

乌笋

□严明夫

乌笋在众多笋中是最鲜美的，也是我们大山里最早上桌的竹笋。清明前后，春雨绵绵下，在地下孕育了一个冬季的笋芽儿，吸足了大地的精华，迫不及待地纷纷破土而出，冒出一个个乌黑的尖脑袋。长到一尺左右就要及时采摘，握住底部用力一扳，“咔嚓”一声就到手了。

旧时，山里人家喜欢在房前屋后的空地里种一块乌竹地。翠竹掩映下，既能美化居所，又能挡风遮阳，更是春天时节的菜园地。“屋旁一竹园，春菜常不断”，不但采摘方便，第一时间能够吃到透骨新鲜的笋，而且食用时间长，采了又长，长了再采，能吃上一个春天。

乌笋外壳是浅黑色的，远远看去乌黑一片，顾名思义就叫乌笋了，当然笋肉还是嫩黄的或是青绿色的。一直以来乌笋是最受人青睐的，小时候没啥菜可吃，一到乌笋出土，人们会漫山遍野去找野生的，有了乌笋，餐桌上的菜就丰富了，就有了口福。

乌笋吃法多样，做法各异。可煮熟晒成笋干，装袋密封保存，日后笋干烤肉伴面条吃；可大火盐烤后成羊尾笋，装袋放冰箱，泡汤、做百搭调料都可。依我看，最鲜美的做法，还是乌笋咸齑汤。

把刚从地里采来的乌笋剥壳去老节，洗净，斜切成一片一片的，和咸齑末一起放入锅里清煮。十分钟左右，一股清香味扑鼻而来，笋香和咸齑香交融在一起，那是春天的味道。乌笋的青绿和咸齑的金黄，交错在一起，色泽亮丽分明，成了一道纯天然做法简单的春天第一菜肴，尝一口鲜美无比，食欲大增。当然，还可以根据个人口味，在热锅里倒入少许食用油，把切好的乌笋和咸齑倒入锅里翻炒后，注入清水煮汤，又是一道清香加油香的菜肴。乌笋炖蛋汤是又一道鲜美的佳肴，取乌笋的嫩头切碎混入鸡蛋中，打碎，放盐和少许酱油，注入温开水，煮熟，蛋鲜笋鲜，鲜上加鲜，很下饭的。有道是“高端的食材往往只需要最朴素的烹饪方式”，此话一点不假。

鲜笋能直接做汤的，恐怕就只有乌笋了，别的笋都有一股苦涩味，需要长时间的大火烤制才能去掉这个涩味。乌笋味道清鲜，基本没有苦涩味，食之可刺激消化酶分泌，增进食欲。所以，春天吃点应景的乌笋对身体是有益的。

乌竹质地坚硬、厚实，不像雷竹、红壳竹、龙须竹那样脆弱。砍一根笔直修长的乌竹，略作加工，锯平、洗净，就是晾晒被子衣服的好家当了。取拿轻便，远比金属材料、塑料材料环保节能，不会生锈不会轻易断裂，室内使用几十年不坏。它又是农具锄草把柄的必选材料，大小合适，结实耐用，其他竹子就是不适宜，毛竹太大，雷竹太脆。小孩做玩具弄棒使枪的、大人做擀面棒做蚊帐竿的，首选的也是乌竹。乌竹在我们生活中息息相关，从它出生到成竹，都在默默奉献着，可谓毫无保留，倾其一生。

情有独钟蔬菜“鲜”

□任金标

当今，衣食无忧，谁都向往食之有味。我向来不讲究菜的颜色香味俱全，嗜好的是原汁原味，喜欢的是单一、本真。

比如，土豆（洋芋），我喜欢整个连皮煮熟的，中等个的土豆，撕去皮，可连吃二三个。若切成块或刨成丝烹饪后，我只能象征性地吃一两筷；比如，鸡蛋，我只喜欢白煮或蛋羹。如果把鸡蛋摊成饼，或鸡蛋炒虾皮，就不吃了；嫩川豆（方言蚕豆，学名蚕豆），我只喜欢连皮煮熟的，连皮入口，嚼时尝皮的些许鲜气再吐皮。若剥成豆瓣就不爱吃了。

概而言之，吃东西，我喜欢单一，喜欢本真，不喜欢杂七杂八的混合。名闻遐迩的石浦美食——食饼筒，我只能“望筒兴叹”。食饼筒内丰富多彩：土豆丝、菜干、笋干、蛋丝、肉丝、南瓜、蛏子、萝卜丝……对这些筒料的混合，我毫无兴趣，也激不起一点食欲。若遇上，就逢场作戏，单吃筒皮，再夹些菜干、南瓜、萝卜丝佐之。

对我知根知底的亲友坦言：“招待你，既易又难。”是啊，说容易，是不要厨艺，不用烹调，煮熟就行；说难，是与众不同，因为大多数人喜欢色香味俱全。

讲究味觉至纯的我，也挺会追“鲜”。这个“鲜”既新鲜又味鲜。味，原先只有酸、甜、苦、咸；“鲜”，正式成为味道之一的时间并不早。最先提出的是德

国化学家雷特豪，他于1846年在小麦中首次分离出谷氨酸。后来日本学者池田菊苗于1908年从海带中又分离出谷氨酸，并提出鲜味的概念。

一说到“鲜”，一般先想到的是鱼、虾、蟹之类的海鲜，首屈一指的是白蟹，特别是活的、肥的。清蒸成红将军后，卸下它的红披甲，即会垂涎欲滴：紧贴甲壳内层的蟹黄，似熟透的蛋黄，坚实；另一边的蟹肉，白璧无瑕，饱满。掰开蟹脐，扼断，咬一口，透骨新鲜；嚼一嚼，味蕾绽放。

其实，有些蔬菜并不比海鲜差。例如竹笋，早在唐代，伟大的现实主义诗人白居易就对它赞赏有加：“置之炊甑中，与饭同时熟。紫箨坼故锦，素肌掰新玉。每日逐加餐，经时不思肉。”

竹笋的确鲜，冬笋还胜于春笋，我也爱吃，但总觉得鲜中有涩。无涩之鲜的时令蔬菜，我感觉一是菜株头，二是蚕豆（学名豌豆）。我说的菜株头不是菜名，而是田间种植的蔬菜成长后期的主茎。菜株头，圆台形，有长短，表皮粗糙，疙瘩凹凸，皮色青绿，茎心洁白光滑。吃法因人而异，可去皮吃芯，切成一片片或一块块，放进锅里旺火翻炒，再加佐料；也可连皮清煮。

喜欢单一本真的我，当然选择后一种。把整根菜株头斩成若干短段，洗净，粗段的对

劈。用高压锅煮熟，吃时，整段入口，舌吸皮汁，齿嚼内芯，鲜美脆嫩，清香可口。

荚果豌豆，象山南部地区普遍叫蚕豆。攀缘的草本植物，开花有先后，结荚有早迟。果期较长，一月有余。成熟期的蚕豆荚，荚形饱满，豆粒珠圆，荚皮青青，荚果碧碧。蚕豆荚长短不一，豆粒有多有少，或五六粒，或七八粒。

作下饭的蚕豆荚，应挑不老不嫩：荚皮绿中泛黄为老，青翠欲滴为嫩，绿绿的刚刚好。蚕豆荚的吃法也多，剥开荚皮，捋下的豆粒，可炒、可煮、可煮、可余，但没有了原来的鲜味。

我吃蚕豆荚，是放清水里煮熟，连荚皮一起入口，让门牙咬住荚果一端，慢慢移嚼，皮层细腻，鲜纯味美，令人愉悦。

写到这里，我忽然联想到老同事的亲家，一个老干部，北方人。他有个癖好——独爱鳊鱼。

凡有鳞片的鱼，蒸煮前必先去鳞。唯独鳊鱼“独善其身”，片鳞不弃。只有清蒸，没有红烧（也有腌制的）。鳊鱼的鳞，阔大、柔软、银亮，满含鲜气、油脂。怪不得他如此痴迷鳊鱼。

其实，我对菜株头、蚕豆荚情有独钟，也是贪恋其皮层的鲜美。虽没有白蟹般的透骨鲜，却有至纯的清鲜。何况清煮的吃法，还能充分保留其蛋白质、维生素、赖氨酸、叶酸等营养价值。

尤其对应季的蚕豆荚，我近乎痴情。从初次上市的20元一斤，吃到落市前的五六元一斤，天天买，日日吃，且百吃不厌。

第7293期 配图汤青 投稿邮箱: essay@cnnb.com.cn