



春天价



投稿邮箱

hxx@cnnb.com.cn

清明吃青团

□陈性根

青团既香又糯，也称“青麦果”，虽然味道可口，但一般一年只能吃一两次，青团也是清明祭祀祖先的主要供品。青是做青团的主要原料，青和艾草是同胞兄弟，都是菊科艾属，多年生草本植物，青性温味苦，有止血养血之功能。青和艾草的枝叶形状相似，青叶下面是绿色，茎是红色，而艾草叶子下面是白茸茸，茎也是白茸茸的，苦涩味更浓。清明临近，浙江一带农户采来青做青团，既是祭祀的佳品，又是适时的点心。

老底子做青团，清明未到，农村家家户户到田野、河边或山边采青，自己包青团。青生长在田边或山脚边的草丛中，一簇簇一丛丛的，一般采青嫩叶，不连根拔，因为有“吃食勿留种，饿煞没人拥”的古训，留根以后可再来采。采回来后先把青择净，用清水洗干净后再用热水余一余，捞起用冷水一漂，反复搓揉揉去苦水，再切碎拌和事先浸好的糯米（掺和一定比例的糯米），多余的青晒干下次再用。

拌均匀后，加入适量的水用石磨磨粉，绿油油的粉浆流入磨嘴，流进洋粉袋里，磨好后把洋粉袋口扎牢，放到草灰堆里抽干水分。第二天把抽干后的绿粉挖成一小块一小块的上蒸笼，蒸熟后就变成青青软糯糯的团粉，悠悠清香扑鼻而来，冷却后即可做青团。

青团馅咸甜有别，甜的有黄豆粉白糖馅、芝麻白糖馅，将蒸熟后的绿粉捏窝窝头似的，嵌入甜的馅子，搓圆后再揪圆饼状，如翡翠似的青团就诞生了，吃起来清香可口、甜而不腻。咸的有荠菜炒笋丝、笋丝炒肉丁馅的，做成饺子形，边上捏成花边，咬一口清香入味，咸中透鲜，满口生津。

青团由野生青做成，不加任何添加剂，是名副其实的绿色食品。

香椿

□方成章

老底子，一到春分辰光，老宁波们便会进行“春分祭日”、“吃春菜”和“送春牛”等习俗活动。“吃春菜”，用阿拉宁波人的独特理解，就是去挖春天的野菜来吃。在诸多野菜中，以“香椿”最为特别。

香椿被称为“树上蔬菜”，是香椿树的嫩芽。香椿树为一种高大的落叶乔木，雌雄异株，叶呈偶数羽状复叶，两性花白色，果实是椭圆形蒴果，可繁殖的翅状种子。吃香椿很讲究时节，宁波民间历来有“雨前椿芽嫩无丝，雨后椿芽生木质”的讲法，其中的“雨”指的就是谷雨节气。远在唐朝的时候，香椿便和荔枝一道，被作为贡品送入皇宫。

眼下正是吃香椿的时节。每年春季谷雨前后，香椿树发的嫩芽可做成各种时令下饭。用香椿作原料在做各种下饭之前，要先将清水洗净的香椿用开水略焯一下，香椿就会浓香四溢，又脆又嫩，同时也去掉了一些涩味。其中的“香椿炒蛋”是不少老宁波喜欢的美味，有“一筷入口，三春不忘”的美誉，其做法是取一把二三两重的香椿，择洗干净后先在锅里用开水焯一下，切成碎末备用；接着，把两只鸡蛋磕到碗里，放入盐和少许山粉打拌一番，再倒入香椿末搅拌，直到均匀为止。然后，锅里放菜油，镬一热，马上倒入香椿蛋末浆，匀速、不停地翻炒一会，等炒到蛋液形成色，就可起镬盛入盘中，慢慢享用了。

此外，还有“香椿凉拌豆腐”这道好下饭，其做法是：取嫩豆腐一块（盒），用刀切成小方块，取二三两香椿，用开水先余一下之后，与豆腐块一起倒入已经加好适量精盐和味精的大盆子里，上下轻轻地翻拌，淋上几滴麻油，再轻拌一会，便可装盘开吃了。

另外，“盐渍香椿”的味道别具一格，做法如下：将晾干待腌的香椿撒上精盐轻轻揉搓，揉至稍萎蔫时，开始装缸（最好是老底子那种陶瓷缸），分层压实，随装随撒盐，盐一定要撒均匀，同时加入少许白酒、醋和红糖。注意用盐量要掌握好，酒醋糖可混合使用，其作用是加速腌制，杀死有害细菌，防止腐烂。如此腌制出来的香椿饱满、失水少，始终保持鲜香嫩脆的特点，口味会显得特别好。装好缸后，须用塑料布封口与空气隔绝，以减少有氧呼吸，将其放置在阴凉低温处贮藏，也可放在冰箱冷藏室保存。一般封存贮藏10天以后就可食用。第一次食用时，要将腌制的香椿彻底翻一翻，宁波人俗称“倒缸”——使其腌得更均匀些。取食时，注意一定要使用清洁的专用筷子或夹子，切忌沾染任何油腻，要随吃随取，取后封好缸。还有，用这道香椿来煮粥，味道也是“一只鼎”。

香椿香味浓郁，营养价值也远高于其他蔬菜，而且它还具有较高的药用价值。香椿中含有的香椿素等挥发性芳香族有机物，可健脾开胃，增加食欲，香椿本身有清热利湿和利尿解毒等功效，以及能主治外感风寒、胃痛等症。不过，现在宁波菜市场里香椿的价格并不便宜。

百年前的老宁波·宁波铁路



1910年6月，商办浙江省铁路股份有限公司倡募股款，修筑沪杭甬铁路曹城至宁波段。1912年底，宁波至慈城段通车，1914年6月，宁波至曹娥段通车，全长77.9公里。1938年为抵御日本侵略者进犯，国民政府下令将萧甬铁路拆除。这以后直到1959年9月30日庄桥至南门段铁道贯通，宁波城里才有了火车。

现在发现这张明信片最早实寄于1914年的2月，可见照片拍摄时的铁路还只通到慈城。经将明信片上的景象与老地图对比，可以确定它应在今天大庆南路与新马路的交界处，画面中的那座教堂，1947年由浙东中学（今四中前身）购入作校产。

水银供稿

宁波老话说春

□张金根

春天到了。记得有一句宁波老话，“春打六九头，穷人好出头”，春天到了，没有足够衣物的穷人不会受冻了，因为“六九五十四，笆头出嫩刺”，天气要渐渐热起来了。

但是，气候也会有反复的，应该“冬勿蒙头，春勿露背”，到“吃过端午粽，棉衣勿可送，还要冻三冻”。这期间，要采取“春捂秋冻”，才能“既病既痛”。因为“春天晚娘脸，一天变三变”，所以“春天生意实难做，一行行李一头货”。

当然，天气的变化，是有规律可循的，宁波人从实践中概括了一些经验：“一场春雨一场暖，一场秋雨一场寒”，“晴一冬，烂一春”，“旱冬烂春，烂冬早春”，“春冷冬勿晴，冬冷天架晴”，“春寒多雨意，春暖多雨天”，“春雾雨”，“春霜勿露白，露白要赤脚”，如果“春霜三日白，晴勒

割大麦”，等等。

春天是万物生长的最好季节，“日盼太阳夜盼灯，人望幸福树望春”，“春雷响一声，草子长一寸”。因此野草如“斩草勿除根，春风吹又生”。“一年之计在于春”，大家要充分抓住大好季节。特别是农民，“三冬靠一春”，“春夏勿晒背，秋冬要后悔”，“阳春勿出工，寒冬喝北风”。所以“春天洋洋，难陪娇娘；陪了娇娘，荒了田秧”，因为“人误地一时，地误人一年”，“五荒六月站一站，寒冬腊月少餐饭”。

春天里，连牛也辛苦，“春勿做牛，夏勿上楼”，所以有条件的，“冬天进点补，春天打老虎”，当然要注意节约，“冬勿节约春要愁，夏勿勤力秋无收”。

以春作比喻的宁波老话还有不少。如鼓励青少年勤学、勤劳的，“花开在春天，读书在少年”，“水流东海勿回头，误了青春枉发愁”等。

菜蕻

□陈海国

立春过后，天气暖多冷少，春光明媚。菜地里的青菜比赛似的往上长，一个个伸长了身子，顶着绿色的米粒大小的花苞，像身材高挑的模特儿，这就是菜蕻。菜蕻生长在春天里，吮吸着大地里春的气息，生气勃勃，凭借太阳的光线，每天都能长出一截。

清炒菜蕻是一道家常菜，它色泽鲜亮，爽滑脆嫩，略带甜味，留存清香。一般是将菜蕻切成寸段，然后热油旺火爆炒，转色后调入盐、味精，调匀后装入碗盆食用。菜蕻可跟其他许多配料同炒，与素色搭配如笋片、山药、香干、木耳、香菇、蘑菇、平菇等；与荤货搭配如酱肉、鳊干、荷包蛋等；与食品搭配最著名的是菜蕻炒年糕，它翡翠白玉、清香扑鼻，其他还有面条等。

上世纪60年代初，农民种的大部分是本地油菜，到油菜拔节、抽茎的时候是必须打菜蕻的，打下的菜蕻不但可以当蔬菜，更重要的是适当打蕻以后，可以促使油菜更多地分蘖以增加油菜籽的产量。油菜开花前先由主茎抽蕻，其后再从侧边长出若干根次蕻。打掉主蕻，会出现更多的侧蕻。有经验的农民大清早趁着露水未干就下田去，因为露水一干，菜茎就会变得柔而韧，采摘的时候就容易对植株造成伤害。人们小心翼翼地穿行在菜垄中，用右手的两只手指轻轻地摘下含苞待放的菜蕻，并将它放到左手上，一根根紧紧叠在一起，满手后再放到箩里。后来引进、推广了一种黑绿色的“胜利”油菜，叶子、菜蕻不好吃，产籽却很高。这种油菜秧与大头菜秧十分相似，容易搞错。后来本地油菜就逐渐作为吃菜来种，主蕻、侧蕻都打光，打菜蕻技术含量就不讲究了。

为了一年四季都能吃到菜蕻，农民们会在菜蕻上市旺季晾上许多菜蕻干。不是所有的菜蕻都能用来做菜蕻干的，首屈一指的是白种油菜，宁波人称为老油菜（本地油菜），或称生菜，还有过冬地里的所谓青大头、白大头等菜蕻也不错。

每年这个时候，当冬菜的菜蕻大量萌发时，取其顶端三四节嫩尖为原料，放入沸水中煮泡两三分种，当三分熟七分生时，迅速捞起散热，或者用冷水冲一下，这样会更绿，那是头等菜蕻干。

一般菜蕻干加工没这么讲究，只是把洗净的菜蕻在沸水中泡一会就可以了，到底要多长时间，要看菜的变化，用三个字可以形容：瘪、软、皱，达到这个标准后，就可用筷子或者漏勺捞起，先放在竹筛里，沥一沥水，随时就可拿去晾。

晾菜蕻干首先要选择通风背阴的地方。以前老屋有的是地方，弄堂、屋檐下、挡阳的院子，现今住新楼，阳光、杂厅等避阳又通风的空间也可以。因为在风中晾干的菜蕻干翠绿依旧，吃起来香气浓郁，如果是被太阳晒干的就会变成黄色，不但颜色不好看，口感也会逊色不少。

晾菜蕻干的工艺与菜蕻的品质、晾制时的天气、加工时的火候密切相关。一定要选择鲜嫩的菜蕻，加工时最好是刮西北风，菜蕻要生熟适度。如果晾菜蕻干时一连几天吹东南风，菜蕻干就会发黄，不好吃，所以在制作前最好关注天气预报。

菜蕻一般晾放在竹竿、拉绳上以及其他架子上，吹风晾至八九成干后，再移至阳光下晒干。最后，剪成一小段一小段的，三四厘米长度，再放入密封的包装袋储存即可。菜蕻干的保存也十分重要，要放置在避光、低温、干燥的地方，气温超过20℃就要变色，以前没有冰箱的时候许多人放到空的保温瓶或者锡瓶饭盒里，以避免光的辐射和空气的传导。这样的菜蕻干可以泡汤、炒菜，也可以炖着吃，反正烹饪方法多样。

由于其特殊的加工工艺，制成菜蕻干后其中的维生素C和矿物质大多未受损失，所以它是干菜，但仍然色、香、味俱佳，诱人食欲。夏秋季节，此菜便是一味很好的汤料。取少量菜蕻干放于碗中，加酱油、味精后用沸水冲泡，碗中的菜干就会像茶叶般展开，再加上麻油，趁热进食，清香嫩绿，鲜美可口，可以增食欲、助消化。