月”,也就是满月时月球正好位于近地点附近,视直径比一般时候的满月大一些,亮度也高一点,但仅凭肉眼是难以分辨出这种差别的。

“超级月亮”并不罕见,每年都会有,且不止一次。如果把本年度的满月按照大小“排排队”,中秋满月是距离地球第三近的。2025年还有两次近地点满月发生在11月5日

夜晚和12月5日凌晨,这两次满月的大小不相上下,称得上是“年度最大满月”。

虽然今年最圆时刻发生在白天,但中秋当晚我们观赏到的月亮已非常接近正圆,肉眼观赏看不出区别。

不少人都发现,今年的中秋节来得特别晚——比去年迟了19天。事实上,今年中秋也是本世纪公历日期最晚的中秋节之一。

天文科普专家称,中秋节对应的公历日期与现行的公历、农历历法规则有关。具体而言,我国传统的农历是一部兼顾了月亮圆缺变化周期和回归年长度的阴阳合历,一个朔望月平均约29.5天,一个农历平年为354或355天,平均比公历年(平年365天、闰年366天)少大约11天。

不难想象,如果任由这样的“时差”发展,中秋节就得“跑到”冬天去。为了弥补“时差”,农历历法中以设置闰月的办法,使月份与季节对应。一个农历闰年为383或384天,平均比公历年多大约19天。今年是闰六月,在农历八月之前,故而今年中秋与去年中秋之间相隔13个农历月——这也就是今年中秋比去年晚19天的原因。

记者了解到,本世纪这100年间,中秋对应的公历日期在9月7日至10月6日间波动。最晚中秋一共有4次,日期都落在10月6日,分别出现在2006年、2025年、2063年和2082年。最早中秋对应日期为9月7日,仅有1次,在2052年。有意思的是,2001年、2020年、2031年和2077年这4年,中秋和国庆都在同一天。

本报记者 郢阳

中秋佳节,申城时令消费热潮涌动。在这个阖家团聚的时刻,上海人有着自己独特的美食盛宴。现烤的鲜肉月饼外酥里香,老字号出品更是“爆款”;芋艿蒸一蒸,蘸着白糖吃,别有一番清甜;盐水煮毛豆,简单却美味;灶头上煨的扁尖老鸭汤,满是家的味道。这些应季食材,都是市民今日餐桌上的新宠,节日氛围在烟火气中愈发浓郁。

老字号月饼 家家排长队

今天是中秋节,申城老字号鲜肉月饼销售进入巅峰期。光明邨、新雅、王家沙、沈大成等品牌门店前长龙蜿蜒,成为节日氛围最浓的街头风景。

淮海路上的光明邨堪称“排队王”,队伍已延伸至成都南路知名奶茶店门口。张奶奶一次买了5盒鲜肉月饼,她告诉记者自己早上8时就来排队,等了3小时才买到,“光明邨是老字号,我儿子、孙女从小吃到大,都喜欢。家里每年中秋都要来买上几盒,已经成为一种习惯了。”

长长的队伍里还有几个拉着行李箱的顾客,徐女士准备下午回山西老家,特意赶来买鲜肉月饼,她说:“我们已经在上海玩了4天,今天下午就要坐高铁回家了。在网上刷到光明邨的鲜肉月饼很火,想在返程前尝尝鲜。”

“我母亲爱吃龙华禅食现烤的苔条果仁月饼,我老婆喜欢吃鲜肉月饼。”自带小马扎的赵先生明显有备而来,他说自己前一天在龙华寺排队,今天又赶到光明邨总店,虽然挺累的,但只要她们吃得开心,跑这一趟也值了。

南京东路新雅粤菜馆的月饼同样热销,海苔新口味每日销量有三四千只。“海苔月饼现烤现售,馅饼融合海苔、白芝麻、核桃仁与南瓜子仁,口感咸鲜酥甜。”工作人员表示,他们家除了经典的鲜肉月饼和腌笃鲜月饼外,就数海苔月饼人气高了。

同样人气高涨的还有南京西路王家沙出品的榨菜鲜肉月饼,刚出炉的月饼放进纸盒捧在手上还透着热气,工作人员称订货量已创新高。家住青浦的李阿姨专程来这里排队:“今天和亲戚在市区吃团圆饭,我特地早点出门,就是来排队买榨菜鲜肉月饼的,家里人都喜欢咸鲜的口味。”

除了现烤月饼,不少市民还赶在这两天购买各色月饼礼盒走亲访友。在杏花楼福州路总店,成箱的月饼堆在工作人员身旁,走进店内的顾客络绎不绝,他们或扫码支付,或掏出月饼票兑换,刚刚搬出来的礼盒装月饼很快地消减下去。

“除了本地居民,还有不少游客即时消费。”杏花楼副总经理智静表示,今年杏花楼一口气推出烧汁火腿、酱烧椰蓉、陈皮豆沙、红茶拿铁、台式提子、芝士燕麦、牛乳冰沙、椰芒月饼8种新品,还有网红咸蛋黄肉松青团演变而来的咸蛋黄肉松酥,获得了不少消费者的青睐。

团圆三件套 一件不能少

作为上海人团圆饭的必选菜品,芋艿、毛豆、鸭子销量近日逐步攀升。记者昨天在大沽路菜市场看到,芋艿、毛豆等被摆放在蔬菜摊位的醒目位置,河虾、大闸蟹也是不少老饕的聚餐必选。

“称两斤芋艿,毛豆怎么卖的? 也给我称10元。”一走进二楼的生鲜区,各色蔬菜依次摆开,品种十分丰富。家住附近的朱伯伯和老伴一起来买菜,手里已经拎着空心菜、甜椒和牛肉。“每年中秋,我们家都要做芋艿红烧鸭。前两天已经在超市买好光鸭了,现在再买点新鲜芋艿。还有毛豆,也不能少,要煮一个盐水毛豆。”

在几个蔬菜摊位逛了一会儿,有摊主告诉记者,这两天毛豆芋艿的价格基本稳定,芋艿9元/斤,毛豆7元/斤。“这两天只要来这里买菜,几乎每个人都会带上毛豆、芋艿。还有周边饭店来拿货,一次就要10斤毛豆。”

水产摊位也很热闹。“河虾、罗氏虾卖得不错,还有上海市民喜欢的小黄鱼、大黄鱼等,买的人很多。”水产摊主告诉记者,水

缸里的大闸蟹来自太湖,目前4两公、3两母的大闸蟹38元/只,不足3两的卖30元/只,2两到2.5两的是25元/只。“最近天气比较热,大闸蟹的蟹膏还没完全结硬,但尝尝鲜味还是不错的。等到西北风刮起来,大闸蟹会更好吃,价格也会下来一些。”

市民张先生挑了8只大闸蟹,又称了两斤河虾:“中秋家宴,蟹和虾是硬菜,孩子就等着剥虾吃呢!”水产摊前的电子秤“滴滴”响个不停,顾客笑着跟摊主讨价还价,混合着空气中的鱼虾鲜气,把中秋的团圆氛围拉得满满当当。

不远处的水果摊位上,大红色的软籽石榴、鲜绿的阳光玫瑰葡萄、个大饱满的秋月梨,都是当季的时令水果。“云南软籽石榴,不用吐籽!”摊主随手切开一个石榴,红宝石般的籽儿簌簌滚落,汁水顺着指缝往下滴。他面前的泡沫箱里,码得整整齐齐的石榴堆成了小山,“很多人一买就是四五斤,或者直接买一箱送给亲友。这个品种很清甜,剥着吃或者榨汁都不错。”

本报记者 张钰莹 通讯员 闫锦

品牌月饼、时令食材让大家聚得开开心心

那么香! 那么鲜! 今日中秋请赏味

