

## 点箬成金

崔海波

初夏时节，毛笋早已长成顶天立地的新竹，箬壳纷纷脱落。刚掉到地上的箬壳很干净，散发着淡淡的清香，十厘米左右宽，五六厘米长，内面光溜溜的，呈肉色；外面毛茸茸的，呈黄色。这是宁波人包碱水粽的好材料，竹农们将完整的没有虫疤的箬壳捡来，晾干备用。

近些年，各地纷纷办起米食节，传统米食唤起了人们舌尖上的美丽乡愁。每年端午节，大大小小的超市里，粽子品类繁多，外包装争奇斗艳，但是宁波人最钟爱的还是老底子的碱水粽，其销量年年雄踞粽子类榜首。菜市场里，巧媳妇们现做现卖的粽子摊上，基本上是碱水粽独霸天下。

海曙区横街镇号称浙东大竹海，这里有近五万亩毛竹。前几天，我去大雷村，看到路边堆放着一捆捆箬壳，五十九岁的村民翁亚苏说，这是她挨家挨户收购来的，山外的食品企业会派车来装运。翁亚苏腿有残疾，但她精明能干，平日里，她从附近企业接来一些手工活儿，在家里开了一个小作坊，召集年老的村民一起加工制作。端午节前一个月，她帮山外的食品企业代收包粽子的箬壳，挣点劳务费。“我家就在马路边，交通方便，门口还有一块场地可以堆放箬壳。”翁亚苏性格开朗，她灵活地操控着轮椅，屋里屋外忙忙碌碌，招呼我们吃烤土豆。我说，你行走不方便，怎么去收的？

她说，村里的大喇叭喊两天，村民们就知道了，捡来箬壳送到这里，每年都是这样操作的。她还自

豪地说，大雷毛笋是全宁波最好的，笋好箬壳就好，所以，大雷的箬壳也是全宁波最好的。她的这一番推理有没有科学根据，我不得而知，只是被她乐观的性格所感染，我哈哈大笑。

之前，我曾听一位食品企业老总讲起箬壳，他说，隔年的箬壳比当年的箬壳好，当年捡来的箬壳包粽子有一股怪味儿；朝南的竹山里捡来的箬壳质量比朝北的好，他咬一口粽子就能辨出这箬壳是当年的还是陈年的，是从南山捡来的还是北山捡来的。为了保证粽子的口感，他特意准备了两只集装箱用于存放隔年箬壳，真是食神啊。其貌不扬的箬壳里居然还有这么大的学问，真叫人开眼界。

站在大雷村口，我环视四周，发现整座村庄被群山包围，这里的山朝东朝南朝西朝北都有，这又怎么解释呢？可能是大雷这个地方水土好吧，近些年，大雷毛笋在宁波市民中的口碑一直很好，名气越来越大，因此，箬壳也跟着畅销。

翁亚苏说，老宁波人爱吃碱水粽，新宁波人入乡随俗，也爱上了碱水粽，所以，这些年箬壳的需求量越来越大，去年，她把本村村民捡来的箬壳都卖光了，还不够，又去附近村庄收。

我问翁亚苏，她的箬壳供应哪些食品企业？她说，宁波老字号“缸鸭狗”“王升大”都向她买，还有一些小贩买去以后，到城区各大菜市场去零售。

说话间，有村民挑着箬壳来投售，我问他一天能捡多少？他说，五六十公斤，每公斤三元钱。

捡箬壳看上去很简单，但弯腰

弓背一张张地捡起来，也很累。此外，捆扎箬壳是项技术活儿，因为箬壳短且滑，不像柴禾那样容易扎牢，往往刚刚捆好就散开了，因此，当地流传着这么一句俗语：箬壳箬壳，捏了要哭。宁波话“箬”“捏”同音，“壳”“哭”也同音，意思是捡了一大堆箬壳，捆扎技术不好的话，只能干着急，哭也没用。我见村民们大都就地取材，用竹篾捆扎箬壳，紧紧的牢牢的。体力好的村民在端午节前的一个月里，能捡好几千斤箬壳。

我们站在箬壳堆前东拉西扯地闲聊，不一会儿，一家食品公司的

小货车开来了，身强力壮的司机兼搬运工，他麻利地将一捆捆箬壳装上车斗。我问他，今年公司包粽子要购买多少箬壳？他想了想说，去年一共装去八车，每年大概一千三百公斤，今年差不多也是这个数吧。

毛竹箬壳的外表黄色中带有深褐色的斑斑点点，类似豹纹。这些年，时尚界流行豹纹衫、豹纹裤、豹纹包，因此，网络上有人“以貌取箬”，把用毛竹箬壳包的粽子称为豹纹粽。我寻思，这一别称倘若流行开来，宁波传统的碱水粽可能会成为粽子界的网红吧。



端午节前夕，笔者在海曙区大雷一带收购毛竹箬壳。箬壳4元1公斤，当地村民，每人一天能捡五六十公斤。毛竹箬壳是老宁波碱水粽的“外衣”。

粽子品种繁多，唯碱水粽属宁波特产。古人用豆壳烧灰加水成汁，过滤后浸入糯米，用箬壳包成三角长棱状，然后放在锅里，用木柴猛烧2小时，余火再焖3小时就成，至今已有两千年历史。碱水粽是宁波人的时令食品，也是游子乡愁。

(王六宝 文/摄)

那年端午  
小明送来大白鹅

冯秋玲

老底子宁波人过端午节，对谁女婿（俗称“毛脚女婿”）是个考验。“毛脚女婿”要给未来的丈人丈母娘送大礼，通常是“五黄一白”。“五黄”是指选取雄黄酒、大黄鱼、黄鳝、咸蛋黄、枇杷、青梅等带“黄”的五种食物；白，指大白鹅。送大白鹅还有个讲究，就是要把鹅的翅膀染成红色，头顶贴张红纸。

三十多年前，我正与小明谈恋爱。端午节前，我跟爸妈说，过几天小明要来送节。爸爸笑眯眯正想说话，不料妈妈拉下脸，说：“我们家不兴这一套！”我知道，妈妈瞧不上小明。

端午节前夜，刚吃完晚饭，我就忐忑不安了，不时竖起耳朵。很快，我听到楼下传来“嘎嘎——嘎嘎”的鹅叫声，随即见小明背着一个大包，手上提了一只正高声大叫的大白鹅。小明红着脸，试图把鹅的上下喙按住，鹅不服，反而越叫越响。我接过他的大包，急急上楼。二楼的女主人探出了头，小明的脸更红了。

进了家门，爸爸笑眯眯地迎了上来，妈妈却一把把爸拉进卧室，关上了门。我略作思考后说，我们两个把鹅处理了吧。小明僵硬、尴尬的笑容马上松弛下来，细长的小眼睛发出两点光芒。我把他和鹅带进了厨房。

两个从来没有处理过活禽的年轻人面面相觑，不知所措。鹅在水槽里“嘎嘎”大叫，还拉了一泡屎。我赶紧打开水龙头，把屎冲掉。我问小明，看过杀鸡吗？他点点头。我搬来方凳，放上一碗盐水，交给他一把剪刀。我负责倒提鹅脚，他哆哆嗦嗦抓住鹅头开始剪鹅脖子，鹅拼命挣扎，我浑身颤抖着，几乎撑不住了……几分钟后，鹅终于倒在水槽里。

小明拿来拖把，清理地上污渍。我开始烧水。突然，原本躺在水槽里的鹅摇摇晃晃地站了起来，吓得我差点大叫，可一看爸爸妈妈紧闭的房门，赶紧捂住了口，不知道啥时候我的辫子也散掉了。只见小明走过去，一手抓住鹅翅膀，一手把鹅头弯过来夹到鹅翅膀下面。不久，鹅不动了。

我们把鹅放入注满沸水的木盆里，浸泡十来分钟，开始拔鹅毛。

小明一边吹着水汽，一边快速拔毛，拔完硬毛，又用钳子拔细毛，手脚麻利。忽然，他停下手，两眼炯炯有神地看着我，一字一顿地对我说：以后，就这样，你指挥我，我每天给你做好吃的，把你养得胖一点。我听得脸上热辣辣的，回了声，嗯。

拔净鹅毛，小明剖膛取出鹅的内脏，把它们一一清理干净，还用鹅肠把鹅肠绑上。我取出家里最大一只锅子，开始煮鹅。

煤气灶上“嘟嘟嘟”煮着大白鹅，小明有条不紊地收拾起厨房：把鹅毛收到淘米箩里，冲洗干净，搁在水槽沥水。他说鹅毛可以卖钱；拿着抹布把台面、水槽的污物擦洗干净，然后洗净抹布晾好。最后打了一盆水，把两个人的脸、手洗干净。我伸手把他头发上的鹅毛取下，他也把我头发上的鹅毛拿走，我们相视一笑。

正在这时，爸妈的卧室门打开了，爸妈出来了。看到香喷喷的鹅肉、蒸熟的鹅血、干净的厨房，爸爸用赞许的目光看着小明说：你们还在忙啊？小明辛苦了！妈妈点点头，终于露出了笑容。爸爸赶紧做了两碗桂圆煮鸡蛋给我们吃。

吃过点心，小明把背包里的瓶酒等礼物拿出来放到桌上，与我们告别。不一会儿，我听到了自行车的开锁声。

那晚，我睡得非常踏实，好像完成了人生一个重大任务。第二天，我把此事原原本本告诉了哥哥。哥哥说，这个人实在，会疼你的，你嫁给他吧。

妈妈一向知书达礼，我后来回想，妈妈那天的反常举动，估计一是嫌小明家的经济条件差了一点，二是想借此看看我俩的感情程度。还有，爸妈肯定在暗暗考察小明的持家能力吧。因为我是一个只会拿笔的娇姑娘。那天，当小明遇到妈妈的“冷淡”时，我坚定地站在了他的身边，一点不含糊，这等于宣示了我的态度。而后来小明做的事、说的话，更坚定了我的选择。

三十多年过去了，爸爸夸赞小明：话不多、厚道、实在、孝顺、有担当。妈妈夸小明：会“值细”老婆孩子。

又到了一年一度的端午节，忆起那个和大白鹅纠缠的惊吓而美好的夜晚，不禁莞尔。

大 漠

宁波人过端午，除了吃粽子赛龙舟，还有自己独特的过法，其中突出的是讲究吃。宁波有句老话，叫“五月五，五黄三白过端午”。

“五黄三白”啥意思？五黄，指的是黄鱼、黄鳝、黄瓜、咸蛋黄、雄黄酒。三白，即是白切肉、茭白、豆腐。也有说白斩鸡、白蒜头的，把后两白加上，也有叫“五白”的。

“五黄三白”颇具地域特色。靠海的地方海鲜自然是少不了的，

林林总总的海鱼中，尤以黄鱼为上乘，而五六月恰好是黄鱼的春汛期，成群的黄鱼伴着“嘎嘎——”的叫声，从深海洄游到近海靠近内河入海口一带产卵。正是捕捞季节，黄鱼成为餐桌上首屈一指的美味佳肴；黄鳝是时令河鲜。芒种时节插下去的秧苗正绿油油一片，趁夜色钻出洞口在秧田里栖息的黄鳝硕大肥美，竹签串上蚯蚓作诱饵，秧田里放上竹编的只进不出的黄鳝笼，第二天一早，傻傻的黄鳝经不住诱惑，已在竹笼里乖乖就范。然后，鳝段红烧、鳝丝做羹、鳝血冲酒，不仅味道鲜美，且具有补气益血消毒除湿的作用，民间有“小暑黄鳝胜人参”的说法；黄瓜是时令蔬菜，这里的黄瓜与现在的青瓜不一样，黄瓜属本地品种，皮色嫩黄，个头圆敦敦的，清脆爽口，生

吃、凉拌、炒鸡蛋都是美味；咸蛋黄算是一黄。春季是麻鸭下蛋高峰期，散养在小河、田间的鸭子，吃的是蚯蚓、泥鳅、螺蛳、小鱼虾，产下的蛋又大又好。挑一只瓦罐，开水放凉放入盐，倒进草木灰，然后把洗净的鸭蛋轻轻放入，滴上几滴“枪毙烧”，腌上十天半月。咸鸭蛋一切两半，红澄澄的瓷实的蛋黄，流着黄亮亮的蛋油，让人垂涎；雄黄酒则是一种药酒，一般在黄酒中加入微量雄黄，用来杀菌驱除五毒，民间故事《白蛇传》中的白娘子，就是喝了雄黄酒露出蛇的真相。

“三白”中的白切五花肉，算是高档菜了，老底子也只有过年过节时候才吃，可见端午节这个节日与过年一样重要。有别于过年时红烧大肉的重味，白切这种做法也算是合乎初夏时节人们吃得清淡的口味；“六月白”正上市，白嫩得水灵灵的茭白，不但甜口嫩滑，而且是味中药，有解热毒、止烦渴之功效。豆腐是必备素食，各种节日都有它的一席之地，端午节自然少不了它。这“五黄三白”，皆为时令食材，既有鱼肉荤腥，又有瓜果豆蔬，荤素搭配，营养丰富。

为什么要吃“五黄三白”？据说，农历五月古时被称作五黄月，即毒月，古人根据天干地支、星象变化推算，说是五月煞气重，吃五黄以驱毒辟邪。这种说法有点玄

卢纪芬

端午节的前几天，若是往年，我定要先盘算一番——买啥料裹粽子？买啥鱼来咋煮？今年有些特别，没头没脑地念起了儿歌：菖蒲菖蒲好作剑，做得一把青锋剑，挂在家门前，斩毒虫、逐邪气，苍蝇蝗蚋阿切阿切打喷嚏……端午粽子四角方……

唱着童谣，忆起童年。1950年，新年新气象。几百年聚居在海边山岙里的我们卢家村，办起了一所小学校。自古以来第一回啊！

校舍设在一座不大的祠堂里，教室就是后大殿，课桌暂借祭祀用的八仙桌。因陋就简是常情，改善需待几年以后，好在请到了一位德高望重的老先生。

报名入学的都是本村孩子，有四十多名。我是在邻村上的学，转到自家学校来读三年级，虚龄十二岁。还有十几个读五六年级的同学，也是从邻村学校转来的。

我们的学校，孤孤单单地坐落在山脚下。两边野草疏林，门前横着大溪流，隔岸相呼听不清。溪上架有三座桥：上游、下游各是又高又宽的大石桥，中间则是一条几乎贴着水面的石条小桥。只要不下雨，小桥流水玻璃似的清澈，翻着鱼鳞细波浪，淙淙作响，上学去就可涤足听水声。我在家找到一只小瓶子，可装半碗水。每日下午的大字课，我就滴滴水，滴水磨墨，谁要滴水只管拿去用。其实是玩乐，学校灶房里多是清水。

好日子总是过得飞快。过完清明、立夏就是端午了。村委会通知。端午节放假三天。殊不知，十几个五六年级的男同学，做了一份端午节计划：周日到校做菖蒲剑；周一（正端午）到校纪念屈原大夫；周二到后山整理荒地，种三百株番薯，下学期留给老师食用。

渔樵村落，亲如一家，新鲜消息不过夜。傍晚，全体同学得知消息，纷纷要求加入行列。于是，村民会委托三位时常常来帮忙的伯伯，管理节日里在校搞活动的学生。

年年端午节，家家都做菖蒲艾草剑，小孩都学会了。星期日，我带着小剪刀和红线团，清早就往学校赶。天晴了那么多日子，到端午节估计是要下雨了。族长公公说过：端午节，龙现身，慧眼人能一见。我走在宽阔的溪堤上，见晨雾与溪水空濛相连，小桥如带浮在其

间。对岸学校缭绕着山岚，校后的山峰正在吞吐白云，可我看不到云中有金龙隐现呀。

菖蒲、艾草都是伯伯们从田里拔来的，乃是野生的药草，放在后殿异香阵阵。做菖蒲剑的过程是：将蒲的根做剑柄，蒲的叶就是剑鞘；截一段艾草四寸长，横置于剑柄下方，再用一株艾草，依在剑旁，三件一并用绳扎紧，就成了！扎的绳或带最好用红色，然后再做个环，可以挂剑。若要考究些，系上红丝巾或红缨，飘荡在剑鞘，更显威武潇洒。

还不到中午，到场的同学们已做好了一百多把剑，一些挂在了校内角落落落，每人带回家两把，还剩下二三十把，大家商量后决定一路送人。大人看了都称赞不已：小人是给她读书的，你们看，都文文气气……还做出这么好看的“剑”送给我们。

星期一，端午节了！昨夜我跟着祖母裹了两罐粽子，并缓缓地烤熟。夜里听到沙沙下起大雨，一觉醒来天大亮。祖母早已准备了五只大小不同的粽子，装在小竹篮里。我提起来就往学校赶。

走出屋弄，已闻哗哗的溪水声。我站在溪堤，见满满一溪的泛黄大水，奔腾出村。断然不见了小桥。去年五月半，一场风水几乎成灾，当时我在邻

村小学读书，顷刻之间，后山的龙出洞（大雨引发山洪，那时都叫龙出洞），大水进入课堂……难道今年又来了？我奔到上游过了大桥。

纪念屈原大夫的活动已经开始了。同学们静静地听大伯讲屈原的故事。我把一篮粽子放到桌上。屋檐下摆着两张桌子，粽子垒成几座小山，还有麦秆编出的两条卧龙，以及一盆盆着火红石榴的盆景。没有香烛，下横头摆着一把菖蒲艾草剑，清香满席。这么个场面，我从来没看到过。

一阵掌声，伯伯讲完了。一个同学上来，朗诵辛弃疾的“明月别枝惊鹊……”，掌声一阵又一阵。

这个端午节，同学们热热闹闹过得真开心！最后的一个节目——吃粽子。大家随意吃，随意带回家给弟妹吃，大伯伯乐呵呵地说。

这时，才感觉到一阵饥饿袭来，谁都没吃早饭就奔来了。快快解开一只，入口凉幽幽、香喷喷。大家吃过一只，都停下来，准备回家了。中午已到，家里正摆着羹饭，等待我们团团圆圆过佳节去。



## 五黄三白过端午

乎，现代人不太好懂。但从现代科学来分析，不无道理。自清明至端午，江南一带，阴雨连绵，蚊虫出没，蚊蝇肆虐，病毒滋生。五月初五一般在夏至前后，这时候太阳直射北回归线，天气闷热潮湿，暑气渐盛，五黄月推崇吃“五黄”，大概是冲着五黄月的“煞气”去的，面对自然环境的变化，古人想到了用食补强身健体来抗衡病毒瘟疫的入侵，足见民间的智慧。

“五黄三白”在宁波人的“端午担”上得到了佐证。宁波过端午节有个习俗，毛脚女婿上门，要挑一担“端午货”到女家，团箩里放上四色或八色食品，大黄鱼是必备的，再是一刀肉、一只

端午  
饰物

小粽子、小老虎造型“长命缕”

(阿盈 摄)