

竹笋

——
 蛰伏了一个冬天的美味

记者 倪玲玲

跟随时令吃食物,食物才能展现出它们最大的诚意,以満足、感动你的味蕾和身体。春天的食物,逃不过一个“鲜”字。

四月的春天,乍暖还寒,一声春雷过后,遍山青翠的竹林渐渐按捺不住,越发显得不安分起来,在一片看似了无生机的土层之下,蛰伏了一个冬天的竹笋开始萌发,土壤中的生命正在被春天唤醒。

小将镇拥有大片大片的竹林,顺着节气,梁勇敏锐地察觉到大自然发出的信号,得空在周末的上午扛起锄头便上了山。虽然从竹林的表面上看什么也没有,但凭借丰富的挖笋经验,梁勇只需要通过观察竹梢的颜色,顺着竹鞭挖,大致便可判断笋的位置。

挖笋,并不像割水稻或捕鱼那样来的猛烈,需要仔细观察,耐心寻觅,在残枝败叶下,寻到泥土裂开的一条细缝,笋头将出未出,这许是挖笋人最开心的一刻。找到笋后,定要轻刨轻取,用锄头轻轻顺着笋的边缘划开泥土,万万不可伤根,笋取出来,还要盖好土,以保证来年竹根再生竹笋。

黄泥地里长出来的毛笋,民间叫黄泥拱。黄泥拱细密爽脆,有人说有类似梨子的口感,更为奇妙的是,它的品质会随时间迅速退化,如若不及时加工,会马上苦涩变老。要吃上最鲜嫩的笋,就要和时间赛跑。梁勇的速度很快,一上午便收获了100斤的笋。蛇皮袋装好捆好后,用扁担扛回家,妻子以最快速度削壳、去皮、剥壳、浸泡在水里,从收获到加工,间隔时间不能太长。

竹林分“大小年”,竹林出笋率较高的一年称大年,大年和小年基本一年一轮。梁勇的竹林今年是大年,挖回来的笋太多来不及吃,竹笋的时令性极强又难以保存,妻子会将吃不完的笋做成笋干。小将的村子里,一到笋季,家家户户门口都会铺上竹垫晒起笋干。

新鲜的笋剥去笋衣,已所剩无几,留中间最嫩的部分,竖切横切,切片切段,放入锅里蒸或煮,熟了后平铺在竹垫上经太阳暴晒4、5天,一颗黄泥拱就只剩下几片笋干了;也可以切丝与腌制的咸菜一同煮,煮熟晒好后就是笋丝,新昌人爱吃笋丝,煮榨面的时候放一把,鲜美无比;还可以和花生肉一同,加入茴香、桂皮、八角等调味品同样煮熟晒干,也是一道美味小食。

除了晒干,聪明的小将人想到了使用盐来保住它的鲜美。小将腌笋,在新昌小有名气,一口腌笋入嘴,能扒上好几口米饭,实属下饭佳肴,用罐头一瓶瓶装起来,可以吃上一整年。

竹子,原生中国,自古以来就是脱俗、高洁的精神象征,由它延伸出来的食物一笋,更是肉质细腻清脆,鲜嫩可口。中国的厨师爱笋,因笋极易吸收搭配食物的滋味,炒、炖、焖、煨,皆成美味,尤其是和肥腻的肉类脂肪可以形成平衡。

作家、美食家梁实秋曾说过:“无肉使人瘦,无竹令人俗,若要不要瘦也不俗,餐餐笋煮肉。”咸肉配笋,肉的浓烈与笋的清新,相互对抗的同时相互交融,这道菜便是有名的腌笃鲜;或是加酱油、老酒、糖等放入油中煨炒,焖烧至汤汁收干,就是一道家常菜一油焖笋;还有红烧肉炖笋干、笋干老鸭煲、咸菜炖笋、笋蒸蛋……

“客中虽有八珍鲜,哪及山家野笋香”,笋季来得迅猛,却也非常短暂,赶紧抓住笋季的尾巴,大快朵颐吧!

