

江南最深处的“金衣白玉”

◎ 记者 刘青

遂昌在浙江的山区,有“九山半水半分田”之说。明朝万历二十一年(1595年),汤显祖来到遂昌任知县,自此与遂昌结下了不解之缘。在遂昌,这位知县老爷完成了惊世著作《牡丹亭》,也写下了“山也清,水也清,人在山阴道上行,春云处处生”的优美诗句。此外,他在每年开春时节备上好酒,举行祭拜仪式,祈求农业丰收;他还执牛鞭下乡“劝农”：“家家官里给春鞭,要尔鞭牛学种田。盛与花枝各留赏,迎头喜胜在新年。”

金衣白玉 蔬中一绝



即使到了现代,坐高铁到遂昌,沿路还是一座座山,竹子漫山遍野,无边无际。县城腊月的菜场里,遂昌冬笋倒是很好辨认,还有一种书面的美誉广为传颂——金衣白玉,蔬中一绝。这很传神地描述了遂昌冬笋的外形:笋皮黄色,笋肉白色。在遂昌问起好冬笋的模样,当地人的回答都是“两头尖”,顾名思义,就是两头尖细,腰身壮,肉身紧致,颜色洁白。当你用手指按压笋身时,手感结实,好像一个饱满的牛角。问起好冬笋的出处,人人都说遂昌最好的冬笋就是三仁畲族乡“小忠村”的,土话也叫“小东村”。

小忠村离遂昌县城也就六七公里,位于遂昌县白马山麓,青山隽秀间绿水环绕,又是瓯江小支流的源头,生态绝佳。这里的海拔高,山上充足的光照、优质甘甜的山泉水以及富含矿物质的特有黄红壤,构成冬笋优渥的生长环境。更难得的是,山上的黄红土壤足够厚,最厚处可达80米。土有多厚,竹就有多壮;竹有多壮,笋就有多大。2010年,一棵被记入吉尼斯世界纪录、足足59斤重的巨笋就产自小忠村,是全村人的骄傲。

到了山上,温度更低,你也就明白了遂昌冬笋为什么会是“两头尖”的模样。因为寒冷,冬笋内部的酶处于休眠状态,只有细细的竹鞭汲取地里的营养,笋长得慢,形成了“两头尖”模样。稍稍走过几个竹乡,你就会知道,现在竹乡都有冬笋试验地,放不同肥料,赌一把来年的产量和品质。而小忠村的笋农富足且厚道,土地不施氮肥、复合肥,有机肥按量不超标,靠的就是天地精华,让笋鲜得自然而然。

采自实验室的数据表明,单从其主要营养成分来看,笋跟大多数蔬菜并无太大差异。但竹笋特别的地方就在于它有大量的游离氨基酸,包括赖氨酸、谷氨酸和天冬氨酸。竹笋的鲜味就是这些氨基酸的功劳。遂昌冬笋蛋白质、氨基酸含量,以及对鲜味影响最大的谷氨酸、天门冬氨酸的含量,明显高于其他类型的冬笋,其粗纤维含量更为适中,口感自然爽脆细腻。

深山老林的“两头尖”

只要不下雨,跟着会挖笋的农民拎着锄头上一次竹山,让裤脚粘上点儿湿黄土是值得的。

好冬笋长在野生高山竹林中,即便是专业的挖笋人,挖到一根冬笋也颇费周折。但遂昌的挖笋人对竹林有天生的敏锐,挖笋前先看下叶梢颜色就有了几成把握。一般来说,竹子的叶梢喜欢朝着向阳的方向,懂行的人说起来,“这样的林相,有笋!”如果竹枝密集,而且竹叶泛黄,有点儿营养不良的感觉,那么土壤下有冬笋的概率就更大。

在门外汉看起来平平无奇的黄土下,有经



验的挖

笋人能通过竹

子生长地的地面裂缝和竹鞭

方向找出地下的笋。沿着挖笋人所指的方向看去,冬笋在土壤中膨大时,土地隐约有着以一点为中心向四周呈放射状的裂痕。当踩下去时,你能明显感到这块土壤松软、有弹性。

挖笋考验的总归是耐心和眼力,还有运气。跟着挖笋人上一趟山,还看得出挖笋人的性格脾气。笋这东西也和人一样,喜欢群居,往往找到一棵,不要急着挖,先在周围找找,可能会发现第二棵或第三棵,甚至是一窝笋的情况。有些人脾气急,挖完笋后,喜欢将笋洞留在那里或把周围翻个遍,这样对竹鞭及周围土层造成破坏不说,撒出的泥土也会影响下次挖冬笋。有的人挖笋时小心翼翼,挖到笋与竹鞭的连接处,非常准确地用锄头劈断而不损伤竹鞭,再将翻开的泥土回填踩实。

人们善待土地,土地也会有无私的回馈。往往过一段时间,在上一次挖过笋的位置,又会有一棵新笋冒出头,一茬又一茬,生生不息。

当地餐桌 不止有笋

冬笋唱主角的菜有炒双冬。在上海人的炒双冬中,另一“冬”是香菇,上海人叫香蕈,北方人叫冬菇,这原是一道鲁菜;在杭州人的炒双冬中,另一“冬”是冬腌菜。无论和谁搭戏,冬笋总算都占了半壁江山。

至于江南人人都爱的腌笃鲜,遂昌人更爱用冬笋代替春笋。的确,小忠村的新鲜冬笋肉质紧凑,口感比春笋更细嫩,涩味更少,鲜味氨基酸含量更高,每一口都是脆生生的。这也正合李渔在《闲情偶寄》中概括的食笋的诀窍:“素宜白水,荤用肥猪。”无论是春卷的馅儿、炒年糕的配料,还是家常小菜荠菜冬笋炒鸡片、本帮名菜扣三丝、过年大菜三鲜砂锅……只要加上这一味配角,都多了几分山野里清风雨露的意境。

在遂昌的餐桌上,不止笋。



有冬笋的季节也正好是乡下杀年猪的日子。泥红色的风炉被红彤彤的炭火烧得噼啪作响,把刚宰杀的肥猪肉切成大小厚薄相等的条块状并垫在最底下,再把猪血、新鲜萝卜块和煎得两面金黄的豆腐一层层叠上去,萝卜与豆腐化解了猪肉的油腻。这锅仔名为“三层楼”,其他有想吃的食材只管下锅,叠它六七层,炭火烧得屋里满是肉香。

另一道腊月才吃得到的美味是黄米粿。黄米粿有年糕的米香和软糯,与打过霜的青菜一起炒,黄里透绿,色泽晶莹。和年糕比起来,遂昌黄米粿还有一股淡淡的草木香,咬下去有几分韧劲和山野灵气。这股草木香,来自用山野间的“山茄子”“豆腐柴”这些灌木树枝烧出的草木灰。制作黄米粿的粿米,经过一夜的浸泡,在草木灰汁的作用下变得橙黄,这是遂昌黄米粿的灵魂所在。虽然现在到处都有电动机器,但遂昌人还是迷恋用石碓反复捶打制作的黄米粿,米团韧劲十足,久煮不糊。

江南的冬季湿冷绵长,且今年从气候上来说要3月才会陆续入春,早春二月仅凭一身正气并不能阻拦冰寒之意的渗入。此时若去遂昌,坐下享受一番有笋有肉的晚餐,咸香的热气蒸腾而上,便会得到一份内心深处的消寒勇气,并对春暖花开,有了一份别样的期待。