宁波晚报
责编/钱元平 胡晓新 审读/刘云祥 美编/吴天涵 照排/车时超

嚼过脚骨笋 吃过倭豆饭

是否还该来碗咸菜笋粒软菜羹?

咸菜笋粒软菜羹。记者 崔引 摄

莙荙

用勺子舀起一勺咸菜笋粒软菜羹,压根顾不上烫,送入口中,宁波人偏爱的咸、鲜味道在口中回荡……今天,立夏。相比脚骨笋、咸肉倭豆饭,被叫做“软菜”的莙荙菜就像是个“小透明”。殊不知,它本来也应该是立夏的“当家菜”之一。

被勾起的食欲

眼看铁锅冒烟,58岁的张开妃不慌不忙倒油入锅,随即放入早已切好的软菜;翻炒几下,看着软菜似软非软,她将一旁早已备下的咸菜花、笋粒一并倒入锅中;加水,再调点水淀粉……前后顶多也就10分钟,咸菜笋粒软菜羹就出锅了。

因为加了咸菜花,在烧这道菜的过程中,整个厨房都弥漫着一股咸香、酸爽的味道。尽管是闷热的午后,食欲还是在这股味道中被一点一点撕开。

用勺子舀起一勺羹,迫不及待地送入口中,软菜并不如它的名字那样软,反倒有些硬、脆,细品还自带一丝滑滑的感觉。两口下肚,感觉需要来一大碗米饭才够完美。

张开妃有些不太理解这道羹为何会这么受欢迎。对她来说,实在是一道普通到甚至不好意思拿出来招待客人的家常菜。只要家里有软菜,她都会烧上这样一道羹。

张开妃的家在海曙区章水镇樟村。烧菜前,她在家门口洗软菜,有经过的左邻右舍,都会叨上一句:“在烧软菜羹啊?拿点咸菜花、笋粒一起烧。”看来,这道菜在当地深入人心。

并不是没有其他吃法,比如就像炒青菜一样,直接炒软菜,但总感觉像是少了什么。

生生不息的软菜

用来烧羹的软菜,是20分钟前张开妃刚从地里掰回来的。

她家地里总共也就种了4棵软菜,油亮油亮的。即便是在被各种绿色占据的田野间,软菜也因为绿得油亮而格外引人注目。

蹲下来看了一眼软菜,长得挺有意思,跟包菜一样,菜叶是一圈圈长的。外圈的叶子最大,越往里,叶子越小。

张开妃直接上手掰,“平时自家烧个羹,掰两三片就够了。”这倒是跟之前在章水镇菜场看到过摊贩卖软菜的方法类似:两三片菜叶或者三四片菜叶捆在一起卖,价格根据菜叶的多少、大小略有浮动,但每捆也就一两元。

伸手摸了摸软菜,丝毫没有软的感觉,而是硬邦邦的。不过,和普通的青菜相比,菜梗部分显得格外饱满、厚实。

“软菜长得很快,像今天这样掰掉一圈之后,过个两三天,就又会长大一圈。”张开妃说,“一开始掰会感觉有点硬,等掰过三四回,菜梗、菜叶摸上去就会软很多。”

如此生生不息,也难怪张开妃会说,虽然只种了4棵软菜,但足够一家人吃一季。

“劝君珍惜好时光”

说软菜是立夏的“当家菜”,很多人可能会以为这种菜是到了立夏节气才有。张开妃却说,早在清明节气,他们就已经开始吃软菜,等到立夏节气,“软菜差不多已经要开花了,等它开花,就要整棵割掉,等到来年再种。”

照这么说来,软菜这种立夏“当家菜”反倒多了几分“劝君珍惜好时光”的味道。

立夏为啥要吃软菜?在张开妃的记忆中,多是传说吃了软菜,到了夏天就不会生痱子,皮肤会像软菜一样光滑。民间还流传有一种说法,因为成熟到可以掰下来的软菜叶子比较大,像老式的蒲扇,吃了夏天就不会觉得热。

软菜只是民间的叫法,它的学名叫莙荙菜,是一种叶用甜菜,按叶柄的颜色分有不同的类型,其中农家种得比较多的是青梗的莙荙菜。

因为它栽培容易,产量高,可多次剥叶采收,供应期长,可在夏季缺少叶菜时上市。

关于莙荙菜,民间还流传有一段有趣的故事:

相传南宋初年,金兵大举南下,宋高宗赵构为躲避敌兵,从临安(今杭州)逃到明州(今宁波),慌乱间躲进了一户农家的菜园,结果踏坏了软菜。

谁知当晚下了场雨,极具生命力的软菜第二天就恢复原样,还长得更加郁郁葱葱。

因此民间也把莙荙菜称为“君踏菜”,意为被君王踩踏过的蔬菜。立夏吃莙荙也寓意人们像它那样具有强大的生命力。

除了被人们寄予厚望的“夏天不长痱子”,据《嘉祐本草》记载,它还有“补中下气,理脾气,去头风,利五脏”的功效,但是张开妃说,因为这种菜铁、钾含量较高,“痛风患者最好还是不要吃”。

记者 石承承 通讯员 史媛

高速通行费为何不一样了?

相关部门的解释来了

本报讯(记者 范洪 通讯员 蔡颖) 这两天,高速公路收费站针对ETC车辆开始测试显示通行费。一些细心的司机发现,同样的出入口,测试显示的收费金额和去年收费机内有所不同,自己分明是从同一高速口上下,开行的线路也相同,收费却不同,这是怎么回事呢?

市公路运输中心相关人士表示,今年1月1日前,高速通行费以5元为单位计费,尾数取舍规则为2.5元(含)以下归为0元;2.5–7.5元(含)归为5元;7.5元以上进为10元。这样做的最大好处是,在人工收费模式下,消除了有零有整,方便找零,提高通行效率。而ETC不需要收现金,因此收费也可以更加精确,这就造成了高速通行费的变化。

高速对通行费尾数取舍规则进行了统一调整,ETC车辆也精确到了“分”。

举两个例子——

宁波北到慈城高速,按照旧费率收费是10元,ETC优惠后是9.5元;按照新的费率,调整成了8元,ETC优惠后是7.53元,收费有所下降。

慈城到掌起这段,按照旧费率也是10元,ETC优惠后是9.5元;按照新费率,调整为12元,ETC优惠后是11.3元,收费较以前有所上升。

相关人士指出,由于全国统一规则调整,各地均会出现ETC车辆通行费有增有减的情况,这也更加符合收费公平的原则。

热浪来袭 降温类小家电卖得火爆

本报讯(记者 黎莉 通讯员 王雅) 除了被节日点燃的消费热情外,一下子冲破30℃的天气,也让人来不及做些心理准备。由于这几天甬城气温突升,降温制冷类小家电成了爆款。美的、艾美特等品牌的各类电扇在各大卖场的销量同比上升150%–300%。

“机子不要太大,但风力最好大一点,样子好看点。”在苏宁电器天一店,记者遇到了正在选购电扇的市民刘先生。他告诉记者,天气突然热起来,开空调有点夸张,所以就想先买两只风扇过过渡。“一定要小,不然放在寸土寸金的家里太浪费地方了,冬天收起来也占地方。”刘先生笑着说。面对各式各样、价位不一的风扇,刘先生有些选择困难。最后,在导购人员的推荐下,他选择了一款1000多元的小型智能空气调节扇。

在国美东门口店,风扇类产品一样被放在进店的醒目位置。

记者到店时,有不少消费者正围着销售人员核算价格。消费者汪小姐告诉记者,自己一共要买3台,一台家里用,两台在办公室用,目前店里有活动,所以想算算价格。

一名销售人员告诉记者,这几天到店询问或直接下单购买空调、电扇的消费者非常多。特别是电扇,不少人跟汪小姐一样,一次买好几台,家里单位都能用。

在采访中,记者也注意到今年多功能风扇非常受消费者欢迎。尽管起步价格至少1000元,最贵的要四五千元,已经达到一台空调的水准,但这类电扇大多有空气净化、远程定时、除甲醛等多种功能,送风能力也比一般电扇要强劲且舒适,而且颜值较高。