

大雨送清凉结束,今起阳光上线气温回升

未来三天全省以晴天为主,12日晚开始,湘南地区会有一次较强降雨过程



扫码看视频

三湘都市报6月8日讯 记者8日从湖南省气象台获悉,强降雨过程趋于结束。6月9日到11日,全省天气以晴天为主,12日晚开始,湘南地区会有一次较强降雨过程,并伴有强对流天气。6月中旬

长江流域地区会进入梅雨,华东部分地区已经入梅,湖南情况如何?

8日,长沙大雨倾泻,伴随阵阵凉风,气温明显骤降。城区街道雨幕厚重,往日的暑气一扫而空,不少市民甚至换上了长袖、卫衣。市民张先生表示:“这雨一下天就冷了不少,体感凉意十足,出门特意穿上了卫衣。”

随着冷空气南下,6月7日开始,湖南多地降雨来势汹汹。省气象台首席预报员唐明辉介绍,6日晚以来,湘西、湘南出现暴雨,局地大暴雨。从最新的研判来看,8日降雨减弱,本轮强降雨过程趋于结束。9日开始全省以晴天间多云为主,气温逐渐回升。

中国天气网数据显示,自芒种节气开始,我国多地降雨显著增多,全国平均降水量达50.64毫米;夏至节气则雨水更加频繁,降水量达63.34毫米。为何芒种时节雨水如此充沛?中国天气网气象分析师王伟跃介绍,随着夏季风爆发,常年芒种节气期间,华南大部以及江南中南部受到副热带高压外围偏南气流以及夏季风水汽输送影响,雨水频繁,江南一带的梅雨也在此时节逐步拉开序幕,降水量明显增加。位于江南地区的湖南,会在芒种节气迎来全年降雨最多的时段。

进入芒种时节之后,江南至江淮一带会陆续进入通常历时近一个月之久的“梅雨”季节,雨水连昼夜,可谓“梅完梅了”,当地需防潮防霉,适时



6月7日,吉首市遭遇暴雨,当地迅速响应,全面开展隐患排查等工作,坚决守住安全底线。

刘振军 摄

开窗抵抗潮气、通风去霉。湖南省气候中心高级工程师欧阳也能告诉记者,目前湖南还没有入梅,入梅大概要到6月中旬。

欧阳也能表示,入梅指的是进入梅雨期的日子,也称“入霉”“进梅”。梅雨是东亚地区独特的天气气候现象,也是东亚夏季风阶段性活动的产物,主要分布在江淮流域。 ■全媒体记者 李致远

军哥说新闻

米其林的标尺 能否量出湘菜本味



当米其林的星级评价体系落地湖南,打算为湘菜评星定级,本土的老饕们笑了,湖南文旅也笑了。

一家诞生于欧洲、深耕西餐评价的机构,两种饮食文化、两套审美逻辑、两类评价体系的碰撞与对话引发热议。

米其林榜单发轫于法国,百年间形

成了一套成熟的评价维度:食材品质、烹饪技艺、口味稳定、用餐环境、服务体验等,这套标准适配精致西餐、高端法餐的发展模式,讲究仪式感、标准化与精细化。

米其林入湘,从湖南文旅和餐饮文化发展的角度是敞开怀抱欢迎的。这相当于给湖南美食贴上了国际性金字招牌啊。

一方面,米其林星级榜单具备全球传播力与品牌影响力,优质湘菜馆借助这一平台走出地域、走向大众,能让更多外地乃至海外食客认识湘菜、了解湖湘饮食文化,助力湘菜品牌化、国际化发展。

另一方面,米其林在食材管控、后厨管理、服务细节、食品安全等方面的成熟经验,也能为传统湘菜馆转型升级提供参考。这一点确实是我们的短板和痛点。当下不少本土餐饮存在经营粗放、标准化不足、服务参差不齐等问题,借鉴先进管理理念,并非丢掉湘菜特色,而是让老味道以更规范、更体面的姿态传承下去。

老饕们的笑是因为他们担心的是:这套舶来的标尺会不会水土不服?

因为从根上它就和湘菜乃至多数中式菜系的生长逻辑截然不同。湘菜的灵魂,从来不止于后厨的刀工火候,更藏在市井烟火、地域性情与饮食哲学里。它以香辣为风骨,重锅气、讲本味,偏爱重油重色、鲜辣浓郁,既有宴席大菜的精工细作,更有街头小馆、家常灶台里任性自在的江湖气。不少地道湘菜馆,门店朴素、陈设简单,主打一口地道滋味,论环境、服务未必占优,却俘获一代又一代食客。若生硬套用米其林的评价框架,很容易出现“重形式、轻风味”“重排场、失本真”的偏差,可能会让地道湘菜为外来标准削足适履。

其实我们更应该担心的是盲目追捧星级、本末倒置的风气。如果湘菜馆为了冲星,刻意改变传统口味、堆砌高端食材、过度装修门面,丢掉香辣醇厚的本色,舍弃亲民市井的底色,最终只会变得不伦不类。因为湘菜的根,在湖湘百姓的餐桌上,在炉火升腾的锅气里,在代代坚守的匠心之中。

江湖终究是大家的江湖。饮食文化的交流,本就是各美其美、美美与共。米其林可以来评价湘菜,但定义湘菜好坏、传承湘菜文脉的,永远是生于斯长于斯的本地人,是热爱这口滋味的万千食客。

外来标尺可作参照,本土根脉必须坚守。不妨以开放心态看待外来评价,取其所长、补己之短,同时守住湘菜独有的风味与烟火,让千年湖湘味道,在坚守本真中焕发新生,在多元交流中走得更远。

■三湘都市报全媒体评论员 张军 视频 刘文

省运会、省残运会筹备全面冲刺—— 时隔24年,两大体育盛会九月再聚益阳



扫码看视频

三湘都市报6月8日讯 6月8日,记者从湖南省第十五届运动会、第十二届残疾人运动会新闻发布会上获悉,省第十五届运动会定于9月6日在益阳开幕,9月16日闭幕,部分赛事将于8月

提前开赛,赛事各项筹备工作已全面进入冲刺阶段;省第十二届残疾人运动会则将于9月26日在益阳市开幕,9月29日闭幕,各项筹备工作正在有力有序推进。

本届省运会由省人民政府主办,省体育局、益阳市人民政府承办,共设青少年组29个大项、成年组12个大项,14个市州和省体校共15个代表团参赛,赛会秉持“绿色、共享、开放、廉洁”办赛理念与“简约、安全、精彩”办赛要求,着力融合湖湘文化与益阳地域特色。

本届省残运会与省运会同城举办、先后举行。赛事安排兼顾专业性与群众性,共设置田径、游泳、射击、柔道、举重、跆拳道、射箭、飞镖、乒乓球、羽毛球、象棋等11个大项,预计产生金牌约500枚。届时,将有来自全省14个市州的14个代表团、15支代表队和700名运动员参赛。赛事同步设置象棋、飞镖等群众性体育项目,以此为契机,推动残疾人群众体育广泛开展。

据悉,本届赛事共统筹37处比赛场地,大部分位于益阳市内,少数配置在周边市州。场馆建设改

造遵循节俭、便民原则,多数依托校园、公共体育设施升级。新建的10个场馆、提质的21个场馆,均已竣工并通过验收,主会场益阳奥林匹克公园“一场两馆”达到国家级赛事标准。目前,各比赛场馆已通过了全省青少年锦标赛等16项赛事的实战测试。

本届省运会开闭幕式、圣火采集与火炬传递仪式等大型活动正在精心策划筹备,各单项竞赛委员会正在组建,赛事日程已基本确定。接待服务将采用“酒店+运动员村”模式,基本完成比赛场馆、宾馆酒店、公共交通的无障碍改造,1970名志愿者已完成招募和初步培训。

此外,益阳已完成“点亮银城·光耀万家”照明提质工程,赛事场馆周边环境和主要道路绿化提质、环境卫生、市容秩序、市政设施等集中整治同步推进,城市赛事环境优良、氛围浓厚,正静候八方来客。

益阳地处湖南中北部,素有“鱼米之乡”“黑茶之乡”“楠竹之乡”等美誉,荣获全国文明城市、全国优秀旅游城市等名片,入选全国首批奥运后备人才梯队共建城市。先后培养了龚智超、田卿、谌利军、贾一凡、文晓燕等5位奥运冠军和11位世界冠军,累计夺得奥运冠军、世界冠军126项,被誉为“世界冠军摇篮”。

2002年,益阳曾承办湖南省第九届运动会、第六届残疾人运动会,并先后承办了羽毛球世界杯、中国足协杯等国际国内重大赛事,办赛经验丰富、办赛条件扎实。 ■全媒体记者 叶竹