



雨后，花草草上滚动着水珠。

夏至连端午 很罕见!

在新的一周(6月19日-6月25日)里,我们将“喜提”端午假期(6月22-6月24日)。就在端午(6月22日)前一天,我们还将迎来二十四节气中的夏至(6月21日)。

夏至连端午,很罕见。上一次是在2004年,而下一次“再见”,恐怕就要等到2042年了。

1 梅雨不放“端午假”

“端午准备去哪儿玩?”大概从一星期前,身边很多人就已经开始谋划端午出游。毕竟,眼下大家出行的热情很高,酒店、机票、火车票……都是要用靠“抢”的。

天气对一段旅程的愉快程度起着至关重要的作用,尤其时处梅雨季,天气是否会给假期出游“锦上添花”?

市气象台说,随着雨带南压,6月21日后期到6月22日,我市降水减弱,天气状况会有所转好;不过,6月23日起,雨带再次北抬,我市又会有一次比较明显的降水过程。

在雨水的打压下,气温总体还算“低调”。不过,最高气温在6月22日会有一次短暂的骤

升,预计可达33℃左右。体感的闷湿或将加重,大家要多加留意。

计划市外,甚至省外出游的朋友也要多加留意天气的变化。中央气象台在6月18日发布的中期预报中提到,未来十天(6月18日到6月27日),江南华南西部等地多降雨,华北黄淮等地有高温天气。

在端午假期来临前,大家要格外小心“梅姑娘”的“暴脾气”。特别是6月19日,我市阴有阵雨或雷雨,雨量中等,局部地区有大到暴雨,有雷雨时可伴有短时强降水、强雷电和雷雨大风等强对流天气。

2 “五月白糖搵粽子”

端午还没到,但家里的端午粽恐怕早已备下。

老底子宁波人吃端午粽,有自己的讲究。从一句“五月白糖搵粽子”,就能看出端倪——

要用白糖来“搵”的粽子叫碱水粽,通过碱水和糯米的“奇妙”配比,营造出一种特别的口感,老一辈人管它叫“韧结结”,年轻一辈人称之为“Q弹”。

别家的端午粽多半要趁热吃,可碱水粽哪怕是凉的,也可以大快朵颐,硬是把一道糯唧唧的主食吃成了一道甜滋滋的清凉冷饮。

配料虽然简单,但碱水粽的制作却大有讲究——

尤其是碱水和糯米的配比,会影响到粽子

的口感。若是碱水放多了,做出来的粽子就会“硬邦邦”;但是碱水放少了,粽子就会色淡味寡,如同一坨散沙。

讲究的人家,就连碱水也要自己动手做。将田间地头的黄稻草收起来,洗净,晒干,烧成灰,裹在纱布里;再用滚烫的水冲淋,沥下的汁水就是最原始,自带稻草清香的碱水了。

包粽子的箬壳也要精挑细选,最好是竹子嫩头脱落的竹皮,洗净后用刷子刷一遍,再晒干;等到要用时,放到水里泡软捋平

亲手包的碱水粽不仅用来自家吃,也可用来和亲朋好友分享。对过去生活在农村的孩子来说,帮长辈出门送粽子是件“美差”,一路走一路逛,玩得“名正言顺”。

3 “虎”假虎威的端午

“端午节,天气热;五毒醒,不安宁”,怎么办?

人们想出一个办法:借“百兽之王”的威严来镇压住蛇、蜈蚣、蜥蜴、蜘蛛、蝎子等“五毒”,“描端午老虎”应势而生:小孩将黑色版画“端午老虎”填上各种颜色,然后贴在门或墙上,据说可以辟邪。

家里的长辈还会在端午给小孩系上五色“健绳”。等到以后奔绳时,黏上糯米饭,抛到屋顶让飞鸟叼走,寓意孩子从此无病无灾,长

命百岁。

在宁波民间,端午亦被视为“女儿节”,女儿要带女婿回娘家。女婿上门不能空手,“端午担”不可少,礼物少则四样,多则八样。如果能带一头鹅颈涂成红色的“吭吭鹅”回去,估计丈人丈母娘更是要乐开花。

宁波人的端午家宴也很讲究,有吃“五黄六白”的习俗。其中,“五黄”指黄瓜、蛋黄、黄鱼、黄鳝、黄蛤;“六白”指豆腐、茭白、小白菜、白条鱼、白斩鸡、白切猪肉。

4 “今非昔比”的夏至

在端午之前,我们将先迎来二十四节气中的夏至。所谓夏至,“日北至,日长之至,日影短至,故曰夏至。至者,极也”,太阳直射地面的位置到达一年中的最北端;在北回归线及其以南附近区域,有望见到“立竿无影”的景象。

夏至的地位,今非昔比。

它是二十四节气中最早被确定的一个节气。早在公元前七世纪,先人就通过土圭测日影的方法,确定夏至的日子。

它在“四时八节”中占有一席之地。所谓四时,指的是春、夏、秋、冬四季;而八节,说的是立春、春分、立夏、夏至、立秋、秋分、立冬、冬至。

自古以来,每年到了夏至,民间就有庆祝丰收、祭祀祖先的风俗。

只是,到了今天,夏至的“热闹”恐怕已经看不到了,只剩下“热”。

每次一说到夏至,人们就会不由自主把它和炎热的天气联系在一起,就像是一个开关,一打开,滚滚热浪扑面而来。

其实,夏至来时,近地层的热量还在积蓄中,一般要再过二三十天,才达到最热,也就是民间常说的“三伏天”。

今年,我们将在7月11日入伏。

距离“最热”还有一段时间,但天气已经开始在“没有最热,只有更热”的路上“提速”,就像民间说的“不过夏至不热”。

《夏至九九歌》这样描述变热的过程:“夏至入头九,羽扇握在手;二九一十八,脱冠着罗纱;三九二十七,出门汗欲滴;四九三十六,卷席露天宿;五九四十五,炎秋似老虎……”

这样的时节,最适合学元代诗人白朴:“云收雨过波添,楼高水冷瓜甜,绿树阴垂画檐。纱厨藤簟,玉人罗扇轻缣。”

人一静下来,闲下来,嘴巴就想找点事儿做。

夏至最有名的,要数“夏至面”。“吃过夏至面,一天短一线”在民间流传甚广。

可话说回来,“夏至面”更多只是吃了个“仪式感”。一来,此时正值新麦登场;二来,也是为了取“喜尝新麦,庆祝丰收”之意。

最适合夏至的,或许还要数朴实无华的绿豆汤、木莲冻。

作家周作人在《园里的植物》一文中写到:“木莲藤缠绕上树,长得很高,结莲房般的果实,可以用井水揉搓,做成凉粉一类的东西,叫做木莲豆腐”。

“老底子”做木莲冻,就是将装有木莲籽的布袋浸到水中挤压,等到水变成像啤酒原浆一样,说明木莲籽里的果胶已全部滤到水里。

过去,人们还习惯用“中华牙膏”来凝固木莲冻。因此,在很多人的记忆中,木莲冻不是现在流行的薄荷味,而是牙膏味。

记者 石承承 文/摄