



台风“海马” 预计今天登陆广东沿海 明天下午到后天夜里 杭州湖州绍兴等地有大到暴雨

记者 顾怡

这段时间,杭州几乎天天都在下雨。期待中的秋天好像不该是这样的呀,那么,到底什么时候我们才能迎来阳光灿烂的秋天呢?

现在看来,可能还需要耐心等待上一段时间。

因为第22号台风“海马”的影响,这个周末,杭州的雨会比较大,一直到下周一前,天天都是阴有雨的天气。

今天,杭州阴有时有小雨,市区气温20-25℃;周六,阵雨转中雨,20-24℃;周日,阴有大雨,局部暴雨,20-22℃。

第22号台风“海马”相当凶猛。昨天,中央气象台已经为它发出了台风红色预警信号,这是有关台风的最高级别预警了。

昨天下午5点,“海马”(强台风级)位于广东省深圳市东南方大约570公里的海面上,中心附近最大风力有14级(42米/秒)。

预计,今天下午,“海马”会在广东珠海到汕尾一带沿海登陆;登陆后,它将转向偏北方向移动,强度快速减弱,明天进入江西境内后,减弱为热带低压。

虽然看上去“海马”的登陆位置离我们很远,但强台风的外围环流也足够送来大风大雨了。

浙江省气象台说,受“海马”减弱后低压环流和冷空气的共同影响,明天下午到后天夜里,衢州、杭州、湖州、嘉兴、绍兴、宁波、舟山和台州北部有大雨暴雨,部分地区大暴雨;其他地区有中雨,局部大到暴雨。

秋季台风比夏季台风更厉害的一个地方在于,它



昨天下午雨止转阴,一个孩子的书包上还套着一个防水的塑料袋。记者 严嘉俊 摄

在登陆北上的过程中,很容易撞上冷空气,当这两个天气系统相遇时,就容易带来持续的暴雨,下出铺天盖地的感觉。

所以,这个周末,大家外出千万小心安全,能宅就宅在家里吧。

这个秋天,台风没完没了,眼下看来,凶悍的“海马”依然不会是这个台风季的“终结者”,在它之后,可能还会有台风继续生成,奔着我国而来。

中国气象局国家气候中心的专家说,拉尼娜事件正在继续发展,12月将形成一次弱到中等强度的拉尼娜事件,西北太平洋和南海海温会继续维持偏高状态,所以,预计11月还将有3-4个台风生成,可能有1个影响我国。

已经10月了,台风还那么活跃,还真是不多见。不过,不管怎么说,相信熬过了这个有雨的周末,我们离晴朗的秋日肯定又近了一步。

54只甲鱼昨天打擂台争夺“金鳖”奖 怎样才能算只好甲鱼？

昨天,西湖区举行了首届生态甲鱼争霸赛。

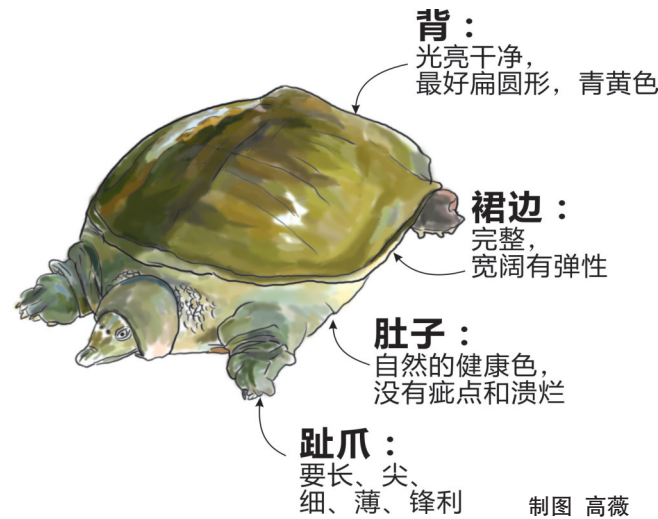
西湖区也产甲鱼?当然了。杭州市场上的不少甲鱼,都产自西湖区。

说起来,西湖区饲养甲鱼已有20多年历史了。以前大多是温室饲养,虽然甲鱼个头蹿得快,但对环境有污染。所以,从2014年开始,西湖区启动了“温室甲鱼污染整治”工程,从此告别温室,改成外塘里养甲鱼。

目前,西湖区一共有外塘甲鱼养殖基地8000多亩,其中双浦镇有7459亩。

昨天的生态甲鱼争霸赛就放在双浦镇,27个甲鱼养殖场,带上自家养的54只甲鱼,大家一起争夺“金鳖”“银鳖”奖。

记者 刘云 通讯员 陈芬琴 沈贇



背：
光亮干净，
最好扁圆形，青黄色

裙边：
完整，
宽阔有弹性

肚子：
自然的健康色，
没有斑点和溃烂

趾爪：
要长、尖、
细、薄、锋利

制图 高薇

甲鱼好不好 要看相貌儿

第一眼,要先看背。

甲鱼的背甲光亮干净,没有粗大的疣突。除了乌甲鱼外,一般情况下,灰黑色的背甲是温室里养的,青黄色的是外塘放养的,所以青黄色的好。

看完颜色,还要看背甲的弧度,不能有明显的

竖纹,更不能凹凸,最好是扁圆形。

第二要看趾爪,要长、尖、细、薄、锋利。把爪子撑开看看,如果两爪之间能撑开的比较好。再把腿拽出来看看,褶皱是最不好清洗的地方,如果带有泥巴,说明是外塘里养的。

第三看裙边,要完整,宽阔有弹性,圆弧度好,光滑,不缩水,不下垂也不上翘,摸起来厚实有劲的最好。

还有个窍门——把甲鱼翻个身。

一是看它肚子是不是自然的健康色,有没有斑点和溃烂的地方。

二是,松手时,看它能不能自己翻过来,当然是动作越快捷,反应越灵敏越好。再碰碰它,如果很凶还想咬人,那就更好。

杀完甲鱼 热水烫一烫

比完了样貌后,就要杀甲鱼了。

可能有不少人不知道怎么杀甲鱼吧?昨天,甲鱼争霸赛的现场,专家们的杀法供大家参考——

先把甲鱼腹部朝上,拽住脖子,对准喉咙下刀。

然后,准备一锅70-80℃的热水,把甲鱼放进去泡2-3分钟,拿出来就可以撕掉甲鱼身上的一层外膜了。热水的温度一定要掌握好,太烫的话,外膜会酥掉,一块块不好撕,不够烫的话又粘在甲鱼身上撕不下来。

洗干净后,还是腹部朝上,十字剖开,内脏取出来扔掉,保留脂肪,冲洗干净。

甲鱼肉要色泽亮丽 裙边最好半透明状

比赛现场烧甲鱼,每只都是以1:1的比例加水,除了盐,不放任何调料。

30分钟后,开锅,甲鱼肉和甲鱼汤分别装盘,摆成一排,专家们依次品尝、打分。

先说甲鱼汤——

一要看色,汤的浮油要色黄、均匀,不能太多;汤色最好是清澄透明,浮沫较少。二要闻香,不能有腥、臭味。最后是尝味,口感糯滑,有甲鱼的鲜、香味,这样的汤才是好汤。

再说甲鱼肉——

鳖肉,要色泽亮丽,肉质饱满,吃着有嚼劲,没有泥土味、腥味。裙边最好是半透明状,晶莹有质感,口感浓厚,黏性足。

好甲鱼最好炖汤

昨天,参加评选的专家们都说,如果碰到了好甲鱼,最好的吃法是用来炖汤,那样,最容易做,营养也更容易被人体吸收。

先烧一锅开水,把甲鱼放进去过水,去血味和腥味。

然后换一锅冷水,放甲鱼,加黄酒、葱和姜,大火烧开后,换小火,慢慢炖。

炖多久,要看甲鱼的大小来定,一般一斤左右的甲鱼要半个多小时。快出锅前,再加些盐和味精就好了。