

11日入伏 入伏时间如何确定？

新华社天津7月9日电 7月11日，今年的三伏大幕将正式开启。一些细心的公众发现，去年入伏时间是7月16日，而再早一点的年份还有7月13日、7月17日入伏的。哪天入伏，是咋定的？

中国天文学会会员、天文科普专家修立鹏介绍，伏天不仅天数不确定，可能是30天，也可能是40天，就连入伏开始的日期每年都不一样。

实际上，入伏开始的日期并不以公历或者农历的某个固定日期作为起始，而是通过干支纪日法推算出来的。但要准确数出伏天，还需要了解农历的夏至日，以及干支纪日法的顺序。

我们知道，农历是一种“阴阳合历”，而农历二十四节气就是其中“阳历”的部分——它是把太阳运行一年的时间平均分成24份来确定的，所以节气的时间点在阳历上反而比较固定。比如夏至，它是农历二十四节气中的第十个节气，在阳历中的日期只会在6月20日、6月21日和6月22日这三天变动，绝大多数年份为6月21日。

夏至后不久，便是伏天。俗语说：“夏至三庚便数伏。”其中

的“庚”，指的就是天干中排第七的那个字。这句话的意思是，夏至之后的第三个庚日是初伏的第一天。而这一天何时到来，就没有什么规律了，只能去查黄历上的干支日期。不过现在比较方便的是，网络上能很容易地查到日期的干支顺序。

今年的夏至是公历6月21日，从夏至日算起，第三个带庚的日子为庚午日，对应的公历日期是7月11日，所以这天就成了今年入伏开始的日期。

修立鹏表示，每年入伏的开始日期虽然都不一样，但均在公历的7月中旬。就21世纪这100年来说，为7月11日至20日。“今年是本世纪入伏最早的年份之一。”

三伏又分为初伏、中伏和末伏，从时间上来讲，大约在公历的7月中旬到8月中旬，正好处在小暑和立秋之间，天气既潮湿又闷热。我国古人在诗句中就描绘了三伏的各种炎热，如“平生三伏时，道路无行车”“赤日满天地，火云成山岳”“万瓦鳞鳞若火龙，日车不动汗珠融”等。

修立鹏提醒，伏天期间，公众要注意防暑降温，顺利度过这段酷热难熬的时节。



职业体验 乐享暑期

7月9日，小朋友正在进行“茶艺师”体验。正值暑期，一些市民带着小朋友来到杭州市青少年活动中心的“Do都城”，参与各类社会职业体验项目，以寓教于乐的方式欢度假期。

新华社发

产稻大县监利何以输出十多万面点师？

晨光熹微，早餐店主杨艳平开始和面，准备馅料，组合成形，上锅蒸制。朝露日升，顾客排起长队，杨艳平从蒸笼里端出小笼包、烧麦、馒头……这是在成都经营早餐门店的杨艳平近十年来的清晨忙碌场景。他和十多名老家在湖北监利的面点师一样，依靠勤劳双手，制作面点，发家致富。

湖北省监利市地处长江中游的江汉平原。当地面点师协会统计数据显示，目前共有超过15万监利人在全国各地制作面点。然而，当地盛产水稻，很少种植小麦，面食也并非群众主食。水稻生产大县监利，何以输出这么多面点师？

“毗邻长江的监利，自古水运发达。”监利市面点师协会副会长冉幼武说，码头来往工人在此停留、就餐，早餐中尤以馒头、包子等面点容易携带，方便食用，因此，居民掌握了制作各类面点的手艺，代代相传。

年近70岁的杨君政是当地首批外出务工的面点师，曾辗转武汉、杭州等地多处。他回忆说，监利虽然稻田多，产量高，但是人均耕地面积少，“抱着‘有手艺不怕吃不饱饭’的想法，大家陆续外出闯荡”。

能吃苦，善创新，是监利面点师的共同特点。“做面点，凌晨三、四点就得起床备料、发面，工作环境‘热气腾腾’，不吃苦肯定干不下来。”杨君政说，同批外出做面点的同乡，20世纪90年代初就出了不少“万元户”，得益于湖北饮食口味交融，监利面点师善于创新，“比如不断完善发酵方式，做出来的面点外皮松软，馅料丰富，大家走到哪儿都能挣到钱、扎下根”。

随着面点师群体不断扩大，当地政府部门开始组建协会，引导面点师相互协作，打造劳务品牌。2012年，监利毛市镇居民段超在面点师协会学成出师后，被推荐到广东一家面点企业工作，“得益于家乡的耳濡目染和各种支持，我考取中式面点高级技师证，岗位从门店转到公司市场部，技能和收入都在不断提升”。

输出面点师最集中的毛市镇，连续多年与中国粮油学会发酵面食分会等机构联合举办面点师培训暨技能比武大赛、毛市佬面点美食文化节等活动，培育起“酷比”“爱尚理”“食得福”等一批特色餐饮品牌。毛市镇还获评“中国面点师之乡”称号。

截至目前，监利共有15万多名面点从业人员，在全国各地开办包子店5万多家，品牌连锁店2万多家，带动全国近50万人就业，包子、馒头等面点年均营业额可达300亿元。

近年来，当地鼓励能人返乡创业，引领面点产业升级。走进荆州市诸神食品有限公司生产车间，制馅、和面、发酵、蒸制、速冻、包装，一套完整生产流程主要由机器操作完成，仅需少量人工辅助。

“一期5000平方米的生产车间今年3月投产后，我们开发出小笼包、烧麦、馒头、南瓜饼等产品销往全国各地，3个多月销售额接近500万元。”荆州市诸神食品有限公司负责人余双红说，智能化面点生产模式逐步代替传统手工制作，将促进面点产业做大做强，为百姓餐桌提供更多选择。

“一代代面点师用勤劳汗水和技艺创新，培育起监利‘面点师之乡’金字招牌。”监利市副市长刘俊军说，监利将持续推进劳务品牌建设，加强产业链培育，发挥面点产业优势，引领乡村振兴，推动地区经济发展。

(据新华社武汉7月9日电)