

老家味道

编者的话:在每一个人的家乡,都能以一样时令鲜食和“秋风起”相衔接,比如蟹脚痒、鲈鱼肥、海蛰鲜……眼下已是秋风起木叶下,马蹄笋依然鲜灵,香芋也晶莹剔透,浓稠细滑。回忆起远游之前一家人围坐吃马蹄笋的温暖,回忆起歉收时节吃到毛芋的满足,美好的记忆光景旋消,不妨用今天的时令鲜物聊慰乡思。

马蹄笋:活物山中鲜



鲜嫩的马蹄笋。

一丛丛的绿竹孕育出清香甜美的马蹄笋。

本报记者 包璇漪
县委报道组 黄剑萍

南湖出好笋

南湖人说,马蹄笋是山中鲜。什么叫山中鲜?不仅是滋味鲜美。它的做法,南湖主妇代代相传,妈妈给女儿耳提面命的关键是——做法与活物海鲜类似,掌握火候与时间至关重要。火候与时间不足,则不熟;火候与时间太过,则失却鲜味。

清炒、蘸酱、油焖、炒蛋,南湖人说,这马蹄笋吃不够、吃不腻,无论怎么做都好吃。但深谙此道的老食客却异口同声,要尝到马蹄笋的清香甜美,就要采用挖取时间不到4个小时的马蹄笋,剥去笋衣直接斩块,用清水煮熟,再撒少许盐,就端上餐桌。马蹄笋的天然滋味,在这返璞归真的烹饪方法里得以最大程度的保存,咸提鲜,鲜增香,入口清甜爽脆,让人齿颊留香,一见难忘。

南湖人说,马蹄笋的珍贵之处,就在于它离开了土壤,也仍然是活物。即便是从泥土中被挖了出来,即便已经脱离了母体,它的状态也不会固化在被铁铲敲断出土的那一瞬间,它像精灵一般,会在8个小时的时间流逝里,迅速地老去。它的这种特性,让尝过它清甜鲜灵滋味的南湖挖笋人,不得不跟时间赛跑。

南湖人对马蹄笋鲜度的讲究,近乎执拗。挖马蹄笋,也是精准拿捏时间的艺术。

在水头镇上的酒店香满楼里,有食客要在晚间吃上马蹄笋。中午1点钟,南湖马蹄笋大户陈先慧就揣着专用的笋凿和铁锤,提上篮子,走到龙湖村紧紧依偎的凤翅山下,那绿油油的竹林里,白胖胖鲜嫩的马蹄笋已经在竹丛里静静等待了。

马蹄笋藏在土堆里,外行人毫无头绪,可专业挖了14年笋的陈先慧懂得竹林的

暗语。他蹲下来,左右拨弄,一个黄褐色的笋尖就露头了,左右拗一拗,竹笋稍稍倾斜,磨得锃亮的笋凿对准马蹄笋的腹部,手起锤落,胖乎乎的马蹄笋就滚落到手里。陈先慧迅速用塑料膜将婴儿般的马蹄笋裹住,再放进竹篮里,盖上土布,不叫笋再见阳光。

下得山来,在自己堂屋里将胖乎乎的马蹄笋一个个拍干净泥土,重又裹上保鲜膜,放进存了冰袋的泡沫箱。下午4点前,陈先慧一定会开着小车,将马蹄笋送抵香满楼。傍晚时分,慕名而来的客人就会吃到这离土时间刚4个小时左右的鲜笋。

蹄声催人老

跟时间赛跑,挖笋人的营生透着辛苦。

陈先慧傍绿竹为生,马蹄笋白胖胖,他却精瘦。一年当中,农历四月至十月都是挖笋时节,最忙的那两个月,他会雇工人一同上山挖笋。凌晨上山,头上顶着矿灯照明,天气再湿热,为了防无孔不入的蚊虫,挖笋人也是长袖长裤齐整,脚上还套着不透气的塑胶长靴。

农历五月初起,马蹄笋逐渐进入高产期,凤翅山下陈先慧承包的竹林里,一天要挖出一千多斤笋。

“我一年中最瘦就在这会儿,体重比冬闲要减20斤。”陈先慧的马蹄笋新鲜、守时、产量高,可背后的辛苦也超乎常人。凌晨1点至3点,山上竹丛里,蚊子最少,是陈先慧和南湖人最喜欢的挖笋时间。熬红了双眼,挖到的鲜笋不仅出现在南湖人、平阳人自家的餐桌上,有的还会被陈先慧打包成箱,一箱50斤,坐了大巴甚至坐了飞机,跑到上海甚至新疆的平阳人手里,慰藉他们的乡思。

南湖近旁,就是远近闻名的皮都水头。水头人做皮革生意起家,早早致富,南湖的年轻人,也多是走南闯北地做生意,像陈先慧这样年龄却守在家乡竹林,十分鲜见。

14年前,陈先慧30岁。当年他决定回乡挖笋的时候,南湖的年轻小伙子正在奔出乡土,在全国各地做生意,他的选择,显

得尤其逆流。

背后有“高人”指点。朴素讷言的陈先慧在成都打工,遇到了绵阳姑娘陈丽娟,陈丽娟比他小4岁。这个温州来的小伙子,不爱说话,陈丽娟生性活泼,能说会道,两人相爱了。陈丽娟的哥哥慧眼独具,跟妹妹说,“这小伙子实在,可以嫁。”毕业于西南农业大学的大哥哥,得知妹妹夫家的家乡南湖盛产竹笋,建议小夫妻俩小生意不必做了,干脆回到南湖承包竹林,做起这绿色、健康的生态农业。“14年前,我大舅哥就这么说,这几年,马蹄笋的价格连年上涨,行情看好,证明了他的判断是对的。”

川妹子夸起丈夫来也是“一针见血”：“他这个人老实成什么样子呢?平时我家好笋卖30元钱一斤,端午那天集市上,人家都随行就市涨个价,可他还是咬死了要卖老价钱。”

“我做的不是一天两天的生意,不赚这个小钱。”陈先慧的话少,偶尔蹦出来两句跟金豆子一样。但就是靠着马蹄笋教会的守信与守时,他成了远近闻名的专业大户。

时空新转换

据《平阳县志》记载,早在立县之初的晋代,平阳就有栽培绿竹的记录。马蹄笋栽种,已有1700余年历史。

在平阳人的舌尖上鲜甜了上千年,马蹄笋的故事在今天生变。

年轻不守旧,专业靠钻研。陈先慧文化程度虽不高,却有年轻人的创新精神。南湖马蹄笋在老一辈竹农手里,到了农历七八月间,也就不再挖了。可陈先慧去县里培训班学了技术回来,说是笋子好一直可挖到十月份,根本不会影响来年的产量。而且,新竹只需留三个笋芽,其他的都要砍掉。在他的带动下,南湖马蹄笋上市的时间分别被提前到农历四月,延后到农历十月,大大延长了出笋时间。不过,在其他竹农最忙碌的大暑小暑,却是陈先慧在长达6个月的挖笋季里最清闲的时候,那是他留给笋芽的休息时间。

“马蹄笋最适宜的生长温度是18℃至24℃,喜欢微酸性的黄

土壤,PH值在5.5左右最好……”带领着陈先慧一批大户研究马蹄笋的水头镇农林开搜,对马蹄笋的特性烂熟于心。“新鲜的马蹄笋煮清汤,汤汁在筷子上挂下来,与众不同。可从土里挖出来12小时后,这笋就不行了。”

为了马蹄笋的丰产、保鲜,林开搜已经琢磨了20多年。“1989年起,我就琢磨马蹄笋。跑到上海、台湾,想要解决马蹄笋的保鲜问题。”4年前,林开搜找到上海的教授,希望能参考活鱼的速冻保鲜技术,但是这办法成本很高。而加工成罐头呢,一斤笋能加工利用的只有35%,加工费用也太高。

山中鲜,要走得更远,到大城市,到更广阔的市场,这是林开搜一直以来的梦想,但好像总有瓶颈。

生态健康食品的概念,让马蹄笋的价格连年上涨。作为重要的经济作物,水头镇每年用于效益农业的扶持资金200万元,马蹄笋就占四分之一。如今,水头镇周边的绿竹种植面积稳定在1万亩左右。一方面,南湖竹农继续探索马蹄笋保鲜技术;另一方面,直面销售半径受限问题,南湖人开始有了一种全新的时空观念——山不来就我,为何不让我来就山?

水头镇常务副镇长张业逊说,随着水头镇这个“中国皮都”的转型,好山好水的南湖,又毗邻南雁荡山,生态资源在周边开始变得惹眼。从2012年起,原先与陈先慧一起挖竹笋的竹农,就有人转而种植荷塘,南湖荷花的名气,越来越响亮。种荷花,种油菜花,养殖小龙虾,南湖不再满足于“马蹄笋之乡”的赞誉,而是矢志要打造浙南的湿地观光农业休闲园。“今年南湖荷花最美的时候,周末有2万游人专程赶来,平时平阳周边也有两千人的客流。来的客人越来越多,越来越远。他们来了,要吃马蹄笋,要带走土产,马蹄笋的销路不愁,‘钱途’不可限量。”

陈先慧还是那样精准守时地往水头镇的酒店、农家乐供笋,马蹄笋一年俏似一年,可食客们,已经不同。

温柔香芋

特约作者 潘江涛

秋风起,毛芋熟。

毛芋外形酷似鸱鸟下蹲,古称“蹲鸱”。香芋是我对毛芋的昵称,颇像饭店里的“香芋仔排”、“香芋扣肉”一样,掺杂着爱屋及乌的心理,叫的人其实不多。要说通俗易懂,还是直呼其毛芋、芋头、芋艿为好。

在老家磐安,芋头和芋艿都叫“芋”,但实为母子——芋娘下田长出的“子”,叫芋艿。立秋之后,毛芋成熟,掘得的芋娘就是芋头,个头虽说比下种时大了不少,但内在的养分大多已输送给了芋艿,不仅纤维粗糙,而且涩口难咽,通常用来喂猪。

毛芋喜阴怕旱。山岙里的冷水田,土壤贫瘠,稻作不仅产量低,而且一年一熟不划算,农人便改种毛芋。不想,歪打正着。炎夏季节,长在冷水田里的毛芋,就像躲在空调房里一样,衣食无忧,郁郁葱葱。

“夕雨红榴拆,新秋绿芋肥。”肥硕的芋梗虽有绿荷的光鲜,却无绿荷的娇艳,不懂炫耀,更不会招蜂引蝶。收获时节,芋梗要么用来肥田,要么被人丢弃。然而,家母勤勉,一一检拾回家,细细地扯去外围的老梗,再把雪白粉嫩的梗芯切段,入沸水余一余,晒干了便是农家一宝——芋梗干。食用时,冷水复发,或炖或炒,既有霉干菜的方便,又有霉干菜不具有的淡雅。

“芋梗炖青豆”是金华汤溪名饌。所用的芋梗是腌过的,类若咸菜。烹制时,用砂锅先把排骨煮一煮,撇去浮沫;再加蒜瓣、碎姜、白椒和青豆同煮。一俟汤滚,加入洗过的芋梗。上桌前,剝一匙熟猪油,撒一撮细葱花。

记得鲁迅的《藤野先生》曾提到日本的“芋梗汤”,只因先生没有详述具体做法,我们也无从得知其滋味。想想,是否也有汤溪“芋梗炖青豆”那般鲜美?

毛芋的表皮毛茸茸的。食用时要用破瓷片一个一个地刮擦。刮久了,手上会黏上“奶汁”,过敏者,奇痒难忍。还好,早在春秋时代,擅长烹饪的易牙通过多次实践,找到了解痒办法:在刮擦毛芋之前先咬一口,嚼一嚼,就不会再痒了。

此法是否灵验?虽不曾尝试,但有一点是可以肯定的,毛芋不像番薯可以生吃。倘若生嚼毛芋,嘴巴会像吃了毛毛虫似的难受。

毛芋外表丑陋邋遢而内里白净,焯熟之后即为香芋——剥去外皮,用砂糖、酱油蘸着吃,简直妙不可言。据说,此乃蒋介石的最爱。因为老蒋牙齿不好,还患有胃病,而香芋既易于咀嚼,又不费牙,还能健胃,一举二得。而且,香芋纤维细腻,即便蘸了酱油,也仅仅染红了外表,渗不到本质里去。民谚亦说“香芋抵粽”,实不诬也。

自古以来,毛芋便是庶民主食。早在唐代,史书便有“饥不饥,蜀有蹲鸱”之说,意指四川一带的百姓,在粮食歉收的年份,以食用毛芋来救饥。苏东坡被贬岭南,困顿中仍不忘书写料理毛芋方法。他在《记惠州土芋》中说:芋去皮,用湿纸包住煮食,“松而腻,乃能益气充肌。”

毛芋作蔬,人见人爱。磐安湖滨酒店有一款“葱油香芋泥”,口感像晶莹剔透、浓稠细滑的莲藕膏,淡淡咸香的葱油味,反而更加凸现芋泥的香甜。而烹制技法简单明了:将煮熟晾透的毛芋捣成泥状,以熟猪油煸炒新鲜肉末,倒入用温水调制的盐、料酒、胡椒粉等混合佐料,再调匀芋泥和葱花。

金华人通常用芋饺之类的点心招待客人。芋饺之馅和饺子差不多,但个头比饺子小,口感上也比饺子细腻、糯软、嫩滑。

毛芋还是乡间馈赠缘的礼物。“吃了芋头,来年处处遇朋友!”



浙江日报美丽乡村周刊官方微信平台“老家”,扫一扫,更多精彩内容为您呈现。

