

无热闹

不端午

2 热热闹闹过端午

“五月端午描老虎，艾旗蒲剑辟群妖，雄黄细蘸高粱酒，苍术还须正午烧”，本周（5月26日-6月1日，下同），我们将“喜提”端午假期。

1 气温『不太夏天』

我市于5月14日入夏，较常年平均入夏时间偏早6天。入夏已有10来天，气温的总体表现“不太夏天”，本周也是如此。

市气象台在5月25日发布的十天预报中提到，在6月1日前，我市以晴到多云天气为主，其中，5月28日阴有阵雨；6月1日后期到3日，我市阴有阵雨或雷雨。

5月31日到6月2日，恰逢端午假期，降水的出现多少有些“不识趣”。不过，市气象台也说了，由于时间较远，天气仍存在调整可能。

相比雨水“爱耍小性子”，气温的表现相对稳定。

从市气象台5月25日的预报看，本周前半周，我市最高气温在24℃至26℃间徘徊，之后逐步抬升，预计最高在29℃左右。最低气温的表现更“低迷”，甚至不会迈过20℃的门槛，最低预计在16℃左右。



本周，气温“不太夏天”。 图片来源：宁波气象

3 『五月白糖搵粽子』

宁波人过端午最大的特色是“五月白糖搵粽子”。

用白糖搵的粽子叫碱水粽，用到的食材非常简单，仅有糯米和碱水。过去，人们习惯自己动手做碱水。把黄稻草扛回家，洗净晒干后烧成灰，倒在纱布上，再用滚烫的热水冲下去，沥下的汁水就是最原始的、自带稻草清香的碱水。

碱水在碱水粽里发挥的主要作用是吸收水分，产生良好的黏性和弹性。碱水和糯米的配比，是碱水粽成功的关键。碱水放太多，煮出来的粽子会太凝固；碱水放太少，粽子则会色淡味寡，如一坨散沙。

想要做出Q弹、可口的碱水粽，除了碱水，烧制的过程也十分讲究。

过去，家家户户有大灶，人们从下午开始烧火煮粽子，先用大火猛攻半小时，再改用小火炖煮三四个小时；等到夜色降临，灶膛里的火慢慢熄灭，用灶膛的余温把粽子焖上一夜；等到第二天早上，碱水粽就会有Q弹的口感。

除了碱水粽，宁波人还有在端午吃“五黄六白”的传统。

但不同的地方，“五黄六白”的种类略有差异。比如，在镇海一带，“五黄”包括雄黄酒、黄鳝、黄鱼、黄瓜和咸鸭蛋；而在鄞州的一些地方，“五黄”指的是黄鱼、黄鳝、黄蛤、黄鱼、蛋黄。

但这其中，黄鱼是必不可少的。宁波有句民谚叫“五月五，买条黄鱼过端午”，一是因为此时的黄鱼个头肥大，味道鲜美；二是以前人们收入低，平日吃不起黄鱼，到了端午，才买一条来改善伙食。

“六白”通常指的是豆腐、茭白、小白菜、白条鱼、白斩鸡、白切肉等，取“以形补形”之意，希望夏天打赤膊时，裸露在外面的皮肤能够白嫩光滑。

民间认为，端午吃“五黄六白”能辟邪解毒，甚至“扭转运势”，因此“忙做忙，勿要忘记五月黄”。不过，仔细想想，这些说法可能更多的是人们为了尝鲜、满足口腹之欲的“借口”。特别是黄鱼和黄蛤，眼下肉质鲜美，简简单单烧个咸菜黄鱼汤，或者黄蛤冬瓜汤、葱爆黄蛤，都是要“鲜掉眉毛”的。

记者 石承承



碱水粽。
资料图片