

## 食笋记

在滇西乡下老家，春夏之交季节更替的忠诚信使，就是竹笋。几乎每个成年人都知道，一年中，只有季节更替时生长的各种生鲜时蔬才是最好的。其中，又以鲜嫩的竹笋为最。

进入夏季，滇西的深山竹林里，刚刚经历了雨水滋润的小香笋，正一拨拨破土而出。不管是孩子还是老人，最先破口而出的就是“吃笋子了。”

在滇西的地理版图上，家乡昌宁是典型的亚热带高原季风气候区。这里气候温和，四季分明，雨量充沛，日照充足。优越的地理环境，为生活在这里的人们提供了优质丰富的物产资源。每年入夏的首场雨季到来后，在竹林遍布的广袤的深山里，野生的香笋带着一股浓烈的山土气味，在湿漉漉的土壤中破土抽芽。

在家乡，竹笋始终被山野食客们当作最好的“菜中珍品”。后来读书求学，我在《诗经》中读到了“加豆之实，笋菹鱼醢”、“其簌伊何，惟笋及蒲”等关于竹笋的诗句。由此始知，竹笋的食用和栽培历史极为悠久，它在食客们的心中也有着非凡的地位。

在澜沧江畔大山深处的老家，每一个土生土长的孩子都是采挖香笋的能手。他们的母亲，也一定是做笋子菜肴最拿手的厨师。

山上的竹林离家不远，在雨水落地之后十天半月内，竹林里开始飘散出竹笋鲜嫩的清香。食笋的季节到了，找笋人也开始蠢蠢欲动。他们背上竹篮，相约进入竹林深处，将一尺高的小香笋轻轻掰下，带回家中食用。

在家乡，找笋子是有讲究的。家乡的民俗是不能拿光所有的竹笋，不然口舌上不吉利。记得小时候跟妈妈上山掰笋，倘若遇上破土不久的笋子，妈妈是不会让我们掰的。如果有三支以上的竹笋一起破土生长，妈妈也不允许我们全部掰光，无论如何也要留下一半。长大后回想起掰笋子的乐趣才发现，其实那是淳朴的乡亲们不贪心的表现。

如果说上山是一种乐趣，那么，制作以笋子为原料的菜肴，则是一种幸福。

澜沧江河谷的雨季，山里空气湿度大，食材的保鲜期短，所以食用笋子必须讲究时间和速度。收获的笋子不及时处理，就会自然脱水，慢慢木质化，最后失去大山的原生态味道。所以食用香笋，人们必须和时间赛跑。

记忆中印象最深的一次食笋，是小学毕业那年，我们一帮孩子进山采笋。晨起入山，中午采挖，到了下午，每个人都收获不菲。各自背着满满一篮子鲜笋回家后，在妈妈的指挥下，我们将竹笋坚韧的外皮剥去，将它外表淡黄、肉质乳白的笋子均匀地切成薄片，再放入水中清洗浸泡，除去苦味，然后滤干水份，拌入红辣椒丝和盐巴。在阳光下稍稍晾晒一下，再放入罐中，山区人家特有的季节美食腌香笋就完成了。

剩下的竹笋，责无旁贷地将成为一家人当天的美餐。妈妈从阁楼里的鸡窝里抓来满满一巴掌土鸡蛋，点燃柴火热好油锅，将鸡蛋炒至金黄喷香，再将清水泡过的竹笋沥干水分，放入油锅，和鸡蛋一起小火翻炒。在蛋香的作用下，小香笋鲜嫩柔韧，爽滑回甘，四处飘香。

这是来自山野人家的美食，营养丰富，含有植物蛋白以及钙、磷、铁等人体必需的营养成分和微量元素。因为竹笋生长的季节性很强，这道菜便有了一种独特的味道，让人品味起来既有大自然原汁原味的本色，又有历经时光沉淀的味道。

长大后离家渐行渐远，山野找笋食笋的乐趣也慢慢成为不可复制的记忆。如今，偶尔漫步超市，我还会看到久违了的竹笋。它们不知来自何处，静静地待在菜架上，看上去似曾相识，只是少了红褐色的泥巴和土地的清香味。