

笋香氤氲黄沙坑

春天的黄沙坑村，涧水浩荡，通向剡溪，溪边有七八棵枫杨古树，正是抽芽的时候，一树树的嫩绿招摇着，荡进春风里。村庄很安静，房屋古朴。有一排显眼的楼屋，大墙门里三进院落，门上贴着红对联，挂着红灯笼，墙上搁晒着干菜笋，用一个大竹匾，门口躺椅上半倚着老人，眯着眼，一幅现世安稳的美好画面。

陈峰

1

父亲是有名的“笋山师傅”

从溪口镇踔跬拐道进去，山路伴着溪流一路逶迤相随，行十多里就到了黄沙坑村。村庄四周环山，散列于溪边，山坑溪涧里，黄沙绵绵，黄沙坑由此得名。

溪口多竹山，山民以笋为主要经济来源。溪口的笋以斑竹为多，斑竹又以黄沙坑为多。一俟春笋时，整个黄沙坑村没有黑夜，整夜灯火通明，笋的香气飘荡在上空，家家户户都支起大镬，热气腾腾，雪白的龙须笋肉上铺着雪白的盐，灶膛里的柴火噼里啪啦地响，火红火红的，映得整个村子都亮了起来。

今年69岁的丁传松与羊尾笋

已打了五十多年的交道。小学毕业后，15岁的他便跟着父亲学习腌制羊尾笋技艺。父亲是这一带的制笋师傅，自幼学艺，他把手伸进装满羊尾笋的箩里，一摸就能知道这箩里有没有坏笋和蛀笋。去竹园掘笋，能辨别出这株笋今天是否能掘或者几时掘才是它的最好时光。父亲把腌制好的羊尾笋装在竹箩里，撑竹排过剡溪到萧王庙，再运到宁波濠河头销售。黄沙坑出产的羊尾笋，在箩里必定会插上标签，上写：黄沙坑小白龙。宁波人喜爱这个牌子，认准这个牌子。这个牌子的笋不用吆喝，卖得最快。

黄沙坑方圆几十里都是竹山，数黄沙坑的笋质量最好，特别白，因此制作的羊尾笋品牌就叫小白龙。而在黄沙坑，又数丁传松父亲的技艺最精，名气甚至传到大堰，大堰人慕名前来邀请他父亲去当“笋山师傅”。他父亲在立夏前一天的一大早，带着一刀肉、一条鱼、一方豆腐前去竹山拜祭，拜祭仪式结束后便出发去大堰，包吃包住，笋时（方言，指笋上市的时间段）结束才能回家。技艺好的笋山师傅要做一个笋时的笋活，为期一个月。如果技艺不好，做几天后主人就叫你“回家”，因此技艺好的笋山师傅是受人尊敬的。

2

烤羊尾笋火候最要紧

进大镬烤制了。

当天掘来的笋必须当天烤完，过了一夜，笋的味道就不一样了，颜色也要变，所以这活是不轻松的，要起早也要熬夜。冷灶冷镬时，烤一镬笋需四个小时，第二镬就两个半小时够了。丁传松的家里有两口大镬，每镬能烤一百至一百二十斤的笋肉。镬是铁镬，上口围了一圈杉木板，煮沸的时候，水不会外溢，杉木板的香气裹着笋香。烤笋时是不盖镬盖的，笋上面铺的盐是细盐，烤的时候，加少许水，笋自带水分，不让盐钻入镬底。镬底有盐的话，要粘镬，笋要发黑。火候需掌握得非常好，这些经验都需要长期的实践才能八九不离十。1997年，丁传松开了羊尾笋加工厂，2006年迎来了最大一笔生意：一个姓陈的宁波人是杭州一家饭店的厨师长，他把杭甬各大宾馆饭店的

羊尾笋生意兜来，加工成八两一包羊的羊尾笋丝。这一年，忙得不可开交，整年都在生产，加工厂生产了5万斤，村里又收购13万斤，做了18万斤的羊尾笋生意，给村里带来了很大的经济效益。随着年岁增长，精力有限，加工厂开了10年，现在的丁传松就在家生产羊尾笋，家里的两口大镬已经够他和老伴忙的了。

丁传松有一个儿子两个女儿，各自从事不同的职业，但都会腌制羊尾笋，笋时忙碌的时候，都会赶来帮忙。有一年上海客户上门，说上海金山石化总厂需要一些羊尾笋，给职工发福利，这么大的厂子每人发一斤便是7万多斤，丁传松把附近村庄的羊尾笋都收来验货，剔除少盐不干和火功不到的次品，次品羊尾笋放几周就会变质。丁传松把关严格，保质又保量，口口相传中，赢得了优良的声誉。

3

立夏一过，笋时到了

立夏一过，龙须笋就上市了，大概持续15至20天的样子。在此期间，全村人整夜不休，这是村里的主要经济来源。

旧时，羊尾笋的传统等级分法很细：一等，正号，分甲、乙、丙三级；二等，副号，分甲、乙、丙三级；三等，副号，分小条、大条、次货。现在的羊尾笋等级已经不分得这么细了，但浸铁镬的习惯仍然保留着。羊尾笋煮完后，把铁镬从灶上拆下，杉木板拆开，把铁镬和杉木板放在溪水中浸泡一个月，去除盐分后，晾干装好，待春节时再请箍桶匠箍好，装在灶上使用。这样就能保证新的一年煮的羊尾笋干颜色洁白。

不论大山小山，几乎无山不竹，尤其是奉化的西南山区，除了毛竹之外，还有龙须竹、黄壳竹、乌竹、鳊竹、雷竹等名目繁多的小竹。各种小竹里，以龙须笋制作的

羊尾笋干为最佳，是沪甬一带有口皆碑的山珍佳肴之一。据地方史志记载，南宋时期溪口岩头石门已用竹篓装羊尾笋干，远销至苏州等地。在清乾隆年间，溪口柏坑村山民在以锦溪、下跚驻、柏坑三村为圆弧线的圆心位置上的小坑吞深山密林中伐木烧炭。因长期搭棚住在山吞之中，蔬菜供应十分困难。为长期解决“下饭”问题，烧炭人便把山间竹笋用重盐猛火烧煮，然后储存在罐鬻之内，供日后食用。因为笋干可保存三个月之久，故称“百日菜”。由于这种笋干口感好，储存久，周围村落的山民也广种龙须笋竹林，腌制笋干，并不断完善生产工艺，自给有余，以商品形式出售，久而久之形成一种产业。

文中提到的锦溪村即由黄沙坑、石桥头、西吞、大坑四个行政村合并而成。锦溪村中的黄沙坑村有两千多亩的竹山，出产龙须

笋，当地人称之为大笋，村里腌制羊尾笋的历史已有三四百年。龙须笋的笋壳及笋脑的颜色呈黄绿色，体型纤长，大小与菜花蛇相似，须长而且较毛笋口感细腻，所以称为龙须笋。龙须笋鲜吃须烧很长时间才能消除“蒿”味，所以大多用来烤羊尾笋。整株烤，不用切断，烤熟后形如山羊尾巴，因此取名羊尾笋干。羊尾笋干清白黄亮，鲜嫩爽口，白切、烧肉、煮汤皆能入菜；夏令菜时兴“豆板笋干汤”“白切笋干丝”，能消暑、开胃、防痧；秋冬季煲老鸭汤，放几根羊尾笋，在冬天也能吃出春天的味道来。

走进丁传松的家，只见一截截的松树木头高高地码放在各个角落，整齐而稳妥，这些松树柴都是丁传松和老伴平时上山斫来的死松树。丁传松笑着，和松树柴站在一起，今年龙须笋长得好，看来又是一个忙碌的笋时。



人 物

名片：

丁传松，69岁，宁波溪口黄沙坑人，奉化非遗羊尾笋腌制技艺的传承人。黄沙坑村有龙须笋竹山两千余亩，是奉化非遗羊尾笋腌制技艺的传承基地。