



春往夏来,只为等一山小野笋

壹

野笋分为三六九等,顶好的是泥中白

一簇嫩笋,夹过了春天。

杭州淳安千岛湖边大山的小野笋已经破土而出,粗如拇指,色青或黄稍加淡棕。

沿湖走去,从淳杨线走到干汾线,然后回到县城——这个时节,茶叶的香淡了,山腰的野笋鲜了。有人还在打听,有人热心指路,有人却已经背着满筐的笋下山了。城里人喜欢毛竹笋,大;乡村里则嫌弃,喜欢的是这种野长的小竹丛里的小野笋,韧而鲜。

姜家镇的球山,很高,野笋刚冒头。跟着当地的几个妇人爬到半山腰,土黄,竹翠。“这是顶好的笋,我们叫‘泥中白’,土上只有一

寸,拔出来有近一尺。”一位姓姜的村民讲,这种笋只出现在黄土深厚、松软的山上,极为鲜嫩,是所有识货人的目标。“‘遍山笋不夸,一白抵十花。’这个时候的毛竹笋苦涩难吃,野笋也分三六九等。”她说,除了泥中白,依次是小麦笋、大麦笋、黄壳笋、花壳笋。

小麦笋最迟,估计得半个月后。这个时候最多的就是大麦笋,笋壳近似竹子,又和环境融合,有点难找,没有经验,恐怕一天拔不来一碗。说话间,几个人早已散开到一定的距离——彼此能喊到,但又无法看见。说来这也是一种智慧,山里意外多,万一碰到什么事

能有照应;一定的距离又能保证大家都会有收获。

12日上午8点半上的山,到11点下山的时候,4个人,约摸拔了六七十斤,剥壳去老,能得20斤笋肉。如果拿到菜市场卖,地方不同价格不一,五六块钱一斤总是要的。

因为这个价格,淳安当地的各个乡镇,几乎都有人在这个时候以拔笋为副业。哪座山野竹多,哪儿丛野竹的笋粗而多,他们心里就像藏了一张图,清清楚楚。当然,他们会带着柴刀和蛇皮袋,上了山,最多半天,百十来斤的野笋就会到家——这样一算,肯干勤劳的,一天能赚两三百元。

今年的小野笋,有点迟。与往年比,多等了半月左右。

掰着指头的,不只有我。有山里、近水边的农村;有周末、得半闲的城市;还有走出山村、走入城市的那一批人——俱是回忆,或是藤条、或是麻布、或是青“涂卡”外衣,趁着歇工回家,弯进野竹丛——卷起来,就能兜笋,上桌就是菜。

乡蔬城忆。笋,在不同人的印象里含义不同:俗人的口福、农人的时节,甚至还有诗人的向往。

春夏相交的时节,山里人正要忙着下种育秧的时候,出笋了。

贰

千岛湖的笋只有三种吃法,火腿炖野笋他人学不来

下山后剥去笋衣、切段、拍扁、下锅……新鲜的小野笋,几乎无关厨艺、火候、色泽,盐足熟透就好。

对千岛湖来说,笋就只有三种吃法,没有第四种。

最普通两种都是生炒,图的是新鲜。第一种是炒肉,肉片要切小、切薄,带一点点肥肉。油锅热时下肉,肉四分熟时下笋,来回翻炒不消一分钟,肉香和笋甜的气味飘出来,能从一家“唤醒”邻居好多家。第二种就是炒酱,这个时令还没有“六月酱”,更何况六月酱太细,不能在翻炒野笋时持续入味

——只有“冬酱”,酱一笋九。也是要先起油锅炒酱,爆炒,比炒肉更香、更下饭。

杭州城里现在也有这样炒肉、炒酱的野笋吃法,但大多都不地道,太追求“色”而没有了“味”,除了城北几个夫妻店,掌勺和端菜的都是淳安本地人。

只有这最后一个没被人学了去:火腿炖野笋。这么烧要注意两点:火腿要用陈年的,野笋也必须是整根(去笋衣)的。先把火腿切块,加入蒜、姜、桂皮、酒酿、酱油等,放木炭上炖,少则两小时多则

半天,肉已香满全村的时候最后下野笋,等20分钟,开锅。那陈年火腿的肉汁浸到刚下山的野笋里,野笋的淡竹香又滋润到肉的间隙去,拿着筷子,该先夹谁?

这野笋炖肉是一个极讲手艺的活,做着麻烦,还需要知道每一个环节的时间。几年来在杭州炖了几次,都是奇苦,完全没有小时候奶奶和妈妈的味道,很寂寞。

今年,一定要回老家去,让年过七十的母亲教一教我,待到哪年我老,我的孩子也能因为这一锅而想我、记我、回忆我……

叁

“春有四子,笋为长”,野笋的故事在碗外

“笋上山,种下田。”野笋的精神,不止在筷,更多还在碗外。

李吉甫的《清溪路中寄诸公》比较浅显,说“野笋资公膳,山花慰客心”,借吃而慰心。苏门四学士之一的张耒却更加悠远一些,他说“春有四子,笋为长”。他是安徽亳州人,因被列为元祐党人,数遭贬谪,虽曾为大臣却一世寂寥。有一次他写《书事寄晁应之》:“野笋空阶短,蒲芽出水齐。柳垂紫鹊重,花袅带蜂低……”

除了这样的定义,刘长卿更是把这山间野笋比作人生的两重境界——他在《过鸚鵡洲王处士别业》里写“白首此为渔,青山对结庐。问人寻野笋,留客馈家蔬。”

不去细究,很少有人知道有那么多人曾经写过野笋、感悟过野笋,甚至追随过野笋。

李商隐在说“嫩箨(tu ò)香苞初出林,於陵论价重如金”,苏学士在赞“若要不俗也不瘦,餐餐笋煮肉”,杜甫在叹“青青竹笋迎船出,白白江鱼入饌来”,还有南宋陆游,还有清代袁枚……

粗粗翻一翻这些古诗词,就知道野笋长在安徽、江苏、浙江、湖南、福建。不同地方的笋有不同的风味,但无论哪里的野笋,只会比你想象的更有文化。你或许都不知道,我国吃笋的历史已有三千多年。

最早的记载来自《诗经》的“笋菹(zū)鱼醢(hǎi)”的诗句,《国风·大雅·韩奕》也有“其蔌维何?维笋及蒲”。像《周礼》《本草纲目》《山家清供》《四时幽赏录》《调鼎集》《随园食单》等都更加详细地记录了寻笋、吃笋的方法。宋代浙江

高僧赞宁甚至专门著书《笋谱》,书里列举了宋代之前的典籍对笋的记载有300多条。

山间农夫吃笋作竹,词人诗客烹笋弄竹,翰墨丹青描笋画竹,有哪一个人真正告别了山、笋、竹?

戴凯著《竹谱》记野笋;李渔食野笋赞“蔬食第一品”;郑板桥更是画竹一生、食笋一世,酒后题诗“烂煮春风三月初”;还有那大家吴昌硕正在吟唱“家中常有八珍尝,哪及山间野笋香!”

谈到板桥和吴老,浙记起小时从《芥子园》中学笔,每每遇到山水、花鸟、农舍,就总能看到这一支、这一丛笋竹:竹细而韧,笋小而直。

城里人的回忆和山里人的小菜,今年的小野笋,有点迟。与往年比,我多等了半月。

本报首席记者

鲍亚飞

