



土法烧制酱油笋

仲春，溪口，春雨零星飘落。一片竹林边，三口土灶大锅在火舌的舔舐下发出“咕嘟咕嘟”声。

锅里的油汤黑亮，将白嫩的笋条儿渐渐煮成酱红色，飘出浓郁的香味，和着雨后青草味儿，演绎着春天里的味道。

厨师杜海亮站在一米多高的灶台之上，手握一把大如铁锹的锅铲，奋力地翻炒着锅里的笋条，升腾起来的热气将他的身影笼罩起来。

“这锅里放了175斤的笋肉，一桶20升装的菜籽油，两桶半1.68升装的生抽，一桶半1.6升装的老抽，3斤白糖，还加了不少水，翻炒酱油笋可是个力气活儿。”杜海亮笑着说道。

55岁的杜海亮是奉化溪口人，在他的童年记忆中，每逢春天，村里家家户户都要烧制酱油笋，那鲜香的味道会伴随整个春天。

杜海亮介绍说，和油焖笋相比，酱油笋在烧制中食用油用得少，酱油用得更多，故而其颜色黑亮，口感略咸，但也更鲜香，深受溪口村民的青睐。

10年前，杜海亮到溪口银凤度假村做了厨师。这片临山靠水的地方有着约200亩的竹林，每年3月中下旬，春雨过后，雷笋便竞相冒出地面。为了让竹林保持合适密度，每年必须挖出部分雷笋，烧制酱油笋便成为不二的选择。

3年前，烧制酱油笋的任务落到了杜海亮的肩头。为了提升水平，杜海亮和同事特地请来附近村民提建议，并一起烧制酱油笋，改良了烧制技艺。

杜海亮介绍说，出笋高的日子，度假村的竹林里一天能出产四五千斤的雷笋。采来的笋当天要剥壳清洗，不然放到第二天肉质会变老、变硬。这时度假村的“九零后”员工便加入剥笋的队伍中来。剥笋也有诀窍，“掐头去尾，侧面一削”，就可以顺利地将笋壳剥掉。整个采笋季下来，能挖出25000斤的雷笋用来烧制酱油笋。

剥壳、清洗、切条后，笋肉全交由杜海亮烧制。前后约50天的时间里，杜海亮的工作重心就是围着三口大锅转。

“用水将笋肉烧熟、烧软后加菜籽油，半小时后再加入生抽、老抽，快要收汁时就要加水。等出锅前半小时再加入白糖，整个烧制过程至少6个小时。”谈起烹饪酱油笋的“秘籍”，杜海亮毫不忌讳。“想要烧得好吃，关键还是人要勤快，中间要及时翻炒，才能烧出一锅好的酱油笋。”

记者 张培坚



每天产的雷笋有两三千斤。



用刀把笋掐头去尾，侧面一削，剥壳就十分方便了。



一根笋切成两到三段，一指见宽。



杜海亮正在烧制酱油笋。烧一锅笋至少2个小时，大约每隔2分钟就要翻炒一次。

