



经过一上午的辛劳，汪金龙满载而归。



挖笋人



先将笋衣剥掉。



再洗净切块。



放入锅中翻炒，用清水煮3个小时左右。



最后加酱油、油等小火慢炖2个小时左右。至此，色香味俱全的油焖笋制作完成。



竹笋深埋在地下，汪金龙用锄头将其挖出的过程中，还需留神不要损伤邻近竹子的竹根。



汪金龙的妻子葛芳琴在竹林间搜索竹笋。

又到吃笋季，我们到山里看看挖笋人。4月10日清晨6点半，天色尚未透亮，我们搭乘农家的电动摩托车飞驰在泥泞、颠簸的山路上。山里的风比城市来得凛冽，划过脸颊，有几分刀割般的生疼。赶到山上时，50岁的汪金龙和妻子葛芳琴已经在竹山上忙碌了半个多小时。葛芳琴的竹篮里装满了新鲜挖出的毛笋。最粗壮的，两只手都围不过来。

挖笋靠的是经验，像我们这种外行人，踩在犹如棉花般松软的林间土壤上，行走也有些困难，慌乱间伸手去扶竹子，“哗啦啦”抖落一片露水。而汪金龙却在林间健步如飞，一眼就能从厚厚的落叶、枯枝、烂泥堆中找到“才露尖尖角”的毛笋，一锄头下去，“弹无虚发”。

有些毛笋埋得深，挖出后地上留个坑，汪金龙总会把土壤回去。他说，只有填回去，来年才会再出笋。汪金龙是奉化棠云汪家村人，10来岁开始就跟着大人在竹山上跑，是山里的明白人。

眼下，雷笋差不多已经下市，汪金龙挖出的多是毛笋。汪金龙说，挖笋季最迟可以延续到立夏节气。

汪金龙要挖到中午12点左右才下山，我们便先跟着已经挖完笋的村民陈夫均下山。陈夫均的家在离竹山不远的奉化溪口新建村，他急着回去烤油焖笋。

“笋要当天挖当天烤，否则口感就不好了。”陈夫均说，“烤笋要用大锅烤味道才最好，一锅笋差不多要烧六七个小时，不早点回去，一天都来不及。”

吃笋季，在奉化的不少村庄里，几乎家家户户都会架锅烤笋。

陈夫均的电动摩托车在狭窄、曲折的村道上灵活穿梭，停在一栋旧屋门前。两位老人已经剥好一堆的雷笋，正在切段。

笋段比平时我们自家吃的要长一些。因为要烤六七个小时，切得太短，容易煮糊。

一旁垒得整整齐齐的柴火上，放着一个小平锅，里面放的是越剧，悠扬的唱腔在安静的村落回荡。

见陈夫均带了新的毛笋回来，一位老人腾出手来剥笋，用的是削甘蔗的刀，先在笋面上削下一片，然后在笋尖上划一刀，用手一拧，整棵笋的笋皮都被剥了下来。

陈夫均要烧的是油焖笋。他说，和晒笋干不同，当地人最喜欢在天气不好的时候烧油焖笋，“因为田里没法干活，容易找到帮工。”

两口大锅同时烧旺了火，一口架在农村常见的土灶上，烧毛笋；一口架在一个柴油桶改建的灶头上，烧雷笋。

把切好的笋倒进锅里，已经是早上9点半，陈夫均才有空坐下来吃早饭。

用清水足足烧了3个小时，陈夫均才往锅里倒入酱油。又让笋在锅里“咕咚”了差不多两个小时，他才往锅里倒了油。

这算是做油焖笋的诀窍：

只有先用酱油长时间烤，才能让笋段从里到外都入色、入味，而不是像家里烧的，外面看起来酱色赤浓，里面还是白花一片。然后浇油，油浮在表面，像是一层薄膜，将笋“焖”透，才特别好吃。

这边锅里的笋散发着阵阵鲜甜的香气，那边有人骑着摩托车来取已经提前几天烧好的油焖笋。每瓶15元，买得多，价格还能再优惠些。

为了保证卫生和更长时间的储存，油焖笋装罐后，还要带瓶在温水中蒸40分钟，取出后再将盖子彻底拧紧。

陈夫均说，劈柴、烧笋一点也不比在田里干活轻松，得百分之百用心对待，“来买的都是老主顾，若是烧得不好吃，败了名声，来年就没销路了。”

记者 石承承/文 崔引/摄