



眼下的藕还有点嫩,但也能满足人们尝鲜的欲望。记者 崔引 摄

# “一日热三分”！ 小暑到 吃藕的季节来啦

玩了一个又破又烂的谐音梗：“藕”买噶，号称“一日热三分”的小暑今日到啦。还得再加上一句：买它！买它！买它！  
买啥？藕啊！

## A. 小暑不会“凉”

一直阴沉着脸,结果“憋”了半天还是没“憋”住,“噼里啪啦”一阵接一阵下雨,最高气温被“挡”在30℃外……这是最近几天天气的“常态”。

左看右看,不太像传说中“一日热三分”的小暑节气该有的样子。

所谓小暑,顾名思义,“小”,一“暑”,就已经将这个节气的特质刻画得淋漓尽致:天气开始变得炎热,却还没到最热的时候。

小暑期间,我们将告别很“霉”的梅雨季,迎来号称“一年中最热”的三伏天。无论是闷热,还是干热,总归是

跟一个“热”字脱不了干系。

出梅,还有待气象部门“官宣”;入伏,“定档”7月16日,今年三伏天的日数有40天,其中,中伏有20天。

小暑“一日热三分”的“人设”是要崩啊?别操心。

且看市气象台的预报,等到7月10日以后,我市的最高气温就将“一键启动”一路狂飙的模式,稳居在34℃-36℃。

天一热,很多人的胃口好像就会不由自主变差,饮食上偏爱冰冰凉凉、酸酸爽爽的口感,比如凉拌藕。

## B. 目前上市的藕是“小鲜肉”

在很多人的印象中,藕是跟秋天联系在一起的,就像俗语说的“荷莲一身宝,秋藕最补人”。事实上,随着小暑的到来,挖藕已经开始。

余师章和女婿朱为农在海曙区集士港镇新后屠桥村种了100亩藕。“今年开挖有点早,端午前两天就已经挖了。”7月2日上午10点,余师章带记者去水田里看看。

水田里,朱为农已经下水作业近2个小时。一阵紧一阵松的雨水,早已将他淋得浑身湿透,他差不多挖了150斤藕。朱为农说,等藕丰采期,一人一天能挖2000斤的藕。

记者很好奇余师章和朱为农是如何一眼看穿长在水下淤泥里的藕是否成熟了,种了19年藕的余师章指了指荷叶。

不同于花莲,藕莲的荷叶长得特别高,“身高一米八”一点儿也不稀奇。

那些看上去蔫儿吧唧的荷叶下才有成熟的藕,那些表面看起来光鲜亮丽的荷叶下,藕通常还没成熟或还很瘦小。

“现在的藕还太嫩,要再等二十天到一个月才会真正成熟。”余师章说,所谓的“真正成熟”,指的是“藕里面会有水淀粉生成”。

“太嫩”的藕恰好满足人们尝鲜的心理,因此能在菜场卖出“10元一斤”的“高价”。

随着疫情得到有效防控,再加上天气逐渐转热,不少人已经悄悄地摘下口罩,可余师章还是能够感觉到疫情带来的“后遗症”——

“原来很大部分藕是卖给罐头工厂加工出口到日本的,现在很多罐头工厂都没有开工。”

“很多原来从外地来宁波工作的人都没回来,对零售的销量也有影响。”

## C. 糖醋拌藕来一口

刚从水里捞上来的藕,裹着一层泥,看上去很“丑”。

朱为农拿起水枪一阵猛喷,泥被冲掉,渐渐露出黄褐色外表,还是没法和菜场里雪白的娇俏模样相媲美。

现在的藕正嫩,掰下来,切成片,拿糖醋拌一拌,直接就可以吃。很多人看中的就是这口脆爽,而且也十分符合小暑节气的“人设”。

藕一年四季都可以挖。余师章说,像他们这样,一年也就休息不足两个月。

等到天气转凉,作家周作人在《藕的吃法》中推荐过的一个吃法既暖胃又暖心:把藕切成大小适宜的块,同红枣、白果煮熟,加入红糖。

就像一道甜品,藕和糖都好吃。

不嫌麻烦的,可以做蒸藕。清代“吃客”袁枚在《随园食单》中提到过:“藕须贯米加糖自煮,并汤极佳。”其实这种做法,有点像我们现在常见的糯米藕。

不过,对于藕的选择,袁枚有着极高的要求:“虽软熟而以齿决,故味在也。如老藕一煮成泥,便无味矣。”

老藕的难吃,其实也怪不得老藕。

余师章说,藕长得极快,现在挖上来的这些看着很嫩的藕,若在水里再养上一段时间,藕节处就会长出新藕来,老藕的养分一点点被吸收,就会自然枯萎。 记者 石承承

芝士公园  
CHEESE PARK  
一站式教育综合体

BinGil  
冰吉利

芝士公园

冰吉利BinGil  
联名展

2020芝士  
暑期环球  
清单

7.11-7.12  
夏日北极  
音乐节

7.18-7.19  
舌尖上的  
亚洲

7.25-7.26  
奇幻童话  
冒险之旅

8.8-8.9  
萌宠大作战

8.1-8.2  
奔跑吧!宝贝

7.31-8.23  
芝士少年  
达人秀

8.15-8.16  
海洋嘉年华

8.22-8.23  
开学季

7.1-8.31  
全球动漫  
观影角



咨询热线: 0574-27976666

活动地址: 海曙区灵桥路768号芝士公园(灵桥边)

探索缤纷世界 详情请咨询公众号

