

# 来一盘春笋润舌尖

王丰

南方的春天,今天雨明天雨后天或许还是雨。雨落得稠密,春笋冒雨“突突突”从泥土里窜出来。

春笋是个好东西!

汪曾祺写过一幅字送给一位喜欢笋的姑娘:“家居绿竹丛中,人在明月光里”,竹是笋的母亲,以母为子为女也在情在理。

清·袁枚《随园食单》“杂素菜”小菜单里有88道菜,和笋关联的有9道。“笋煨火肉”“煨三笋”“问政笋丝”“玉兰片”“人参笋”等。

笋还可以熬出油来,“笋油”——“笋十斤,蒸一日一夜,穿通其节,铺板上,如作豆腐法,上加一板压而榨之,使汁水流出,加炒盐一两,便是笋油。其笋晒干仍可作脯,天台僧制以送人。”这都是《随园食单》上说的。

“素火腿”也是一道笋菜。

“处州(今丽水地区)笋脯,号‘素火腿’,即处片也。久之太硬,不如买毛笋自烘之为妙。”意思是处州出产的笋脯,号称“素火腿”,也就是处片。放久了会变得干硬,不如自己买毛笋烘制的好。

布谷声声里,家乡那漫山遍野的竹园里,陆陆续续钻出长长短短的竹笋来,此段时间正是挖笋、吃笋的好时光。

挖春笋最好是趁天晴。

春日暖和,背一把板指锄头,杉木扁担绑了编织袋,最好是布袋。去一处有山、有水、有田、有地、有花、有草、有蜂、有蝶的山坞。寻到竹园,卸下扁担与布袋,开锄挖笋。笋,要挖那泥里长出来尺把左右的,这样的笋又脆又嫩。

春笋味美,可切丝炒腌菜,最好是九里芥腌菜,笋丝配腌菜青白分明;可切片炒肉,肉要腌腊肉,火腿更妙。腊肉香和着春笋的脆,开胃口,炒熟起锅时撒上点小菜(野葱),既香又味道。

在家乡,春笋的大众化吃法是:笋片

(块)炖咸肉。

咸肉,用风干的“里条肉”,切肉成片,洗净先放汤瓶里炖。用滚水炖,滚水里放几段辣椒干,放姜丝,放蒜头,就这样慢慢吞吞吐吐起来。春笋剥了壳,从头到脚切成二块或四块,放开水里焯一下子,捞起洗净,再切成片,放汤瓶里同“里条肉”一起炖,慢慢炖,慢慢炖,炖着炖着,“哦豁”(现在叫哇塞)!香气出来了,加盐,加蒜叶,盛碗饭,捧几个苞芦馍夹着食之,好味道!

春笋多了,一时半会吃不完,怎么办呢?不要紧,切了片焯水晒成干——笋干。冬天里,北风呼呼,围着火炉笋干炖肉。我不喜欢现在一些铁皮罐装的笋片,吃起来一股酸味,是药水浸的还是馊了?弄不清楚。

瑶山出的“天坪”笋干,据说是用木炭火烘成的,火稍不旺则洩矣,须昼夜照看,农人的心血注进了笋干,不好吃才怪呢!

清初画家石涛有一幅山水花卉图,

一根瘦瘦小小的竹子,主干分两枝,笼共十片叶,而旁边的两根笋一高一矮粗壮结实,并云:“出头原可上青天,奇节灵根反不然,珍重一生浑是玉,白云堆里万峰边。”石涛画苦瓜画得最好,画上的苦瓜,您看了包管叫您嘴里觉出苦来,想不到笋也画得如此鲜美,鲜美得您想要挖一根回家炒一炒。

春笋是个好菜肴,要是碰上不识货的,也会闹出笑话。

《笑林》里有则笑话《吴(wú)人(rén)輶(lì)轳(lù)》:“汉人(这里指北方人)有适吴,吴人设笋。问是何物,语曰:‘竹也。’归煮其床簧(竹席)而不熟,乃谓其妻曰:‘吴人輶轳(车轮滚动的声音,指脑子转得快,喻诡计多端)’,欺我如此!”

过去交通闭塞,北方人不识笋为何物,在吴地吃了笋,记忆了鲜味。也要怪吴人,回答不够准确,害得人家一到家就拿床上的竹席来煮了吃,竹席煮得烂吗?

## 暖锅 暖乡情

童宇杰 鲁慧英

“妈,我们烧个暖锅吧,我好想吃!”常年在外打工的爸爸,每次回家都会嚷嚷着让奶奶烧暖锅吃。当然,不论什么时节,奶奶也总会毫不犹豫地答应爸爸,然后就忙里忙外地准备起来了。

我的家乡在临岐。提起临岐,四乡八里的人们就会想起两种美食,一个是山核桃,还有一个就是暖锅。是的,暖锅是我们临岐的一大特色饮食,不仅深深地烙在了我们临岐人们的记忆深处,如今也博得了全国乃至世界各地食客的青睐。

暖锅一般是铜制的,整体形状呈圆形。圆圆的锅身中间,直立着一个火筒,是用来放炭火加热的。火筒外围着大腹便便的暖锅肚,这可不单纯是为了美观,更是为了可以放多一些的食材,以便盛情款待客人。锅肚内壁镀了一层银色的锡,据说是因为镀过锡的暖锅烧煮的菜会格外鲜美。临岐暖锅在盖子、锅身上还能看到主人的姓名。因为邻里街坊,每逢红白喜事,大家都会互相借用。刻上名字,是防弄错的。

最为讲究的,就是暖锅里的食材。临岐暖锅的食材,俗称“三层楼”:最底层一般采用新鲜的萝卜或萝卜干,还有竹笋,这得看你在什么时节烧煮了。冬天一般是萝卜,春天时烧就有人用竹笋了。中间一层,一般采用农家自制的豆腐,切成约一公分厚的薄片,均匀铺在萝卜上面;再上面一层,当然是家乡的土猪肉喽,事先就把它炒熟了,等萝卜、豆腐六七成熟时,再铺在上面。不过,我最喜欢吃的,还是最上面的海带或黄花菜之类的辅菜,因为铺在猪肉之上,味道特别美。暖锅烧好了,上桌之前会加上用猪油、黄酒、食盐、辣椒粉、葱蒜等调成的佐料。锅盖揭开的那一刹那,那味道别提有多香了,光是闻一闻就保管你垂涎三尺了。

暖锅,一般用来招待远道而来的客人,或是在良辰吉日的时候庆祝团圆和喜庆的。暖锅的出场,往往意味着喜庆和团圆的到来。瞧,无论是春节期间,还是结婚乔迁;无论是东家请客,还是西家招待,乡亲们都会烧上一个暖暖的暖锅。每当热气腾腾的暖锅端上八仙桌或大圆桌时,四周围上一圈亲朋好友,浓浓的多情就会随着火筒罐里的热气弥漫开来。那用炭火依偎,亲情慢炖的香气,也会缠缠绕绕,弥漫着整个屋子,温暖着每个人的心灵……

临岐暖锅,传承的不仅是一种饮食文化,更是一脉抹不去的乡情……



钱德星 摄

## 野径春意

## 乡村电影

章建胜

在我的记忆里,从小到大最奢华的享受就是看电影,从童年到少年,电影始终如影随行。什么时候第一次看电影,第一次看的什么电影,都记忆模糊了,但电影留给我的快乐却犹如一棵树,早已根植于我斑驳的记忆中。

那时,农村文化生活单调、贫乏。一个乡(当时叫公社)只有一支电影放映队,两名放映员在全乡各村轮回放电影。一旦轮到放映电影,村里的高音喇叭就会广而告之:“社员同志们,今晚公社放映队来我大队放电影,影片是……”

放电影的消息给村里“炸”开了锅。家家孩童首当其冲,太阳升到一竿子高,就纷纷背着凳子往晒坝或村头稍大一个空地处涌,为争得场子中央的好位置,你不让我,我不让你,争得面红耳赤。白天的时光在焦灼的等待中过得很慢,眼睛看着太阳一寸一寸地挪动,唯一盼着电影放映员快点来,此时,只觉得天黑是多好的事。

好不容易太阳掉窝了,放映员在场地地上竖起两根杆子,上边再横一根,使之成为一个“门”字形,然后,将银幕用绳子拉紧、拴牢,安好喇叭,再到桌子上摆弄电影机……

炊烟尚未散尽,鸡鸭正蹒跚入笼,暮色渐渐降临,乡村路上一扫平日里的宁静。姑娘小伙们都刻意打扮了一番,虽然是衣着朴实,却也明里暗里较着劲,展示自己青春靓丽的风采。尽管劳作了一天,脸上却看不出有一丝倦意,大家兴奋地叽叽呱呱,相互揶揄打趣,放纵无拘的笑闹把路边人家的狗都慑住了,吓得只敢躲得远远地吼叫。

天快擦黑的时候,四面八方涌来的人流,汇集到了电影场上,成了人山人海。飞蛾也奋不顾身地在亮得刺眼的放映灯周围出尽风头,调试光柱的银幕上闪过姿势各异的人影、手影,将看电影的气氛搞得越来越浓烈。

邻村的也来了,赶集一般,场子里人头攒动,认亲戚,找位置,“嗡嗡”的一片,场面蔚为壮观。找不到凳子的,就爬到矮墙上,调皮的小孩还爬到树枝上或到银幕后看“反电影”。

放映员趁调光和倒片子的时间,用唱片机播放歌曲,响彻全村。终于,电影开始了。一般先放《农业科技片》,人群马上安静下来,惊奇地看着秧苗为何一眨眼功夫长高一丈,又突然在收割稻子了?也太神了吧!观众里有人说,这是“快镜头”,众人皆赞许。

纪录片一完,正片就开始了,大多是精彩的战斗片,好人坏人一眼立判。引

人入胜的电影,百看不厌,还记得《地道战》曾在村里先后放过好几回了,那些“老片子”,一些经典台词在电影放映时人们还会与电影中同步脱口而出,即使如此,人们对电影的热衷还是激情不减。那时的电影总离不开那些“老片子”,如《地雷战》《南征北战》《平原游击队》《英雄儿女》等,有的片子虽然都看过几遍,但观众仍然是忠心耿耿地从头看到尾,不看到“剧终”或是“再见”,不肯轻易离去。那个时代,大伙特别容易动感情的电影,要算《白毛女》了,喜儿的遭遇让有的观众哭得稀里哗啦。我印象最深的是看《画皮》,乡村本来就是滋生鬼故事的地方,鬼故事是人们茶余饭后摆谈得最多的话题。整场电影,我就没正眼看过,基本上是闭着眼睛或透过指缝捡到一点情节。

电影放完时,夜色已深。有人还依恋地看着银幕上的“演员表”;有人边回家边打听下一次将在哪个村放映,准备再去看看客,即使重复看同部电影也乐意。回家的路上,大家都还没从电影的情节中走出来,将所有的感想又从脑海中反刍出来细细地嚼上一遍,七嘴八舌,你争我辩,把刚才电影惹出的爱和恨、情与仇全部倾吐给包容而又温柔的夜色。

那是一个岂可或忘的纯真年代!

我们的副刊是心灵自由自语、交流交融的空间,我们期待并承接所有美丽而真挚的文字……