

福州天空再现绝美晚霞

台风“卡努”转向,榕城“火辣”不止

海都讯(见习记者 周婉怡/文 记者 毛朝青/图) 昨天傍晚,福州的天空染上了红紫色,绝美的晚霞再一次呈现在市民眼前。初时,天边只有一抹淡淡的粉红色,仿佛微风拂过轻纱,轻柔而温暖。随着时间推移,这抹红色开始扩散,如潮水般涌向四周,天际变得绚烂多彩。晚霞的色彩丰富多样,它们相互交错,交织出一幅瑰丽绚烂的画面,不少市民陶醉其中,拿起手机拍下这一刻的美好。

记者从福州气象台获悉,天空出现晚霞说明向西方向的天气比较干燥,上游的天气晴好。同时,太阳下山也使大气层结构逐渐恢复稳定,对流减弱。按照天气系统由西向

东移动的规律,未来本地的天气向好,这也是“晚霞行千里”说法的由来。

在这美丽的天空之外,目前位于我国东海的今年第6号台风“卡努”正在逐渐远离。截至8月4日18时,台风“卡努”距离浙江省玉环市东偏南方向约420公里,并以每小时10公里左右的速度向东偏北方向移动,强度缓慢减弱,中心附近最大风力13级(38米/秒),中心最低气压为965百帕。预计于6日上午移出东海,趋向日本以南洋面。

受台风“卡努”外围下沉气流影响,昨天罗源、福鼎、连江等地进入全国最高气温排行榜前十名。今明两天,福建大部城区最高气温可达35℃以上。其

中漳州大部、福州大部、泉州中部、三明中东部、南平南部、宁德中东部、龙岩东部的城区和其余地区的局部城区可达37℃~38℃,局部39℃~40℃。

今天至9日,福州市最高气温35℃~38℃,局部超过38℃;10日至13日的最高气温下降至31℃~33℃,日最低气温的变化则不大。天气方面,今天至9日福州以多云天气为主,部分乡镇在午后有阵雨或雷阵雨,10日起将有一次较明显的降水天气过程。

福州气象部门预测,本周末福州将迎来高温和雷雨天气,请广大市民注意做好防暑降温工作,出门前可准备好一把晴雨两用伞,以应对天气变化。



4日傍晚,福州天空再现绝美晚霞

福州市区
今起三天天气

5日 多云
29℃~37℃

6日 多云转晴
29℃~37℃

7日 小雨转阴
29℃~37℃

福建人偏爱这些消暑美食

炎炎夏日

N 据福建日报

炎炎夏日,一份可口的消暑美食让人难以拒绝。在八闽大地上,福建人对于消暑甜点有着各自的偏爱。这些福建“凉方”你知道几个?

福州:冰饭、藕膏

“福州藕膏”以藕为主要原料,是老福州夏日必吃的一道甜点。新鲜的藕被削去外皮,切成小块,然后细心搅拌成藕泥。接着将藕泥加入清水,搅拌均匀后,放入锅中加热,待藕泥逐渐变得浓稠。最后倒入碗中,等待冷却。郁达夫说,“福州食品的味道,大抵重糖”。而福州人吃藕膏就是爱加白糖,晶莹剔透,香甜适口。

长乐冰饭是由福州传统解暑饮料“冰水”演变而来。将糯米煮5分钟后倒出控水,再倒回锅中,加入少许香草精,小火不停搅拌煮10分钟,煮至米饭黏稠后关火,加入少许糖和黄油拌匀。传统的冰饭一般会加入冰沙、绿豆、红豆、花生等,食客们还会选择加入鲜水果、芋圆、仙草等,好吃又好看。

南平:薜荔冻

薜荔冻在南平很多地方广受欢迎,是传统的清凉饮品。在武夷山一带,当地人就地取材,采用野生薜荔果将籽剥出暴晒后,加工制成半凝固的清凉饮品,辅以蜂蜜、蔗糖饮用,具有解热清暑、提神醒脑之功效。



泉州石花膏

泉州:石花膏

夏日的闽南很热,但比天气更热的是石花膏。在泉州,石花膏有上百年历史。制作石花膏殊为不易,需采摘长于礁石的石花菜,经多次浸泡晾晒,加清水慢慢熬煮,才得一碗好石花膏。石花膏颜色清澈,或切块状,或刨成细条,加蜂蜜水,一舀,晃晃悠悠,入口似果冻,不仅Q弹爽滑,还有降火、解暑、祛热之功效。

厦门:土笋冻

土笋冻的名字极具“欺骗性”,外地人常以为是土笋做的冻,其实不然,它的原料是沙虫,学名叫“星虫”,形类蚯蚓。土笋冻的做法并不难,将新鲜海土笋压出内脏和杂质,洗净后加入适量精盐,熬至沸熟,待胶质渗出后捞出,最后将土笋放入冰箱冰冻,配以陈香醋、酱油、蒜泥、芹菜、姜丝等佐料。

龙岩:仙水冻

龙岩武平县盛产中草药植物,仙草便是其中之一,人们最初把其作为去暑、解毒、清凉的草药使用,后在偶然的生活实践中,发现此种草药除了有去暑、清凉、解毒作用外,还很容易将其熬成汁后,与当地产的蕉芋粉(地瓜粉)混合制成块状的非饮非食的东西。于是人们就把用仙草为主要原料制成的食品称作“仙水冻”。

漳州:四果汤

漳州四果汤,食之祛暑降温。四果汤顾名思义,从最初的绿豆、薏米、阿达子、莲子四大样,到现在增加了西瓜、杨桃、葡萄干、石花等十几种各色水果和配料,如今你说它是“十果汤”也毫不夸张,不仅口感好,还有高颜值。一碗四果汤,能装一个夏天,讲究的就是料足。



漳州四果汤

三明:竹叉果条

竹叉果条又叫叉叉粿,色白细嫩。制作叉叉粿,用大米磨浆,浆水调匀倒入铁圆盘,上锅蒸煮,卷成筒状,切为小段,收工。食用时蘸酱油、蒜头、辣椒、芝麻油等调料,风味独特,清凉可口。

宁德:牛奶贵妃粥

在宁德,加蜜水的糯米粥被喊做“贵妃粥”,加牛奶的就是“牛奶贵妃粥”了。一碗贵妃粥,有脆口的酥花生,微甜的蜜水汁,Q弹、软糯、有嚼劲的糯米饭,这是宁德人的夏日记忆。