

第六章 自然地理

在中国气候区划中，巢湖市属北亚热带湿润季风气候区，主要气候特点是：季风明显、四季分明、气候温和、雨量充沛、光照充足。由于地处中纬度地带特定的地理位置使我区气候具有明显的过渡性，即兼有南北气候之长：水热资源优于北方，光资源优于南方；但也兼有南北气候之短：降水时空变化大，旱涝灾害较频繁，有些年份少雨干旱，有些年份多雨成涝，表现出气候的明显变异性。同时，本市也是气象灾害多发区，常有连阴雨、暴雨（雪）、霜冻、高温、大风、冰雹等灾害出现，给农业生产带来不利影响。

大气环流及四季变化

该市冬季多受蒙古高压和阿留申低压的控制，一般盛行偏北气流。由于经常受到来自北方冷空气的侵袭，寒冷干燥。一月份平均气温多在 2.5—2.9℃之间，日平均气温 0℃以下的低温日数为 36—47 天。

春季，蒙古高压和阿留申低压逐渐衰退，而印度洋低压和太平洋副热带高压逐渐增强，气候处于由冬转夏的过渡季节。本市气温稳定通过 10℃的初日一般在 3 月 25 日至 4 月 2 日。由于冷暖空气活动频繁，气温回升快，雨水增多，3—4 月常有大风和低温连阴雨天气。夏季，太平洋副热带高压进入强盛时期，大陆增温强烈，在这样的环流形势下，来自海洋的东南季风盛行。天气炎热多雨。6 月份平均气温大于 25℃，7 月和 8 月份的平均气温在 27.7—28.6 之间；6—8 月大于 35℃以上的高温大多在 12-16 天左右。6—7 月为梅汛期，全市 6—7 月的降雨量自北向南为 320—380 毫米；降水集中强度大，易造成洪涝灾害。由于各年的夏季风来临和退却时间迟早不同，形成雨量多寡不一，雨水失调，故导致夏季旱涝灾害较为频繁。

秋季，蒙古高压持续发展，逐渐控制我市，每当冷性高压滞留在我国北方河套地区转为暖性高压时，本市常能连续出现秋高气爽的稳定天气。但在夏季风后撤与冬季风加强过程中，常有不同天气过境形成锋面，带来秋季连阴雨，影响秋收。

本市太阳辐射总量为 110—120 千卡/平方厘米，一年之中太阳辐射的最大值为 7 月。年日照时数为 2019.2—2074.1 小时，一年之中日照时数最多月一般在 8 月份。

本市年降水量为 1032—1205 毫米，雨量最多月份为 7 月，最少的为 12 月。本市降水的基本特征是：地域差异不太明显；季节分配不均和年际变化较大。

本市年平均气温为 15.7—16.1℃。一年之中，月平均气温一月最低，为 2.5—2.9℃；七月

平均气温最高，在 28.2—28.6℃之间；各地历史极端最高气温均在 39.5℃以上，极值为 40.4℃（含山 1959 年 8 月 23 日），极端最低气温均在一 13.2℃以下，极值为－15.7℃（无为 1969 年 2 月 6 日）。

热量资源的分布，日平均气温稳定通过 0℃日数间隔为 338—341 天，大于 0℃的活动积温为 5666.4—5804.2 度；日平均气温稳定通过 10℃日数为 229—234 天；大于或等于 10℃的活动积温为 4995.2—5104.2 度。

本市平均初霜日期为 11 月 10 至 11 月 13 日；平均终霜期为 3 月 18 至 3 月 22 日。无霜期为 229—234 天。

巢湖资源丰富。已发现的矿藏有 34 种，其中磁铁矿、硫铁矿、明矾石、石灰石和石膏矿等储量巨大。巢湖是著名的“鱼米之乡”，盛产大米、油料、棉花、蔬菜、家禽、水产品，“巢湖三珍”（银鱼、白米虾、螃蟹）享有盛誉。巢湖是国家级风景名胜区，全市自然和人文景观 130 多处，江、湖、山、泉并存，以水见长，湖光、温泉、山色是“巢湖风景三绝”。

第七章 美食特产

东关老鹅汤

东关老鹅汤，是巢湖之滨含山县东关的名吃，由于汤汁独特，别具风味，短短几年，声名鹊起，香溢大江南北。

老鹅汤、老鹅汤，老鹅是根本。经营老鹅汤的店家，将一二年生的老鹅养在鹅栏或者附近的池塘待宰。客人亲自点鹅，现宰现做，以保证老鹅汤鲜美的原汁原味。老鹅汤师傅杀鹅技艺纯熟，几近“庖丁解牛”游刃有余，杀得利索，洗得洁净，各个部位分得条理清楚。东关老鹅汤一大特点是讲究尝全鹅，即一盆汤由一只整鹅熬成，鹅肉、鹅血与鹅头、蹼及内脏切成块状，汤色红润清亮，肉烂而不碎，油而不腻，味道鲜美，入口难忘。品尝东关老鹅汤又一特点，是讲究用汤泡锅巴。锅巴是专为喝汤特制，焦、薄、香、脆，或掰成几片浸入汤内，或蘸着汤吃。喝几口老鹅汤，吃一二片锅巴，热乎乎、香喷喷、脆崩崩，再佐以几样乡土家常菜，足以称得上回味无穷。

东关的老鹅汤馆有多家，最出名的店家在太湖山麓的三口塘。

兰花萝卜

兰花萝卜，安徽省无为县酱品厂腌制萝卜的传统产品，以当地品种小长白萝卜为原料，经过加工的成品，具有鲜、咸、脆、嫩等特点，色、香、味、形俱佳。

制作方法：

1.腌制：采用一次重量盐的腌制法，即每 100 千克鲜萝卜头，腌渍时加食盐 15 千克，方法是利用水泥池或大缸，将洗净泥土的萝卜倒进一层，并撒一层盐，第一次用盐量按每 100 千克鲜萝卜用 10 千克。以后每隔 2—3 天翻缸一次，共翻缸 5—6 次，每次翻缸均加撒一些食盐，共加撒食盐 5 千克。每次翻缸剩下的卤水澄清后仍倒入池（缸）内。最上面用大石头压紧，池（缸）内保持浸没盐水 10—15 厘米深。经过 10—15 天的腌渍，萝卜头的外观有明显的变化，有弹性，呈玉白色。

2.切花：经过腌渍的萝卜头，随时可取出加工。先用清水洗一遍，再放入清水中浸泡 24 小时，目的是退卤减少盐分，然后用锋利菜刀将萝卜头直切一刀，成几乎相等的两瓣木梳背形，再在这两瓣木梳背形上交叉斜刀切划，形成交叉的菱形花纹，用手拉长后即成兰花状，故名“兰花萝卜”。

3.酱制：切划好的兰花萝卜瓣，可投入甜酱缸内进行酱制。酱内可加入糖、八角、五香等配料少许。一般在酱缸内浸泡 3—5 天即为成品。每 100 千克鲜萝卜可加工出兰花萝卜 65—70 千克。

第八章 名校展示

巢湖学院

学院简介

为安徽省属全日制普通高等本科院校，学院位于皖江开发带“合（合肥）巢（巢湖）芜（芜湖）工业走廊”的中心——巢湖市，坐落在巢湖市东郊的半汤温泉疗养度假区。在浩瀚八百里的巢湖之滨，风景秀丽的汤山脚下，这所被安徽省人民政府命名的“文明单位”、“花园式学校”，依山傍水，碧树掩映，花香四溢，景色宜人，校园内楼房林立，道路纵横，景点错落，环境幽雅，是理想的教书育人园地。

历史

学校 1995 年学校被评为“安徽省人口教育先进学校”，1996 年被命名为县级文明单位，1997 年被确定为“安徽省思想政治课教改实验基地学校”，1999 年被评为“安徽省体育卫生国防教育工作先进集体”，2000 年被巢湖市教委命名为“示范完中”，被省政府授予“安徽省全民健身运动先进集体”，2002 年被评为“安徽省电化教育工作先进集体”，2004 年被评为全国教育网络系统“示范单位”，巢湖市首届“文明单位”，2005 年创建为全国群众体育运动先进集体，2006 年创建为全国青少年体育俱乐部、安徽省文明单位、巢湖市“绿色学校”和巢湖市第二届“文明单位”，2007 年创建为省“示范高中”和巢湖市爱国卫生先进单位。

和县三中

和县第三中学是一所县办完全中学，始建于 1999 年 8 月，与建于 1984 年的和县高级职业中学两校并址，“一套班子，两块牌子”。学校占地 118 亩，位于和城团塘大道上。学校布局整齐、设施齐全、风景秀美、师资雄厚、管理到位、教育教学成绩优秀，是莘莘学子理想的学习场所。

2004、2006 年学校连续获得巢湖市首届与第二届“文明单位”称号；2003 年、2005 年、2006 年学校三次被评为巢湖市综合治理先进单位；2006 年，学校被国家多部委授予“全国创建平安校园示范学校”光荣称号。

自 2003 年以来，学校连续五年获得县教育局颁发的教学质量“优秀奖”，其中 2004 年、2005 年、2006 年连续三年获教学质量“特别奖”。

第九章 历史名人

李慰农

人物简介

李慰农(1895--1925)，原名李尔珍，化名王伦。1895 年出生于安徽省巢县(今巢湖市)。革命烈士。1922 年在法国勤工俭学时入党。1925 年 5 月来青岛领导党的工作，开展革命斗争。后来不幸被捕，受尽酷刑，坚贞不屈，于 1925 年 7 月 29 日在团岛英勇就义，年仅 30 岁。他是在青岛为革命献身的第一位共产党人。

人物经历