

今年夏天會不會被「熱哭」？

在經歷了2022年夏季的極端高溫熱浪天氣後，5月以來，高溫天氣再次來襲。熱浪席捲東南亞，多國高溫打破歷史紀錄。

而在國內，多地出現階段性高溫熱浪天氣，局地氣溫達到37度以上。剛剛入夏便如此炎熱，人們不禁擔心，隨著厄爾尼諾即將到來，今年夏天會不會「熱哭」，是否會出現和去年一樣的極端高溫乾旱？

高溫、暴雨、降雪同框

進入5月後，我國南方多地出現了高溫天氣，其中海南、雲南、廣西多地出現了40度以上高溫，打破歷史最高氣溫紀錄。

北方地區也在5月中旬迎來了強烈的升溫天氣。5月15日京津冀、河南、山東、安徽、湖北等多地出現了35度以上高溫，局地甚至出現了38度高溫。

對此，中央氣象台首席預報員符嬌蘭表示，5月15日至16日，大陸高壓脊發展控制華北、黃淮地區，天空雲量較少，受高壓脊下沉增溫以及晴空輻射加熱的共同影響，這些地區出現了高溫天氣。

符嬌蘭稱，從常年來看，華北平原的首個高溫日平均出現在5月下旬到6月上旬，此次天氣過程與常年同期高溫出現時間接近，屬於正常現象。

值得關注的是，5月除了高溫，特大暴雨、暴雪等也同時出現了。5月5日起，貴州、湖南、江西以及福建等地出現強降雨，江西中部、福建北部等地降大暴雨，局地達到特大暴雨；而在庫爾勒市、尉犁等地則出現了降雪天氣。

中國科學院大氣物理研究所研究員鄭飛對表示，從近些年的觀察來看，5月同時出現多種不同類型的極端天氣和氣候事件，相對比較罕見。雖然各個地方的天氣成因不同，但總體上都是全球變暖的背景極端天氣爆發的概率和頻率增加的體現。

國家氣候中心副主任賈小龍近日在中國氣象局新聞發佈會上介紹稱，今年以來，全國平均氣溫較常年同期偏高，為1961年以來歷史同期第三高。其中，5月份南方大部分地區氣溫較常年同期偏高一些，5月下旬，華南和西南地區的南部可能會出現階段性的高溫天氣過程。

根據中央氣象台預報，5月17日以後，受降雨和弱冷空氣共同影響，北方高溫範圍和強度將明顯減弱。

與北方高溫相比，南方降雨的「戰線」則相對長得多。近期，由於冷暖空氣交匯，華南、雲南等地出現較明顯鋒面降雨，加之受孟加拉灣風暴影響，15日，雲南中西部、西藏東南部等地有中到大雨，局地有暴雨，高海拔山區有雨夾雪或雪，總體以穩定性降水為主。

5月16日至17日，受位於西藏南部高空槽東移並在長江中下游加強影響，加上低層低渦切變系統發展，江南大部、華南北部等地有中到大雨，局地暴雨。東北地區、華北地區東部等地16日午後至夜間強對流發展條件相對充分。



據瞭解，5月20日開始還將有一次較強降雨過程：20日至21日，西北地區東部、內蒙古東北部、東北大部、華北南部等地有小到中雨；22日至23日，西北地區東南部、江漢、江淮、江南、華南地區北部及西南地區東部有中到大雨，部分地區有暴雨。

厄爾尼諾回歸，明年大概是熱的一年

根據世界氣象組織（WMO）的報告，近幾年隨著溫室氣體濃度不斷上升，熱量不斷累積，2015-2022年是有記錄以來最熱的8年。過去3年儘管出現了有降溫效應的拉尼娜現象，但在2022年夏季，北半球依然經歷了極端高溫熱浪天氣。

在今年3月，多國剛宣佈「三重」拉尼娜現象結束，一些氣象機構便預測稱，赤道中東太平洋地區將在夏季進入厄爾尼諾狀態。

厄爾尼諾與熱帶太平洋中部和東部海洋表面溫度變暖（暖水現象）相關，與拉尼娜（冷水現象）一起構成ENSO循環，一般週期為2至7年，平均週期為4年。該現象通常持續9至12個月，通常在夏、秋季節發生，在形成的早期（夏季），對熱帶及南半球天氣氣候系統的影響最為顯著；在發展高峰期（冬季），其影響仍維持在熱帶，但偏向高緯度，並影響北半球冬季氣候。

世界氣象組織預估，2023年5月至7月期間，從ENSO（厄爾尼諾南方擾動）中性轉變為厄爾尼諾現象的可能性為60%，6月到8月將增加到約70%，7月至9月將增加到80%。

鄭飛表示，根據目前的預測，此次厄爾尼諾事件可能是中等及以上強度，雖然它會帶來全球平均氣溫的升高，但並不見得是每個區域都會升溫。相對來說，今年夏天整體會比去年更熱，但熱多長時間，多大範圍，目前還無法預測。

今年是厄爾尼諾發展年，其次年影響會

更深遠，「2024年有超過60%的概率將是歷史上最熱的一年，或者說平均氣溫可能突破歷史紀錄」，鄭飛說。

值得關注的是，自從4月以來，東南亞大部分國家和地區氣溫已經突破40℃，甚至刷新了歷史同期最高氣溫紀錄。高溫熱浪使得孟加拉、印度等國引發電力需求激增，不得不採取暫時斷電的強制措施。

國家氣候中心服務首席周兵撰文稱，有分析指出，近來東南亞地區的異常高溫，可能預示著今年厄爾尼諾現象的回歸。實際上，東南亞氣候異常已經對暖水加強、沃克環流減弱產生了顯著的響應。

對於我國來說，厄爾尼諾易導致暖冬，南方易出現暴雨洪澇，北方易出現高溫乾旱，東北易出現冷夏。海洋專家表示，比起單純的氣溫變化，極端天氣更容易引發危險。近百年來我國的嚴重洪水，如1931年、1954年和1998年長江中下游地區的洪水，都發生在厄爾尼諾現象出現的次年。

鄭飛也提到，如果大氣環流發生過度異常，也有可能出現不完全一致的情況。

根據國家氣候中心早前的預測，預計今年汛期（5月至9月）我國氣候狀況總體為一般到偏差，旱澇並重，區域性、階段性旱澇災害明顯，暴雨、高溫、乾旱等極端天氣氣候事件偏多，降水呈南北兩條多雨帶，長江中游降水明顯偏少，可能出現區域性氣象乾旱。

預計今年夏季，除黑龍江中部和北部氣溫較常年同期略偏低外，全國大部地區氣溫接近常年同期到偏高，其中，華東、華中、新疆等地可能出現階段性高溫熱浪。

國家氣候中心首席預報員高輝分析稱，結合去年天氣情況對比分析，在高溫持續的時間長度、峰值強度、高溫範圍及極端40℃以上高溫所覆蓋的城市等方面，預計今年夏

季高溫情況要弱於去年。「但今年的高溫時長、高溫範圍與常年夏季相比還是要偏多的。」

中科院大氣物理研究所的預測也顯示，今年6-8月，我國東北東部和北部、華北大部分地區、黃河中下游、西北地區中部等地降水正常略偏多，其中黃淮流域、東北東部和北部降水偏多2-5成，可能發生局地洪澇災害。全國其它大部分地區降水正常略偏少，其中長江中下游地區、河套北部至內蒙古中東部、新疆北部降水偏少2-5成，可能發生階段性高溫熱浪。

專家：極端天氣或將更顯著

儘管目前還無法預估厄爾尼諾事件的持續時間和範圍，但世界氣象組織秘書長佩特裡·塔拉斯指出，「整個世界都應該針對厄爾尼諾現象的發展做好準備。厄爾尼諾現象通常在世界不同地區帶來更多高溫、乾旱或降雨量。它可能會暫緩非洲之角的乾旱和其他與拉尼娜相關的影響，但也可能引發更多的極端天氣和氣候事件。」

厄爾尼諾的出現將會造成區域或全球的氣候異常。鄭飛分析，在全球變暖背景下，極端天氣和氣候事件爆發的頻率和概率將有所增加，且持續時間和影響程度會更為顯著，「但它究竟會出現在哪個區域，會以哪種形式出現，目前還無法準確預測。」

據央視新聞報道，氣象學家們普遍預計，正在形成的「厄爾尼諾」現象影響的不僅僅是今年的氣溫。「厄爾尼諾」增強的過程將一直持續，增暖效應將進一步顯現。

歐盟哥白尼地球觀測計劃的報告顯示，即使不考慮今年大概率會發生的「厄爾尼諾」現象，全球平均氣溫比起人類社會普遍進入工業化之前也已經上升了1.2℃。要想控制氣溫上升的幅度，就必須減少溫室氣體排放。然而現實是2022年全球碳排放量還在繼續上升，因此，要在短期內扭轉氣候變暖的趨勢幾乎不太可能。

中國氣象局在去年發佈的《中國氣候變化藍皮書（2022）》也提到，氣候系統的綜合觀測和多項關鍵指標表明，全球變暖趨勢仍在持續。作為全球氣候變化的敏感區和影響顯著區之一，20世紀中葉以來，中國區域升溫率高於同期全球平均水平。

柳葉刀倒計時報告顯示，與歷史（1986-2005年）平均值相比，2021年中國人均熱浪暴露增加了7.85天，安全戶外活動的時間縮短了48.2%；潛在的勞動時間減少了7.1%，相關的經濟損失達到國內生產總值的1.68%，是2018年以來的首次上升。氣溫上升還導致野火增加了62.7%。與歷史基線時期相比，中國居民的健康受極端降溫量和登革熱疾病的影響在過去十年中呈現上升趨勢。

針對夏天高溫天氣，高輝建議，注意防範高溫對人體健康的不良影響，有關部門要提前做好迎峰度夏能源保供等準備工作。他稱，氣象部門將持續密切監視影響氣候預測的關鍵系統和天氣氣候特徵變化，加強會商研判，及時滾動訂正氣候預測意見。

四川火鍋，要統一辣度標準？

無火鍋，不四川。

在四川的飲食文化裡，火鍋絕對佔有主導地位，甚至有「無火鍋不成席」一說。

儘管火鍋因其獨特的辣味而備受歡迎，但每個人的感受程度不一樣，也就造成了同樣的辣，對不同的人來說，各有「辣」味。

近日，有網友在四川麻辣社區發帖稱，微辣、中辣、特辣過於主觀，應該更加科學地制定全省統一的火鍋辣度指數。就此，四川省火鍋協會表示：網民意見靠譜，正在研究方案。

四川火鍋要統一辣度標準的消息，引發廣泛關注和討論。

四川省火鍋協會執行會長嚴龍告訴，他們已經組織相應的學術機構、專家、企業等共同研究制定統一的辣度標準，「快的話年底前就能出來」。

不過，對於四川火鍋辣度標準是否需要統一，網友們也持不同看法。有人認為，統一標準可以提高消費者的口感體驗，促進行業規範化和專業化。但也有人認為，辣得各有特色才是四川火鍋的靈魂，過度標準化可能會削弱特色和個性化，影響傳統美食文化的傳承和發展。

爭議

四川火鍋，以麻、辣、鮮、香著稱，在現代川菜中，以其獨特的口感和滋味被廣泛傳播和接受。「世界上沒有什麼事兒是一頓火鍋解決不了的。如果有，那就兩頓。」這裡的火鍋普遍指四川火鍋，由此可見大眾對四川火鍋的喜愛。

四川火鍋。圖/圖蟲創意

不過，四川火鍋的辣對於很多人而言，就像開盲盒一樣。比如每家店都有「微辣」，但每家火鍋店對於「微辣」的定義又不一樣。社交網絡上有這樣一個段子，說普通人眼中的微辣，是象徵性地稍微放一點辣，而四川人眼裡的微辣，是象徵性地少放一點辣。

嚴龍說，目前大部分的四川火鍋店舖主要以微辣、中辣和特辣三種辣度為主，但這

三種辣度不能代表所有的辣度等級。因此，他們協會計劃通過將辣度進行量化，制定出一套統一的辣度標準。

「例如，可以將辣度定為10度，將1-3定義為微辣，4-6為中辣。」嚴龍認為，這可以使得消費者選擇自己喜歡的辣度，並進行適當的調整。

嚴龍告訴，他已向當地市場監管局匯報，提出了「辣度標準化」的設想。「搞個辣度標準，再做一個麻度標準。」

他說，「我們可以先做團體標準，以後轉化為地方標準、行業標準甚至國家標準。」

嚴龍還表示，現在的辣度測試儀主要集中在科研機構和大工廠實驗室裡。下一步，四川省火鍋協會將與科研機構合作，研發出價格實惠且檢測方便的辣度測試儀器。

「現在世界各地有50多個國家有四川火鍋，統一火鍋辣度標準有助於四川火鍋走向世界。」他說。

據瞭解，四川省火鍋協會成立於2017年5月，是經四川省民政廳批准成立的四川首家省級火鍋專業協會，現擁有會員企業近1000餘家。

家住成都的張梁是美食愛好者，他每日的朋友圈幾乎都和美食相關，從一早的抄手、米粉到深夜的火鍋、串串，是當地小有名氣的老饕。他向表示，如果火鍋統一了辣度，就少了靈魂。

「辣得千奇百怪才是四川火鍋的精髓。入口之前，你永遠不知道等待你的是什麼味道。」他認為，對口感的未知增加了探尋美食的趣味性。

不過，張梁的朋友對此持相反意見，認為辣度是門玄學，汝之微辣，彼之爆炸，統一辣度標準後才能吃得更放心，並吐槽張梁口中的「微辣」，是大部人的「中辣」，且認為在辣度評估標準上，他們有「不可調和的矛盾」。

對於辣度是否統一標準，專家的意見也各有不同。

南開大學旅遊與服務學院副教授於海波在接受採訪時表示，火鍋辣度標準是一種行業規範，也可以被視為一種行業服務，辣度標準可以消除口味不確定性產生的問題，為飲食日常建立度量標準和度量方法。

「統一辣度標準相當於為四川火鍋進行科技賦能，也給火鍋增加知識敘事，是符合當代人的體驗消費趨勢的。」她說。

中國旅遊改革發展諮詢委員會專家委員孫小榮對表示，火鍋靠的是人的感覺和經驗的調和，講究人與物的良好互動。這種互動體現在調配者的因材施教，以及食用者的因材施教。各調各味，各取所需，基本可以滿足不同人對於辣度和口味的匹配度。

他說，中餐或者火鍋的文化內涵和精髓，就在於非標準的感性，而不是工業化、機械化的理性。再者，辣椒原料辣度和品質也不同，很難像西餐一樣標準化。

「為什麼同樣是火鍋店吃火鍋料，有些好吃，客流如潮，有些不好吃，無人問津，關鍵就在於烹飪者或調配者的技藝不同，或者吃火鍋的場景營造不同。」他說。

標準

在目前食品標準體系中，食品安全標準是強制執行，其他食品標準更多是建議、參考。也就是說，即便四川火鍋制定了統一的辣度標準，也只是引導和參考，想要將該標準推廣出去，也面臨著一定的困難和挑戰。

從科學角度講，辣其實是一種疼痛感，是化學物質（如辣椒素、姜酮、姜醇等）刺激味覺細胞，細胞將這種刺激感傳遞給大腦，在大腦中形成類似於灼燒、刺激的感覺，不是由味蕾所感受到的味覺。

每個人對於辣的感知不同，所以在吃同一個辣度的菜品時，有的人覺得辣，有的人覺得不辣。

除了中國，許多國家和地區都喜歡在飲食中加入辣椒或其他辣味調味料，如墨西哥菜的辣度就很高，有「辣椒之國」之稱；印度菜通常使用各種香料和辣椒作為調味品，不僅辣度高，而且口感複雜。

事實上，當下國際已經有比較通用的辣度標準，被稱為斯科維爾辣度指數（SHU）。

該指數以測量辣椒素含量多寡的方法檢測辣度，也就是辣椒以糖水稀釋到多少倍，才能使舌尖感受不到辣味；需要越多糖水稀釋的辣椒，代表辣度指數越高。

斯科維爾辣度指數一共有十級，從0個單位到幾十萬個單位不等，該檢測原理沿用至今。一般火鍋的辣度，在二級（500-1000）和三級（1000-1500）之間。

錢昆疫下打油詩

小勤鳥

灰嘴黑頭身褐色，
栗腹文鳥小小個。
早春二月忙碌季，
群飛覓食築鳥窠。

