



冷空气过境, 今明两天, 市区最低气温将出现一次“断崖式”下滑, 预计最低仅有1℃左右, 或刷新今年下半年来低温新纪录。

今日“大雪”至, 又到荸荠上市时。不过, 江北区甬江街道外漕村种了十几年莲藕、荸荠的黎师傅说, 上市不等于好吃, 贪那一口鲜甜的, 还得再等半个月。

□记者 石承丞

# “大雪”至, 又到荸荠上市时 贪那一口鲜甜还要再等半个月

## 在烂泥里“捂熟”>>>

12月5日, 黎师傅说, 水田从10月开始放水, 现在差不多已经干涸; 匍匐的是荸荠的叶子, 待冬风一吹、冬雨一下, 就直接烂在地里“回田”, 是不错的养料; 至于荸荠, 就藏在叶子下的烂泥里。

市场上看到的荸荠, 表皮通常有点红, 又有点黑, 好像又带着点紫, 甚至有人专门用“荸荠红”来形容这种独特的颜色。

实际上, 荸荠在成熟前是白色的, 不是无瑕的白, 而是带有那么一点点褐土色的白, 更接近于藕的颜色。

“只有把水放干, 让荸荠捂在烂泥里, 它才会慢慢成熟, 变红变甜。”黎师傅说。

有人曾为荸荠编过一个谜语, “小红碗, 装米饭, 埋在泥里不会烂”, 生动地描述出荸荠的这一

特性。

种荸荠不难。它算是高产作物, 用“春种一粒, 秋收一篓”来形容丝毫不夸张。不过, 黎师傅说, 在宁波本地, 要等到每年7月下种, 11月底12月初开始收获。

相比种荸荠, 刨荸荠是个辛苦活。

全副武装的黎师傅跳进田里, “扒拉”下一块20多厘米厚的烂泥, 一通轻捏, 刨出三四颗黏着很多潮湿泥巴的荸荠, “一次能刨多少, 完全看运气。”

眼下天气还没冷透, 待北风紧, 气温“跌停”, 一口气要在烂泥地里劳作四五个小时, 滋味不好受。



洗净后的荸荠终于露出它本来的样子。黎师傅说, 再等上半个月, 就能吃到更为甜润的荸荠。 记者 崔引 摄

## 下完霜, 就甜了>>>

眼瞅着刨出来的荸荠装满了一塑料桶, 黎师傅决定“收工”。

眼下市场上, 每公斤荸荠的售价在3.5元到4元。黎师傅说, 荸荠每年的价格波动并不大, 最便宜也要卖到每公斤2.5元左右。

作为节气时令作物, 眼下市场上, 尤其是一些饭店、酒店对荸荠的需求开始变得旺盛。虽然现在在很多蔬菜、水果已经跳出了季节的限定, 但是“时令菜”仍是餐饮业招徕顾客很重要的一招。

即便如此, 黎师傅还是不舍得大批量收获, “还差一场霜。下完霜, 荸荠就甜了。”到时, 一天的销售量可达100公斤到150公斤。

这跟经霜打的青菜、萝卜变得口感甜糯是同一个道理。

这些作物本身富含淀粉, 在淀粉酶的作用下水解成麦芽糖酶, 最终变成葡萄糖; 糖分的增加,

有助于作物本身不容易因为霜打而脱水; 而葡萄糖溶解于水, 使得作物的口感变得甜甜的。

遵循天时, 也算是像黎师傅这样传统的农作人, 对自己这份工作的近乎倔强的尊重吧。

当然, “悠着”收, 也跟荸荠的收获季长有关。从眼下开始陆陆续续收, 整个收获季预计要持续到来年清明前后才会正式告一段落。

黎师傅种的是本地品种的荸荠, 产量不算高, 个头不算大, “卖相”不算太好, 但是胜在一旦成熟, 口感就会比较甜。

市场上比较常见的荸荠, 还有杂交品种的, 产量高、个头大、分量重, 但是相对而言, 甜度略差一些。

聊个大家最关心的: 如何区分本地品种还是外地品种? 除了看个头, 重在表皮, 本地品种洗净后表皮泛红, 而外地品种则更偏黑一些。

### 市区天气:

今天 多云到晴 3℃-9℃

明天 晴 1℃-11℃

今天市区空气质量: 优至良, 一级至二级

首要污染物: PM2.5 颗粒

## 鄞州6个历史文化名村规划定了

近日, 市自然资源和规划局鄞州分局接连公布了包括上周村、天童村、勤勇村在内的6个历史文化名村的保护规划批后公示, 这些历史文化名村今后的规划发展得到明确。

根据规划, 上周村定位为以梅源溪谷的传统村落格局为载体, 以完整的聚落生活形态为核心, 发展人文旅游的鄞东南历史文化名村。

勤勇村定位为人居环境示范村、大寨文化展示与体验基地、农业休闲旅游地。

上街村地处横溪镇南侧, 古有横溪(乾坑溪)通村而过, 两侧山青水绿, 俨然一副“山水共生、耕读传世”的慢生活画卷。

天童村定位为保护历史遗存, 延续传统生活, 展现禅文化、商贸文化的聚居古村典范。

新张俞村的功能定位为以家族文化为主线, 保护历史文化遗产, 维护村庄社会空间结构, 延续典型的传统生活, 同时植入历史体验与游憩观赏功能, 发展成为宜居、宜业、宜游的家族型历史文化名村。

雁村功能定位为以传统村落生活为职能, 以梅溪原生景观为核心, 发展特色民俗历史文化名村, 同时明确该村的主题形象是“古朴山居, 轻奢原乡; 泊心之所, 自在安然”。

记者 周科娜

## 人工削的好吃>>>

削荸荠, 是个苦差事。通常都是用小刀削皮, 可荸荠的形状又不规则, 一不小心就会削掉一大块果肉, 心疼不已。

“现在的人嫌荸荠削皮麻烦, 市场上也有削完皮卖的, 不过买之前记得问一问, 是机器削的还是人工削的。说来也很奇怪, 机器削的就是没有人工削的好吃。”黎师傅说。

荸荠有个很雅致的名字叫“凫茈”, 早在《尔雅》中就有提及。凫茈之意, 是野鸭爱吃这种东西。

古往今来, 在文人墨客的笔下, 荸荠甚至成为田园生活的代名词。

宋代诗人陆游在《野饮》中就有“溪桥有孤店, 村酒亦可酌, 凫茈小甑炊, 丹柿青篾络”的描述。

明代画家徐渭在《渔鼓词》中也有“洞庭橘子凫茈菱, 茨菰香芋落花生, 娄唐九黄三白酒, 此是老人骨董羹”。

它偏偏又和人间烟火气贴得很近。

《后汉书·刘玄传》中提到: “王莽末, 南方饥馑, 人庶群入野泽, 掘凫茈而食之。”

宋郑獬《采凫茈》中说: “朝携一筐出, 暮携一筐归; 十指欲流血, 且急眼前饥。”一碰到灾荒, 人

们便采荸荠充饥。

作为食材, 荸荠能玩出不少花样。

生吃, 吃的是它本真的“春来野草之气”。

熟吃, 可以和其他蔬菜一起炒着吃, 也可以剁成丁, 和五花肉和着做饺子馅或者“狮子头”; 又或者直接拿来炖汤, 爽脆不再, 取而代之的是软糯香甜。



黎师傅(左)和同伴一起在烂泥地里刨荸荠。大雪至, 正是荸荠上市的时节。