



暮春时节，蔷薇花带着外柔内刚的花姿，浪漫上线。

记者 胡龙召
摄于江北区8号公园

“五一”假期前的最后一周，雨水来来走走，气温升升降降，是不是像极了你纠结的心情：假期到底是出去看可以预见的“人从众”，还是干脆“家里蹲”？

晴雨、冷暖皆“纠结” 春时春食是清欢

1 晴雨、气温皆“善变”

眼下的这股冷空气着实让人有些闹心。受其影响，我国北方不少地方出现了明显降雪。中央气象台在4月23日发布的消息中提到，未来三天，我国中东部地区还将有大范围雨雪天气。

对于我们来说，雪花飞舞有些夸张，雨水淅沥却在劫难逃。

市气象台在4月23日发布的预报中提到，受冷暖气流交汇影响，4月23日到4月25日，我市有阵雨影响。

此外，从4月23日发布的十天预报看，4月27日夜里到4月28日，以及5月2日前后，我市还有降水过程。

今年“五一”假期是从4月29日到5月3日。大家不妨可以根据目前发布的天气预报，及时安排和调整出行。“五一”受冷空气和雨水的影响，气温难免有起伏和波动。

4月24日到4月26日，我市最高气温有些低迷，预计在16℃-20℃，大家要适当添衣；4月27日开始，我市最高气温有望“苏醒”，一路从22℃冲向26℃。

最低气温更是“善变”。其中，4月27日仅10℃左右，其他日子则在13℃-17℃之间起起落落。还是那句话，每天出门前留意一下最新的预报，及时调整衣着。

2 豌豆、蚕豆，你分得清吗？

最近这些日子，家里的餐桌上三不五时会出现蚕豆的身影，有时是简简单单拿油盐一炒，有时则是和韭菜组“CP”，虽然做法都很简单，但口感十分鲜嫩。

《随园食单》里还记载了蚕豆的一种吃法：“新蚕豆之嫩者，以腌芥菜炒之，甚妙。随采随食方佳。”

这个吃法是不是听起来很有“宁波味”？相信很多宁波人家会用咸齋炒蚕豆或者在咸齋汤里放一些蚕豆瓣，鲜滋滋，酸汪汪，特别开胃。

蚕豆似乎和谁都能组“CP”，比如豆瓣软菜（苕苕）羹，也十分鲜美。

蚕豆，算是眼下的时令菜。听农民说，蚕豆的种子多是过年时撒下的，等到农历三月下旬到四月初就可以采收，口感刚刚好，嫩而不粉。

蚕豆的“保鲜期”很短，通常只有一个月左右。而它“变老”会有一个明显的标志，就是豆皮上会长出黑黑、弯弯的一条。

蚕豆的“高光时刻”则要等到立夏节气。老底子宁波人有立夏吃“咸肉倭豆饭”的习俗，其意义不亚于中秋吃月饼。其中的一味食材倭豆，指的就是蚕豆。

很多人可能会觉得奇怪：明明是蚕豆，为什么要叫倭豆？

把蚕豆叫倭豆，可以追溯到

明代。相传，每年蚕豆成熟时节，倭寇就会侵犯浙江沿海地区。有一年，不堪其扰的沿海百姓将收获的蚕豆撒在倭寇上岛的必经之路上，并用“白药”使其腐烂。倭寇上岛后，陷在其中进退不得。百姓冲出来，将倭寇打得落花流水。

为纪念这件事，浙江沿海地区的人民就把蚕豆改叫倭豆。不过，时至今日，仍坚持用倭豆来称呼蚕豆的，恐怕只有宁波地区了。

宁波人之所以把蚕豆叫倭豆，除了和上述传说有关外，还有一个很重要的原因，是因为把蚕豆之名错冠到了豌豆身上。

豌豆，也是眼下菜场里卖得很火，餐桌上出现频率很高的一道时令菜。

和蚕豆相比，豌豆的吃法更简单：直接倒在水里一煮，甚至连盐都不用放；最妙的是就连煮出来的汤，都带着清清淡淡的甜味。

不知道你有没有这种体验：它虽然是道菜，但常常是一端上桌就被当作零食，一颗接一颗，根本停不下来，吃一盆都吃不腻。

每年立夏，有些宁波人家也有在“咸肉倭豆饭”里加豌豆或直接烧“豌豆糯米饭”的习惯。听老一辈说，一颗颗的豌豆像眼睛一样，便有了“吃新鲜豌豆，眼睛像

豌豆那样清澈，无病无灾”的美好寄托。

豌豆之所以被称为蚕豆，或许和它的“长相”有关，恰逢农历三月成熟，而此时正值养蚕的月份；一颗接一颗的模样，又和蚕有几分相似。

不过，在日常生活中，很少有宁波人用豌豆或蚕豆的叫法，反而更喜欢称呼它为罗汉豆。一颗叠一颗，说来倒也有几分形似。

“倘具大慈悲，普济人间食。”清代奉化人孙事伦曾写过一首《罗汉豆》，寄寓了这种平凡的食物极大的希望。

记者 石承承 孙肖



江北区农田里的蚕豆已成熟，等待采摘。