



儿时笋趣

□ 朱耀照

小时候，最期待的事莫过于拔笋了。

记忆里，第一次接触到竹笋是在五六岁时。那天，母亲带我在地里劳动回来，途经里朱湾。她让我等一下，自己走向路边陡峭的土崖下，拨开一丛丛像大拇指般粗的竹子，四处寻找。不一会，她爬了上来，双手捧着一大把长短不一、顶端像毛笔一样细长的植物来。

“这是什么？拔来有什么用？”我好奇地问。

“这是笋，拿来烧菜的。它从竹林中长出来，长大了会变成竹子的。”母亲笑着对我说。

回到家，母亲将笋皮剥了下来，露出笋肉。它们青的、白的，一节一节的，散发着淡淡的清香。中午，在几盘黑不溜秋的咸菜中间，一碗青青白白的菜，很是显眼。我忙用筷子夹一小条来吃。咸中带甜，清爽可口，味道好极了。

“好吃！”我望着母亲询问的眼睛说。

从那以后，我就成了拔笋积极分子。每到竹子抽笋的时节，便在村前屋后、田头地角有竹子的地方转悠了。笋没多拔，种类倒认识了不少。

细竹笋，也称大麦笋，顾名思义是在大麦成熟时长出来的。笋呈青色，较细，长得很快，没多久就像长颈鹿般从柴丛中探出头来。用它做的菜很入味，略带一丝甜味。小麦笋比大麦笋晚一些，个头比大麦笋大。笋皮颜色稍黄，笋壳上布满大小不一的黑色圆点，笋箨顶部几条小叶像柳叶般垂下，煞是好看。小麦笋肉质较硬，吃时须先用开水煮一下，但其味道似乎不及大麦笋。红壳笋，笋壳呈红色，笋肉晶莹嫩白，剥开来像不染一尘的精美玉器，清香扑鼻，味道极好。在村后东岭的中部田坎上就有长这种笋的几丛竹子，为此我经常光顾，

以求口福。笔头笋，头部青色的小尖叶合在一起，像毛笔的笔头一样。这些都曾成为我餐桌上的佳肴。

有两种笋我是不去拔的。

一种是苦笋，颜色偏白，壳尖的小叶片稍大而平展，叶缘有毛。因味道特苦，很少有人去拔。没过几天，在去里朱湾的横路上，便可见它们一枝一枝地刺上天。小孩们从那经过时，会用柴棒一路地挥打过去，将它们拦腰截断，这也许就是杜老先生的“恶竹应须斩万竿”吧！可不管怎么破坏，那些苦竹苦笋还是欣欣向荣，从不断绝。

另一种是毛竹笋。它是笋里的老大哥，粗大如碗。壳黄且长满绒毛，给人粗犷的感觉。吃一根毛竹笋，意味着毁了一根竹子。而毛竹是农家不可缺少的材料，可以编竹篮、打竹席、团米筛等。自然，毛竹笋跟毛竹一样属集体财产，是被大队列为禁止采挖的。我村附近有两片竹林，一片在前山，一片在池塘东南角。当时，许叔房子在池塘南边，两片竹林都在他家的视野里。他是大队干部，许婶又是一个藏不住事的人。有他们在，谁也不敢做违禁的事。到出笋的季节，为了避嫌，就是大人也会远离竹林，更不用说小孩了。只有到笋长到一丈多高时，孩童才会进去捡那些落下的笋壳。竹林里，随处可见的嫩绿色新竹，大碗口粗的枝干，亭亭玉立，像伞般展开的嫩枝在风中发出沙沙声响，仿佛在欢迎我，向我问好。落下的笋壳大多一尺多长，展开如大箬叶，晒干卷起如戒尺。将它们收集起来，可拿到石宅供销社去换钱。记得在小学毕业时，我捡了很多的笋壳，暑假时将它们捆成两捆，在供销社卖了一块多钱。到我上初二时，许叔搬到了里朱，桥头堡不复存在。两大片迎风招展的翠竹

林便渐渐消失。毛竹笋自然更见不着了。

小时候，我只是固守近村的那几片竹丛：前门山、里朱湾、坟头山和东岭脚。可在竹笋盛产期的那几天，这些竹林，一天会有好几波人马先后扫荡。它们像被篦子梳过好几遍，最终连刚冒出头的也没留下。许多时间，我转悠了半天，手里的笋还不够吃一餐。

后来，我跟伙伴们一起去远山，享受到尽情拔笋的乐趣。

磊磊山，离村两三里路。山腰以下，因被人垦荒过，土松壤肥。残留的竹鞭，在几年工夫，长出一大片粗壮翠绿的竹子。春末夏初，夜里下过一场雷阵雨，吸足了水分的大大小的笋便会从湿润松软的泥土中冒出，有的高达半尺以上。第二天清早，我就跟几个伙伴得“近水楼台”之便，冲到那未经“拔伐”的处女地。掰开竹丛，不用细找，就能见到它们。那些长短不一、粗细不同的笋，像一群匍匐在母鸡身边的可爱小鸡。因未经阳光洗礼，身子像豆芽一样嫩、一样白。大家马上动起手来。“叭啦”“啪啦”……欢快的声音，像音乐的琴键在心上跳动。碰到一根异常粗壮的笋，有时我会高兴地喊了起来。“小依没见过大的，还有更大的。”最灵活的小林往往会跑过来。他“扑哧”一笑，从包袱里拿出更大的，然后马上返回，一面嗔怪我耽误了他拔笋的时间。一顿饭工夫，我们便你一包袱，我一包袱的，满载大自然的馈赠而返。头发、衣服湿漉漉的。欢声笑语，像露水一样一路挥洒，大老远便已惊起村口的花狗亲热狂吠和屋后炊烟袅娜起舞。

鲜嫩的笋拿回家，第一件事就是剥笋。最初是自下而上一片片剥开，较为费时。后来，学着大人的样，用食指缠着笋顶上的小叶旋转，两三下就能把笋剥好。速度较快，还不会将最好吃的莹白色嫩笋皮剥掉。剥好后，用大拇指指甲掐一下笋的根部，若掐不进去就折下来，与笋壳一起放进猪圈。猪一闻到笋的清香气味，就会赶过来嚼食，发出沙沙的声音。

出笋的季节，正是农家餐桌的淡季。过冬的包菜已经吃完，夏季的苦麻、刀豆以及丝瓜等还没有上市。菜肴大多以咸菜或梅干菜为主。几天下来，大人小孩便已吃得很乏味。笋，这大自然的馈赠，正好补这个缺，让人们调一调胃口。一盘炒笋端上来，不亚于大鱼大肉，让人垂涎，为了节省，许多人家将笋与咸菜一起炒。满满一大盘咸菜炒笋一连能吃好几天。

斗转星移，四十多年过去。蔬菜大棚栽培，餐桌上一年四季不再缺少绿意。竹笋已是明日黄花，风光不再。每到三、四月份，地摊上便可见一大堆一大堆大大小小各种竹笋。因放久了，它们像山民脸上的皱纹，失去了应有的光泽。再便宜的价钱，也鲜有人问津。倒是苦笋，说是抗病抗癌，逆势而上，颇得人们青睐，让我心里存留一丝暖意。



垃圾分类

保护环境 人人有责

讲究卫生爱护环境 从一点一滴小事做起