



配图 李昊天

## 山家美味

□陈亚青

春风春雨,和风细雨。雨后的春笋像一群跃出水面打着跳的鱼儿,为我们送来餐桌上的丰盛,也挑逗着我们的垂涎之意。挖笋、剥笋、烧笋,对竹笋的处置,着实忙坏了山里一家人。男人们肩扛手挽,不断地往家里运,堆得竹笋像小山。妇女们围着灶台转,用枯竹叶点火,用竹火管吹风。灶膛里伸出了火的长舌头,炽得她们满脸通红,平时爱照镜子爱干净的她们,这时候已顾不上自己变成了大花脸。油焖笋、肉煮笋、雪菜笋、咸笋、笋丝梅干菜……她们大显身手,用厨艺的智慧,召唤着家里的亲人。我们仿佛嗅到了这些人间烟火味,在回老家吃饭的路上,脚步欢快得如一阵风。

**A** 咸肉煮毛笋,一般是开春后的头一盆菜。春节里的人们,累积在肚里的油水多,春节过后,人们一时仍厌肥厌甜,似乎把放在厨房角落里的一大瓮自家腌制的咸肉给遗忘了。但当春笋一上市,人们首先想到的就是咸肉笋。腌得咸渍渍的猪肉,如果用来炖鸡蛋,有点偏咸;若用来炒青菜,咸味仍锁住在肉中,青菜得不到咸肉的精髓,有点大材小用的可惜;若是用来煮鲜竹笋,恰到好处。咸肉消除了竹笋里的一种过喉时的涩味,而且经水煮又咸淡适中,好比“绕堤柳借三篙翠,隔岸花分一脉香”的柳、河、花一样,相互衬托,相得益彰。先用开水焯一下切片的竹笋,再把切成薄片的咸肉放入到铁锅中,烧开后,转用文火炖。在锅中的咸肉慢慢析出了鲜味,与熟透了的鲜笋味甚是相投,一小时后,一盆热气腾腾的咸肉笋,很是吊人的胃口。人们往往是吃着碗里的,看着盆里的,在盛饭时,就已经刻意地多盛了一些饭。

黄泥拱笋,是春天竹笋里的骄子,无论你怎么烧都好吃。不知情的平原地区人,还以为这盘美味是一位烹饪高手在掌勺,也难怪,他们不知道是这道菜肴的原材料好。黄泥拱笋,笋壳就像刚出窝的小鸡仔绒毛,黄澄澄的,就连笋尖上顶着的那几片嫩叶,也形如禾苗色鹅黄。好看的模样,皆因它是藏在黄泥山的地底下,还未直面春风春雨的洗礼。此笋的

味道极佳,原汁原味也可口,爽脆甘甜,最适宜红烧。例如清炒后,放点酱油煮,半小时后,白嫩的竹笋收汁成了秀色可餐的酱油笋。如果用排骨烧笋,那更是为舌尖上的美味下了血本,笋块用热油翻炒一下,放入排骨,加开水在锅中煮,排骨烧熟了,撒一撮盐,即可出锅上盆。这味道,称得上是山珍海味中的山珍一味。

咸笋是餐桌上的长羹。剥去笋壳,每株笋肉对半切开,从咸甬缸里舀来几碗咸甬汁,撒上几大把盐,在大铁锅里用柴火烤上几日几夜。雪白的竹笋,在锅里连续加热,使得它从里到外都变得黑不溜秋,成了盐花蒙面的“笏板笋”。“笏板笋”用瓮储藏,一层一层地叠加,掀得结结实实,盖上笋壳紧封口,放在阴凉通风处,随吃随取。可以切细放汤吃,可以撕成细丝浇点麻油凉拌吃,如果不介意斯文有否,那就整块撬来咬着吃。人们大汗淋漓地劳作了一天,肚皮又饿得慌,米饭就着咸笋下了肚,山里人叫“压饭榔柱”,吃完揉着肚皮打个饱嗝,那才叫吃得心满意足。于是,方才还像霜打茄子的样子,一顿饭的工夫,满血复活,又有了使不完的后劲,“吃饱了!”就连说话的声音,也响亮了许多。偶尔山家有喜,满汉全席,人们也趁机胡吃海喝,当大餐快接近尾声,少不了来一块咸笋“刹刹口”。咸笋在我们餐桌上的位置,就像压轴戏一样持重。

旺季的笋,来不及精工细作,人们就把它晒成笋干。虽然晒笋干的步骤相对简单,晒成的笋干却是百搭,能做五花八门的家常菜。沿纤维的方向,把鲜笋切成长条形,略略水煮后,趁火辣辣的太阳晒干水分,密封包裹起来。待到悠闲的时候,再慢慢地去寻思琢磨它的烧法。笋干乌狼鲞、笋干烤鱼、笋干烤肉、笋干三丁酱……有了笋干变出的花样菜,就可以有滋有味地过新年,也能体体面面地招待尊贵的客人。就拿笋干烧肉来说,用柴火烧了足足有半天的时间,肉中有笋味,笋中有肉味,冒着缕缕热气,即使是饥肠辘辘,也舍不得一口吞下。先小咬一口,细细嚼、慢慢咽,那笋香肉味,咽着口水也能扒拉下半碗米饭。尤其是吃得残羹剩饭的时候,那碗底里的汤汁与饭,是味觉中的绝配,小孩子们总是抢着吃,抢到手后,快速地把几口米饭刮到里面,绝不浪费一粒米饭,最后只剩下一只干净如洗的光碗。做三丁酱,泡发笋干,浸泡干蚕豆,然后切细成小方块,加上酱色的香干,闷在锅中突突地滚,充分入味后,一盘素三丁,很适宜早餐时空空的肠胃。若逢年过节,厨房的巧妇们,在素三丁的材料中,加点鸡血、鸡脯肉、鸡肠、鸡杂什么的,做成一大罐鸡馅,冷却后打着冻,那味道可与白斩鸡肉相媲美。

**B** 晒笋丝梅干菜,也是一个细致活。挑拣竹笋的嫩头,把笋嫩头切成小丁,切细咸甬,在八尺镬里烧滚烧透,起锅后薄薄地摊在篾席上,在骄阳底下曝晒。日过晌午后,拿双筷子像耙一样划,这样把梅干菜翻个面再晒,反反复复,直晒到它骨脆筋酥。笋丝梅干菜的吃法人们几乎不花心思,如放在饭镬里干蒸,顶上几块肥肉片做浇头,或滴几滴菜油,浸了油的笋丝梅干菜,加上蒸饭的水汽,软硬适中,油光锃亮,也是一道大众喜欢的下饭菜。笋丝梅干菜还可以炖汤,随手捞一把,兑上一碗水,在烧饭时放在饭架上,当饭熟时,梅干菜汤的底料也成了,把火热的熟土豆剥皮捏碎扔在汤里一拌,就成了一碗清爽的干菜汤。

**C** 记得在改革开放的初期,竹笋还为家乡人民抢占了出口的先机。当时的奉化县食品厂,生产一道远近闻名的菜——回锅肉,虽然名称是肉,但回锅肉里用的食材,实则是竹笋占了半壁江山。笋片加上猪肉、豆瓣酱、辣油,独特的配方和工序,色香味俱全,这种味觉上的诱惑,简直有无法抗拒的魔力。因此,回锅肉罐头也常被厨师们用来提味提鲜,如回锅肉炒年糕、回锅肉炒大蒜等,搭配上它,炒年糕白里透红,炒大蒜红里滴翠,真正是回味无穷。那时候还是以计划经济为主,市场上的货物没像现在这样充沛,只有当出口转内销时,回锅肉才能让人尝一口。奉化人自然是近水楼台先得月,若是外地来的食客碰巧有口福,之后又有“一重山两重山,山远天高烟水寒”的交通不便,无法再次品尝,那只能是“相思枫叶丹”了。

也许是因为清纯至味,不腥不腻,令人百吃不厌,竹笋就这样悄悄地占据了味觉高地。这其中,有柴火、瓦灶、铁锅烹饪的功劳,当然,还带有山里人的一种情结,近似于偏爱固执在里面。竹笋的山家味,陪伴了少年时的我们,并带着光阴里的故事,珠联起了生活中的美好与温馨。每当春笋在竹林里冒尖,一缕缠绵的乡愁,就这样油然而生。