

# 高温按下暂停键!长沙未来一周全是雨

## 专家提醒,目前仍处“三伏”期间,需持续做好防暑降温措施,谨防中暑、热射病



扫码看视频

随着冷涡在内蒙古和东北地区一带活跃,最近的天

热感依旧明显。

记者从湖南省气象台获悉,8月11日至13日,湘中、湘南多阵雨或雷阵雨,局地暴雨到大暴雨,并伴有雷雨大风等强对流天气。

■文/视频 三湘都市报全媒体记者 李致远  
通讯员 方承桦

### 未来一周全是雨,长沙终于降温了

8月11日上午,伴随着急促的雨声,长沙城区部分路段因暴雨出现了积水情况。经历了连续多日的高温“炙烤”后,随着雨水的到来,气温开始有所下降,给市民们带来了久违的舒适感。

“终于下雨了,凉爽不少。”家住长沙市雨花区的邵女士表示,连日的高温天气令人难以忍受,降水过后,为长沙带来了一丝清凉。

8月11日5时23分开始,长沙市气象台陆续发布了多条暴雨黄色预警和暴雨橙色预警。长沙市气象台预计,未来一周多阵性降水。12日至17日,处于副高边缘,多阵性降水。提醒市民们及时关注天气变化,合理安排生活及出行。

根据省气象局8月11日预报,受降雨影响,11日20时至12日20时,永州和郴州等地有发生山洪灾害的风险。

8月10日7时至11日7时,湘中、湘北出现小到中等阵雨或雷阵雨,局地大雨,湘西州、衡阳、怀化等9市(州)27县(市、区)92乡(镇)出现暴雨,湘西州(古丈、龙山、吉首、永顺、泸溪)、衡阳(石鼓区)、怀化(辰溪)、益阳(安化)4市(州)8县(市、区)12乡(镇)出现大暴雨。

### 高温按下“暂停键”,未来还将卷土重来

眼下虽然已经进入立秋节气,但仍处在“三伏天”的中伏。

中国天气网气象分析师张斌表示,8月11日以后,随着高空槽东移,副热带高压强度减弱,南方的降雨将会发展增多,持续多日的高温酷热天气有望得到缓和,多地可能从晴热模式转为多雨模式。

从中国天气网推出的南方大城市高温打卡日历上也能看到,南宁、广州、海口、长沙、南昌、武汉、上海、合肥等地将从10日开始陆续退出高温行列。

不过,有些城市的高温只是短暂退场。长沙、南昌、武汉、杭州等地的高温只是按下“暂停键”,未来还将卷土重来,强度较之前会有所减弱。

气象专家提醒,目前仍处于“三伏”期间,南方的高温暑热虽会有所减弱,但未来仍可能再次返场,公众需持续做好防暑降温措施,老人、小孩及体质较弱人群需尽量避免高温时段出行,谨防中暑、热射病。

### 链接 南方多地气温刷新历史纪录

7月底开始,副热带高压再度加强西伸,牢牢掌控了江浙沪一带,南方的高温酷热天气由江浙沪地区迅速向长江南北两侧推进。期间,浙江、上海、安徽南部、江苏南部、江西北部、湖北东部等地部分地区出现了40℃以上的极端高温天气。

上海自7月28日至8月9日连续13天出现高温,其中8月4日最高气温达到40.4℃,热度同期少见。



立秋后的第一场雨来了,给暴躁的热,轻踩了一脚刹车。8月11日的傍晚,雨后的江风裹着徐徐凉意,湘江两岸成了天然的欢乐场。

刘贵香 摄

### 应对

### 郴州作出紧急部署 防范新一轮强降雨 引发次生灾害

三湘都市报8月11日讯 新一轮强降雨来袭,或将影响资兴抗灾救灾和恢复重建。今天,郴州市支持资兴应对“格美”台风应急救援和恢复重建工作联合指挥部发布紧急通知,提出一揽子措施,防范次生灾害发生。

气象预报显示,8月11日至15日,资兴有一轮降温降雨过程,累计平均降雨量为50至70毫米,局部地区超过100毫米。此前受“格美”台风影响,资兴一些道路滑坡点仅进行了紧急清理,如遇强降雨可能再次滑坡;一些道路路基侵蚀严重,且存在大量临湖、临水、临崖的垮方,次生灾害隐患突出;洪水造成大量树木枝干、建筑物等冲入河流、湖泊,极易形成堰塞湖。

资兴抗灾救灾一线,目前仍聚集大量救援力量和“省、市、县”三级帮扶工作队。郴州市提出,在坚持“安全第一”前提下,要从预测预报、人员搜救、基础设施恢复、住房地质灾害防范、交通秩序和维护稳定、物资保障、环卫防疫等多方面发力,全面摸排隐患点,落实落细防范应对新一轮强降雨举措。同时,要严格落实“6小时预报、3小时预警、1小时叫应”机制和转移避险要求,确保第一时间预警到村到户到人,确保不发生因次生灾害导致的人员伤亡事故。 ■湖南日报全媒体记者 张思齐



### 与260℃烤箱为伴 用汗水烹饪“人间烟火”



扫码看视频

立秋不见秋。8月9日,热浪升腾的城市中,长沙体感温度飙升至40℃。

8时许,刘迪已在后厨烧烤档忙碌起来,超260℃的烤箱预烤15分钟后放入锅中,热腾腾的蒸汽袅袅升起。这是他在西贝莜面村负责烤羊排、烤羊腿、烤羊肉串的第4年,“别靠太近,蒸汽往脸上呼的感觉不好受。”

### 与260℃为伴,一天要换3套工装

烧烤,一场与温度的拉锯战。温度稍低,烤肉翻不起油花、达不到外焦里嫩的最佳口感;温度过高,味道差之千里。

铁架被炉火烧得通红,羊肉串冒出的油花落在这烤架上,滋滋作响。“烧烤翻串靠的是巧劲,手上有点伤疤是常有的事。”交谈间隙,刘迪的双手在烤架上快速翻飞。

汗水沿着体验记者眉弓骨的弧线溜进眼角,带来阵阵刺痛。“去外面休息下,但千万记住别喝冰水。”刘迪见状,细心提醒。

11时许,刘迪进入“备战状态”。只见他戴上手套,将一盘烤羊腿送进烤箱,紧接着到一旁的烤炉前烤羊肉串。烤炉温度调到最大,温度指示针向最右倾斜,263℃,热量带动空气扭曲,在空调不间断开放的商场硬生生开辟一个“高温区”;刘迪的额角沁出细密的汗水,不等汗珠成型,他快速抬手用袖子擦掉。

“热气直接往脸上呼,从头到脚,衣服、裤子都被汗水浸湿。”刘迪称,每名员工都有一个1升装大水壶,长期在炉火旁工作,一天至少得换3套工作服。

### 条件改善,他享受厨师带来的成就感

隔着后厨的玻璃,用餐大厅的消费者尽情享用美食;而餐桌上的“光盘行动”,是对后厨大厨们挥汗如雨最好的肯定。

“工作环境比以前好多了,对比起来非常明显。”中午就餐高峰刚过,刘迪饶有兴致地分享起当学徒的经历,“那会才是热得受不了,光着膀子烤,但也能学到真手艺。”

西贝莜面村的后厨统一标准化生产,烤炉无明火且配备通风系统;烤羊排、羊腿的封闭式烤炉也只在开门、撒料等步骤时感受到热浪。“接受‘烤验’是烧烤师傅的常态,这点苦都吃不了还上什么班呢。”刘迪说。

“刚刚一个客人离开前,专门找到我说新上市的一道菜很好吃,他们很满意。”看似无意的聊天中,刘迪的嘴角挂着满意的笑。

人行源于兴趣,坚持则源于热爱。刘迪认为,只要顾客觉得菜品好吃,冲着这份味道成为回头客,便能感觉到厨师这份工作带来的幸福感和成就感。 ■文/视频 全媒体记者 黄亚苹  
通讯员 滕凤英 卓少颖