



上海昨现罕见 35°C 高温天

强冷空气来袭 “断崖式速冻”就在今天

青年报见习记者 江丽雯

本报讯 十一假期的前三天，上海可谓“一天热过一天”。10月1日最高气温31.8°C，10月2日最高气温32.8°C。随着副热带高压的继续西伸加强，昨天高温达到鼎盛，冲击高温线。

昨天12时10分左右，上海徐家汇站最高温34.1°C，打破10月历史最高气温纪录。据气象数据显示，徐家汇站10月最高气温纪录是1984年10月2日34.0°C。

随着温度的提高，休假多日的“小黄”又上岗了。上海中心气象台2022年10月3日13时05分发布高温黄色预警信号：受副热带高压影响，预计本市大部地

区今天的最高气温将超过35°C，请做好防暑降温工作。

昨天也是今年第50个高温日，13时20分气温已达35.7°C。徐家汇站建站150年来从来没有在10月出现过35°C以上高温天气，这是第一次，并且也会成为历史上10月最高气温纪录。

据上海气象台介绍，今年夏天以来，上海的高温频频刷新历史纪录，均和副热带高压异常强势有关，国庆这波高温也和副热带高压西伸增强有关。

不过，上海还不是最热的地方。像安徽、湖北、江西等地最高气温可以达到37~39°C，局部已经打破10月最高气温纪录，可以说是非常罕见的极品热了。

升得高跌得惨，明后天的降温就显得特别剧烈了。你能想象在南方“秋老虎”发威之时，北方的强冷空气也已经启程，而且实力强劲。未来几天，冷空气将一路大举南下直冲高温腹地，与今年Buff级的副热带高压展开正面Battle。

在威力上，强冷空气所到之处无不大幅降温。预计到10月6日，我国大部地区气温将下降8~12°C、部分地区降温幅度超过14~16°C、局地可超过18°C。

>>强冷空气对上海的影响

1.降温：预计10月4日早晨到上午强冷空气开始影响本市，10月4-5日气温将明显下降，10月3日到5日最高气温降温幅度

可达12~13°C，10月6-7日最高气温将降至19~20°C，最低气温16°C左右，郊区更低；

2.大风：10月4日本市陆地最大阵风6~7级，长江口区和沿江沿海地区7~8级，洋山港区和上海市沿海海面8~9级。

3.降雨：10月4日本市有一次降水过程，以小雨为主，10月5日转为阴到多云。另外6-7日受补充冷空气影响，还有一次小雨过程。

值得一提的是，这次“断崖换季式速冻”预示着大家终于要和史上最热夏天告别了。目前来看，上海极有可能在5日入秋。节后几天以阴天为主，气温维持在16~22°C之间，秋天的气息浓了。

【未来天气】

10月4日(周二)
多云到阴转阴有阵雨或雷雨
21°C~28°C

10月5日(周三)
阴到多云有短时小雨
19°C~21°C

10月6日(周四)
阴到多云有时有小雨
18°C~21°C

10月7日(周五)
阴到多云有时有小雨
17°C~20°C

【温馨提示】

假日中后期降温幅度大，易诱发感冒、呼吸道及心脑血管等多种疾病，大风影响户外设施及江面游玩，请加强防范。



除了馒头、面条、水饺，还能说出更多中式面点吗？在最近热播的节目《中餐厅》中，来自上海长宁区的国家一级面点师赵杨展示了云朵小馒头、舌头饼、天鹅酥等各类中式面点，让人感受到别样魅力。从美术生逆袭成国家一级中式面点师，生于1988年的赵杨挥洒了无数努力的汗水，如今她是学员口中的“小羊老师”，她想让中式面点被更多人看到。

青年报记者 周胜洁

美术生逆袭成国家一级面点师



赵杨在制作中式面点。

本版摄影 青年报记者 施培琦

美术生学做中式面点5年就出师

走进新长宁集团教育培训中心8楼的面点教室，身材娇小的赵杨迎了上来，她留着齐耳短发，笑声爽朗。她有着颇有底气的头衔：国家一级中式面点师、国家三级西式面点师。平时在面点课堂里，她带领学员练习揉面、搓条、包捏等基本功，再学做小笼包、咸蛋黄烧麦、桃酥、鲜肉月饼等一系列中式面点。

现场，赵杨打算做几个“简单”的船点。船点是由船娘制作的既好看又好吃的点心。只见赵杨准备好红、黄、紫、黑、白等几个面团，先搓圆一个红色小面团，再揪下一个白色小面团揉捏成碗状，把红色面团放入“白碗”中，尽量用虎口、手掌触碰面团，捏揉中寿桃的形象就已呼之欲出，再用小工具在寿桃上压痕，一个白里透红的寿桃仿佛拥有了生命力。赵杨还用绿色面团做了两片长叶贴附在寿桃上，前后不过1分多钟。她制作的船点小黄鸡，抬起一只鸡爪，萌态尽显；她制作的花朵花瓣，会在粉红色面团里加入黄色，渐变的色彩提升美感。“制作船点时要抓住物品的形状、特点，不一定

每个细节都一模一样。”

赵杨觉得船点讲究配色、物体形状，和绘画时讲究色、形、光影是一样的。其实她的起点不是做面点，而是绘画。学了十多年素描、色彩，考入了上海工艺美术职业学院，这名长宁小囡是名地道的美术生。她从小还喜欢手工艺品，更喜欢甜品制作。记得小学时中午回家吃饭，一次路过蛋糕店，裱花师傅在透明玻璃房里认真为蛋糕裱花，赵杨停下脚步在窗外围观，看完了两个蛋糕裱花才惊觉糟糕，等跑到学校发现，下午第一节课已结束。

爱甜品，动手能力强，还有美术功底，都为她后来的选择做了铺垫。

毕业后，赵杨找了一份离家近的工作，但却一直没找到人生努力的目标。直到看了新长宁教培中心初级面点培训班的招生信息，赵杨冲去报名点：“我要报点心班。”她以为点心制作包含了蛋糕。但上了几节课学了包子、葱油饼，却迟迟不学做蛋糕。“小姑娘，我们是中式点心培训，不教西式面点。”招生老师的回答点醒了赵杨。



既然进入了中式面点的世界，勤奋的赵杨便铆足了劲，她反复磨练“手上功夫”，背包里、家里到处都是她捏的面团，坐着、走着或是跟朋友聊天，手里都会拿着面团反复捏来揉去，直到面团变硬，再也捏不出形状。通过“魔鬼”般的练习，赵杨的面点制作技艺突飞猛进，老师在课堂上教的点心，她很快就能复刻出来，身边的同学经常向她讨教经验。

学习之余，赵杨进入了各大点心店、餐饮店和五星级酒店加强“实战”练习，还花时间去图书馆阅读有关面点制作类的书籍，只要看到有感兴趣的便拿出笔记本，抄录下来回家研究练习。

仅用了5年时间，赵杨便跳级完成了中式面点的初、中、高级课程，从一名美术生快速转型成一名专业的中式面点高级技师，还多次在国内外的各大比赛中获奖。

去各地寻访民间手艺人

2017年，赵杨回到新长宁集团成为一名面点老师，闲暇之余她会去中国各地寻访民间的传统面点手艺人，学习地方特色的传统面点。“中国面食文化博大精深、种类繁多，我要尽可能地多学习记录。”

打听到苏州有位聋哑老爷爷做梅花糕很出名，而从事汽修工作的儿子不愿传承父亲的手艺，赵杨和他们沟通多次才答应可去现场学习。寒风凛冽的冬季，凌晨3点多，她赶往苏州，老爷爷早已等在那，他从如何生火开始教学，给出原料、配方，还进行现场操作。软糯的梅花糕出炉，赵杨咬上一口，外面甜脆，内馅现熬的豆沙很香，吃起来比一般的梅花糕口感更丰富。那天，赵杨从凌晨待到下午才走，“太有收获了，老爷爷倾囊相授，是真正的匠人。”

为了一只原料只有面粉和鸭蛋的甜咸饼，赵杨还跑去嘉定

拜访老奶奶学习制作。印象中面粉和鸭蛋需要揉透，在现场她发现，老奶奶只是稍微揉捏，放了糖、板油，折起来擀面，再烙。她尝了尝新鲜出炉的甜咸饼，饼很厚，表层粗糙酥脆，里面又很绵软，这样的制作技艺让赵杨很受启发，“高手在民间，自成一派的工艺方法值得学习，每次回去我都会总结工艺技法。”

寻访之余，赵杨的工作、生活一直都在上海，每年不少赛事、展会、交流会能让她便利接触各类信息和资源，很多大师也会来上海授课，大环境的相融相通让她的面点技艺得到了飞快提升。但让她略感遗憾的是，大众对中式面点的认识有限，更不知其博大精深之处，“我想做好面点培训，包括选择参加《中餐厅》节目，都是想让更多人感受中式面点的丰富多彩，就算不能让更多人吃到，但可以让更多人看到。”