

# 新民晚报 星期天夜光杯 / 夜光杯

连日春雨过后,春阳煦暖,春风鼓荡。雷笋、燕笋、红壳笋、黄泥笋……正带着湿润的春气和饱满的鲜甜簇拥而来,江南又到春笋时节。

世人爱笋,爱其色香味意形,无所不包。“甘脆惬当,温润缜密”,这是北宋黄庭坚笔下的苦笋。“形如象牙,白如雪,嫩如花藕,甜如蔗霜。”这是明张岱笔下的破塘笋。“云衣细剖千层雪,玉版平堆一斗霜。”这是清诗人张问陶笔下的笋。

古往今来,食笋的佳作不胜枚举,通俗易懂者当数大唐著名“吃货”白居易的《食笋》:“此州乃竹乡,春笋满山谷”,首联交代地方(有一说为安吉),由此猜想此诗作于白居易担任杭州刺史期间。“山夫折盈抱,抱来早

市。物以多为贱,双钱易一束。”二、三联言明因多,故便宜,两个纸钱就能买来一捆呢。四联是烹饪之法,“置之炊甑中,与饭同时熟。”只需将笋放在米上一同煮熟就行啦。第五联是吃笋过程,“紫箨坼故锦,素肌擘新玉”,这是颇有动感的画面描写,只见刺吏大人撸起袖子,动手剥去紫色的笋衣,露出新玉般的笋肉来。接续两联是“老饕”心满意足后的感慨:“每日遂加餐,经时不思肉。久为京洛客,此味常不足。”自从春笋上市,每餐都多吃一碗饭,已经很久不想吃肉了。当年在京城的时候,如此美味常常吃不过瘾啊!最后则是劝客,“且食勿踟蹰,南风吹作竹”,快点吃吧,别犹豫,南风一吹

就要变成竹子啦!看来“京洛”地区不仅米贵,笋亦贵,果然居不易。加之长安、洛阳地处北方,非产笋之地,且春笋不易保鲜,贵在情理之中。几百年后,爱美食的苏轼也因北方无笋而苦恼。时为徐州知州的苏轼不习北方饮食习惯(久客厌虏饕,枵然思南烹),故人千里之外送来“竹萌”,恰逢另一位好友李公择路过。苏轼又将笋还有芍药送与这位南方客,苏轼在《送笋芍药与公择二首》记下这段话:“故人知我意,千里寄竹萌。骍头玉

云,在天空飞翔;雾,在山巅飘荡;路,依山势蜿蜒。“茶香高山云雾质,水甜幽泉霜雪魂。”穿行福建省宁德市寿宁县竹管垅乡“万亩茶海”,层峦叠翠,云缠雾漫,富氧清新,溪流潺潺。举目而望,人眼尽绿,一垄垄茶树齐整分明,错落有致,如诗如画;一芽一叶,一人一篓,一群群茶女巧手舞动,轻采快摘,如痴如醉;身临其境,徜徉其中,一阵阵茶香馥郁扑鼻,沁人心脾,如梦如幻,宛如游走在一座由茶树、云雾和时光构造的辽阔迷宫,瞬间将人的思绪变得悠远空灵。“香飘千里外,味醇一杯中。”氤氲湿润的空气似乎更沁人心脾,最适合品尝春茶。走进茶山腰一座农舍休憩,简朴的客堂摆着一张茶台,茶农热情地招呼我们坐下喝茶。茶农拿出自种的云雾茶,娴熟地泡起茶,净手赏器、烫杯温壶、马龙入宫、洗茶冲泡、春风拂面、封壶分杯、玉液回壶、分盏奉茶、闻香品茗,茶序行云流水叹为观止。嫩叶肥壮,茶汤澄亮,香郁撩人。“苦不可嚼,涩不挂舌”是寻常人的感受,一泡水二泡茶,三泡四泡是精华,喝出“茶气”才入茶道。轻啜细品,入口亲和,略有苦涩,入喉回甘,顺滑醇厚,味蕾的滋润瞬间游走通体,爽心怡神,每一口都别有滋味。一片叶子,兴乡富民。大自然馈赠的阳光、雨露和生命,封存在一枚枚圆润饱满的茶芽里,冲泡成一杯杯茗茶款待八方来客。竹管垅乡茶地1.3万亩,人均面积1.5亩,位列寿宁县之首。念好茶园经、唱好茶文戏、打好茶旅牌,把茶区变景区,把茶园变公园,把茶山变金山,“云雾茶乡”的乡村全面振兴风生水起,“垅上茶韵”的共富和美画卷全呈铺展。

## 春来话笋

鲁北明月



智慧快餐 郑辛遥 自媒体的长处:开机即见素材。

就要变成竹子啦!看来“京洛”地区不仅米贵,笋亦贵,果然居不易。加之长安、洛阳地处北方,非产笋之地,且春笋不易保鲜,贵在情理之中。几百年后,爱美食的苏轼也因北方无笋而苦恼。时为徐州知州的苏轼不习北方饮食习惯(久客厌虏饕,枵然思南烹),故人千里之外送来“竹萌”,恰逢另一位好友李公择路过。苏轼又将笋还有芍药送与这位南方客,苏轼在《送笋芍药与公择二首》记下这段话:“故人知我意,千里寄竹萌。骍头玉

贵食材。2000多年后,明末清初的李渔概括说,笋是“蔬食中第一品也,肥羊嫩家,何足比肩。”猜想《诗经》中的笋应为腌制品,即所谓“菹”也,但后世更讲究鲜食,极端的例子是林洪。林洪在《山家清供》里记载:夏初,林笋盛时,扫叶就竹边煨熟,其味甚鲜,名曰“傍林鲜”。

“傍林鲜”的吃法暗合那句知名的台词:高端的食材往往只需要最朴素的烹饪方式,但笋的烹饪方法却是多样的,“菹之为物,不止孤行并用各见其美,凡食物中无论荤素,皆当用作调和(李渔《闲情偶记》)”。江南名菜“腌笃鲜”可算是荤素调和的典范:腌为咸肉,笃为小火慢炖,鲜是味美之极(当然,解作鲜肉亦通)。名字中未提笋字,但笋却是这道名菜的灵魂所在。如此这般,荤素搭配,咸鲜中肉、汤色乳白,热气氤氲,食之齿颊生香。沪语云:鲜得来,眉毛落脱噜!“李渔说:但将笋肉齐烹,合盛一簋,人止食笋而遗肉,则肉为鱼而笋为熊掌可知矣!”

初到上海那年,适逢早春,第一次吃到父亲烹饪的油焖笋,制作简约之极,无非春笋、热油、老抽,三样而已,等到浓油赤酱里裹着的甘爽嫩嫩在唇齿间咔嚓作响时,方知世间竟有美味如此。算来已过三十余年,父亲也已去世多年。每到春笋当季,循例依法炮制,美味仿佛依旧,却又仿佛不似当年。周末整理案头杂书,瞥见怀素《苦笋帖》,这是怀素晚年“超妙入神之书”,现存上海博物馆,属第二批禁止出国(境)展览文物。《苦笋帖》两行十四字:苦笋及茗异常佳,乃可径来。怀素上。连读两遍后,若会其意。

春与笋,已经来,这是自然的供奉,也是人间的惊喜,更是时光流转三餐四季的最美当下。

去了上海现在的弄堂,和别的城市一样,地域文化已经被融合。直到看到老街区成排立于街道两侧的法国梧桐,我才触摸到这座城市独特的浪漫气质。梧桐是浪漫的智者,它和万物和解,你看啊,它让枝蔓弯曲、变形,让树冠尽可能延伸去无限的空间。这是气量,是不争,是包容与宽厚,是收放自如,是一呼一吸式的张扬与克制。

走进弄堂深处,有户人家的门敞开。我们走了进去,沿着逼仄的木梯往上爬时,陪同我一起寻访的朋友说,还是要庆幸,我都好久没有爬过这样的楼梯了,小时候可是经常要爬上爬下。朋友还告诉我什么是亭子间,就此我们聊起曾经住过亭子间的大作家鲁迅、周立波、蔡元培。朋友感叹说,这亭子间上顶晒台,下靠厨房,那是真正的“烟熏火燎”。想到出生于上海石库门房子里的张爱玲,正是童年不可磨灭的记忆。

我注意到了,所见弄堂的老房,虽然都有整改,细节元素也多有变化,但风骨依旧。那些安静立于弄堂周围的梧桐树,必然见证这里往昔的光影,和它的风云变幻。变化是永恒的不变。梧桐树还是从前的梧桐树,却不是。它站在原地以不变的地理位置顺应一年四季的轮回交替。它看见的,经历的都成为它的年轮。匆匆行走的人读不懂岁月之于它躯体的轻重,但只要你停下脚步,或倚靠它身躯,或远远与它对视,你必然能感觉到它在和你交谈。只要足够安静、用心,就像所有声音都消失了一样,就在那时,你能听见一些声音。或许因此你会欢笑、起舞;或斥责、愤怒;或叹息、哭泣;抑或是沉默很久……

坐在上海明复图书馆二楼靠窗的位置,往外看,不需费眼力,映入眼帘的就是梧桐。没有了一片叶子,蓝色的天空下,阳光包裹枝枝,让人感觉出沉静而又庄重的美丽。但我能想象它春日枝繁叶茂的盛态,想象那时微风吹来,心形叶片摇摆映衬在窗上,仿佛一个眼角含媚的女子在对你微笑。这笑是长在骨子里的神韵,是时光赋予眼睛细读出的风华。明复图书馆和梧桐相守多年,如同知己,定然细读彼此。至于那些慕名出入明复图书馆的人,你若想读到些什么,或听到些什么,没有人可以介入,你是自己的主

例依法炮制,美味仿佛依旧,却又仿佛不似当年。周末整理案头杂书,瞥见怀素《苦笋帖》,这是怀素晚年“超妙入神之书”,现存上海博物馆,属第二批禁止出国(境)展览文物。《苦笋帖》两行十四字:苦笋及茗异常佳,乃可径来。怀素上。连读两遍后,若会其意。春与笋,已经来,这是自然的供奉,也是人间的惊喜,更是时光流转三餐四季的最美当下。

人,你的心力和安静的程度会给你一个答案。就像不是每一个去过阿尔卑斯山的人都能听到山的声音。

我时常倚仗植物来打量一座城市的四季更迭,我的足迹因此打卡城市的角落,也总有发现。在长沙,当看到樟树从城市高墙大院越枝触摸天空,抑或是城墙般一棵挨着一棵沿着大街小巷延伸时,我的眼角总会生出潮意,仿佛它们成为了这座城市之魂,成为呼吸口。而八月登上杜甫江阁时,是长沙最热的季节,看江边排列的樟树,伸出长长的胳膊,如一弯青眉舒展在江水与江岸相连的空中。想到那天,是个春日,不经意间抬头,街边随处可见的樟树,在绿叶丛中,有一些细碎的花从闪烁枝间,像是跳跃的星火,像是调皮的孩子伸出的舌尖,又像是羞涩的姑娘轻浅的微笑。那一刻,我怔住了,仿佛突然发现某个鲜为人知的秘密。或许有人为一棵樟树驻足,甚至时常错过它的花期。没有华丽的花堆成云,只是细细碎碎地与叶相衬,形成一个并无多大区别的花叶相融的世界。樟树花藏起来的心思,是想留住精华涵养樟树一年的翠绿吗?就在此刻,风吹过来,江边“青眉”抖动,我站在那儿,感觉到人世一些轻柔的、朴实的,却又弥足珍贵的时刻的到来。

不久前,作家阿来在一场文学对谈中被问及“如果有来生,你想变成一株什么样的植物”,阿来先生说世间的植物,花开得大的,树干就矮小;树干高大的,花就小了。他说他想变成一种他心中的树,花开如杜鹃花般硕大,树干如樟树那般高大。这是一个阿来先生理想和期待的未

一座城市的气质到底由什么决定?这是我一直思考的问题。梧桐、樟树,我细读它们,也找到一个重新品读一座城市的视角。这视角并不陌生,却让我感怀树这种生物所能创造的奇迹。第二次世界大战原子弹轰炸后的日本广岛,所有植物无法存活,唯有银杏树短时间内破土而出,枝繁叶茂,生机勃勃。我曾经多次和朋友说过,若有来生,我愿变成一棵桂花树。这是我细读桂花树对未来之城的期许。

“小弟,你晓得吗,咖啡是用酒精炉烧的!”当年五哥这样说,指着上海南京路同仁路交界处的上海咖啡馆。我们没有进去,但这一幕情景,却印到我的记忆里。这是我对咖啡的最初认识。此后,脑子里经常蹦出相关问题:“咖啡到底是怎么煮出来的?”“用酒精炉烧?”“如中药那样煎?”“以蒸馏法滤?”……一直得不到解答。前几年,我买了个美式咖啡机,对它作了“拆骨头”探究。我吃惊地发现,从咖啡粉变成咖啡饮料,咖啡粉在咖啡机里,仅仅是冲了把“热水淋浴”!但是,专家称这个过程为“萃取”。

最近我又买台意大利式咖啡机。它在美式机的基本部件(水箱、电加热炉、莲蓬头、滴嘴)的基础上,增加了蒸汽加压装置,使常压淋浴,提升到蒸汽加压淋浴。本质上,还是淋浴。据说,市面上主要有美式和意大利式两类咖啡机。美式机特点:常压萃取,萃取时间较长,咖啡口感较淡,咖啡因含量较高;意式机:高压萃取,萃取时间较短,咖啡口感较浓,咖啡因含量较低。意式,是美式的升级版。现在,咖啡机的基本原理算是搞清楚了。

## 茶中有道

陈琪

自古以来,文人墨客大多爱茶,无茶不言欢,无茶不为敬,以茶联谊,以茶入诗,以茶作画,以茶兴文,以茶修为。白居易诗云“无由持一碗,寄与爱茶人”。爱喝茶的人,必定是热爱生活之人。鲁迅先生说过:“有好茶喝,会喝好茶,是一种清福。”一位书法家朋友送我一幅墨宝:“茶亦醉人何必酒,书能香我无须花。”我喝过很多地方的好茶,对茶略懂,舍得把时间“浪费”在阅读与喝茶上。茶生一处,干茶千味,百人百好,适口为珍,如西湖龙井、天台黄茶、凤凰单丛、铁观音、老班章、正山小种、永春佛手、鸭屎香、白露寿眉等等,皆是舌尖上治愈乡愁的解药。夜深人静,孤灯伏案,一壶清茶,品之在口、赏之在目、悟之在心,初饮有清气、静由心生,再饮气益清、澹定纯粹,神思浩瀚,下笔成章。品茶是物质与精神交融,身体与灵魂双修,把茶当成一杯心泉,喝的是一种性情,养的是一种精神,求的是一种境界,心注一境,宁静致远。

这几天气温开始触摸25摄氏度的时候,一天晚上女儿奔过来向我报喜——“黑虎”醒了。“黑虎”是家里养的一只11岁的雄龟,因为通体漆黑油亮,又生性刚烈,所以我们叫它“黑虎”。从去年11月开始,“黑虎”一头钻进龟洞经历长达5个月的冬眠,不吃不喝也不动,完全断绝了与这个世界的联系似的。以致我们一度怀疑这乌龟是否还健在。所以才会有女儿看到“黑虎”苏醒而如此兴高采烈的情形。

我闻讯立刻跑到龟池去看。只见那“黑虎”已经颇为活灵活现了。它在池里“巡视”,威风凛凛,在重新确认自己的领地。它还与先前醒来的那只雌龟“田黄”有一些暖昧的互动。一切就好像这场漫长得令人窒息的冬眠

从未发生。这春的力量确实很强大。春不仅唤醒了沉睡的“黑虎”,也唤醒了大地,其以摧枯拉朽之势,让这个世界重新萌发,焕然一新,并展现出勃勃生机。这便是所谓的“物候”吧?我向来关注此事,也一直和女儿观察这些略带神秘感的四季更替。我给她讲唐人刘方平的《月夜》。“北斗阑干南斗斜”这个天文学上的描述,已经可以确定诗所写的是春天的第一个节气惊蛰。“今夜偏知春气暖,虫声新透绿窗纱”,惊蛰之后春雷滚滚,惊扰了虫儿的好梦,所以它们醒来开始重新鸣叫,向这个世界宣告“我们都睡饱了”。

## 咖啡机

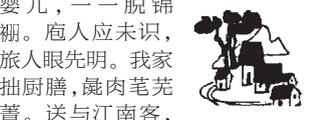
圣刚

“小弟,你晓得吗,咖啡是用酒精炉烧的!”当年五哥这样说,指着上海南京路同仁路交界处的上海咖啡馆。我们没有进去,但这一幕情景,却印到我的记忆里。这是我对咖啡的最初认识。此后,脑子里经常蹦出相关问题:“咖啡到底是怎么煮出来的?”“用酒精炉烧?”“如中药那样煎?”“以蒸馏法滤?”……一直得不到解答。前几年,我买了个美式咖啡机,对它作了“拆骨头”探究。我吃惊地发现,从咖啡粉变成咖啡饮料,咖啡粉在咖啡机里,仅仅是冲了把“热水淋浴”!但是,专家称这个过程为“萃取”。

最近我又买台意大利式咖啡机。它在美式机的基本部件(水箱、电加热炉、莲蓬头、滴嘴)的基础上,增加了蒸汽加压装置,使常压淋浴,提升到蒸汽加压淋浴。本质上,还是淋浴。据说,市面上主要有美式和意大利式两类咖啡机。美式机特点:常压萃取,萃取时间较长,咖啡口感较淡,咖啡因含量较高;意式机:高压萃取,萃取时间较短,咖啡口感较浓,咖啡因含量较低。意式,是美式的升级版。现在,咖啡机的基本原理算是搞清楚了。

在二十四节气之中,若论名字,我最偏爱“惊蛰”。“惊”是一瞬间的事,而之所以能够“一锤唤醒”大地,就是因为春天具有令人难以置信的伟力。昨夜闪电划破天空,雷声从远方滚滚来,我唤女儿来听雨,这一夜的雷雨不知道又唤醒了多少生灵,可能次日一早还可以看到“花落知多少”的景致吧?

伊迪丝·霍尔登是100多年前的一位英国乡村老师。她事无巨细地给学生讲述四季的变化,将对大自然的所见所闻用文字和绘画记录下来,最后留下了《一九〇六:英伦乡野手记》这本书。书中那对物候绵密的描述和精彩的绘制,让我至今读来依然能够感



智慧快餐 郑辛遥 自媒体的长处:开机即见素材。

就要变成竹子啦!看来“京洛”地区不仅米贵,笋亦贵,果然居不易。加之长安、洛阳地处北方,非产笋之地,且春笋不易保鲜,贵在情理之中。几百年后,爱美食的苏轼也因北方无笋而苦恼。时为徐州知州的苏轼不习北方饮食习惯(久客厌虏饕,枵然思南烹),故人千里之外送来“竹萌”,恰逢另一位好友李公择路过。苏轼又将笋还有芍药送与这位南方客,苏轼在《送笋芍药与公择二首》记下这段话:“故人知我意,千里寄竹萌。骍头玉

贵食材。2000多年后,明末清初的李渔概括说,笋是“蔬食中第一品也,肥羊嫩家,何足比肩。”猜想《诗经》中的笋应为腌制品,即所谓“菹”也,但后世更讲究鲜食,极端的例子是林洪。林洪在《山家清供》里记载:夏初,林笋盛时,扫叶就竹边煨熟,其味甚鲜,名曰“傍林鲜”。

“傍林鲜”的吃法暗合那句知名的台词:高端的食材往往只需要最朴素的烹饪方式,但笋的烹饪方法却是多样的,“菹之为物,不止孤行并用各见其美,凡食物中无论荤素,皆当用作调和(李渔《闲情偶记》)”。江南名菜“腌笃鲜”可算是荤素调和的典范:腌为咸肉,笃为小火慢炖,鲜是味美之极(当然,解作鲜肉亦通)。名字中未提笋字,但笋却是这道名菜的灵魂所在。如此这般,荤素搭配,咸鲜中肉、汤色乳白,热气氤氲,食之齿颊生香。沪语云:鲜得来,眉毛落脱噜!“李渔说:但将笋肉齐烹,合盛一簋,人止食笋而遗肉,则肉为鱼而笋为熊掌可知矣!”

初到上海那年,适逢早春,第一次吃到父亲烹饪的油焖笋,制作简约之极,无非春笋、热油、老抽,三样而已,等到浓油赤酱里裹着的甘爽嫩嫩在唇齿间咔嚓作响时,方知世间竟有美味如此。算来已过三十余年,父亲也已去世多年。每到春笋当季,循例依法炮制,美味仿佛依旧,却又仿佛不似当年。周末整理案头杂书,瞥见怀素《苦笋帖》,这是怀素晚年“超妙入神之书”,现存上海博物馆,属第二批禁止出国(境)展览文物。《苦笋帖》两行十四字:苦笋及茗异常佳,乃可径来。怀素上。连读两遍后,若会其意。春与笋,已经来,这是自然的供奉,也是人间的惊喜,更是时光流转三餐四季的最美当下。

## 七夕会

郗亮

在二十四节气之中,若论名字,我最偏爱“惊蛰”。“惊”是一瞬间的事,而之所以能够“一锤唤醒”大地,就是因为春天具有令人难以置信的伟力。昨夜闪电划破天空,雷声从远方滚滚来,我唤女儿来听雨,这一夜的雷雨不知道又唤醒了多少生灵,可能次日一早还可以看到“花落知多少”的景致吧?

伊迪丝·霍尔登是100多年前的一位英国乡村老师。她事无巨细地给学生讲述四季的变化,将对大自然的所见所闻用文字和绘画记录下来,最后留下了《一九〇六:英伦乡野手记》这本书。书中那对物候绵密的描述和精彩的绘制,让我至今读来依然能够感

受到那份扑面而来的对大自然的爱。我们生而为人,来于土而归于土,对自然界的那份亲热难道不是应有的天性和本分吗?可惜,现在的孩子对大自然还是木然的。他们固然站得高看得远,似乎博闻强识、见多识广,但对自己脚下的这片土地却知之甚少。他们奔波于各种课堂之间,似乎过得充实有趣,但却错过了世间瞬息万变的美丽。这不能不说是一种缺憾,一个巨大的缺憾。

想到此处,我不禁生出了一份紧迫感。买来了春笋、红香椿、头茬米苋、羊肚菌、马兰头、韭菜等许多春菜,唤来女儿,摆开上课的架势,“毛头,爸爸教你识春菜。”

## 雅玩

陈琪

这几天气温开始触摸25摄氏度的时候,一天晚上女儿奔过来向我报喜——“黑虎”醒了。“黑虎”是家里养的一只11岁的雄龟,因为通体漆黑油亮,又生性刚烈,所以我们叫它“黑虎”。从去年11月开始,“黑虎”一头钻进龟洞经历长达5个月的冬眠,不吃不喝也不动,完全断绝了与这个世界的联系似的。以致我们一度怀疑这乌龟是否还健在。所以才会有女儿看到“黑虎”苏醒而如此兴高采烈的情形。

我闻讯立刻跑到龟池去看。只见那“黑虎”已经颇为活灵活现了。它在池里“巡视”,威风凛凛,在重新确认自己的领地。它还与先前醒来的那只雌龟“田黄”有一些暖昧的互动。一切就好像这场漫长得令人窒息的冬眠

从未发生。这春的力量确实很强大。春不仅唤醒了沉睡的“黑虎”,也唤醒了大地,其以摧枯拉朽之势,让这个世界重新萌发,焕然一新,并展现出勃勃生机。这便是所谓的“物候”吧?我向来关注此事,也一直和女儿观察这些略带神秘感的四季更替。我给她讲唐人刘方平的《月夜》。“北斗阑干南斗斜”这个天文学上的描述,已经可以确定诗所写的是春天的第一个节气惊蛰。“今夜偏知春气暖,虫声新透绿窗纱”,惊蛰之后春雷滚滚,惊扰了虫儿的好梦,所以它们醒来开始重新鸣叫,向这个世界宣告“我们都睡饱了”。

伊迪丝·霍尔登是100多年前的一位英国乡村老师。她事无巨细地给学生讲述四季的变化,将对大自然的所见所闻用文字和绘画记录下来,最后留下了《一九〇六:英伦乡野手记》这本书。书中那对物候绵密的描述和精彩的绘制,让我至今读来依然能够感

## 夜光杯

陈琪

连日春雨过后,春阳煦暖,春风鼓荡。雷笋、燕笋、红壳笋、黄泥笋……正带着湿润的春气和饱满的鲜甜簇拥而来,江南又到春笋时节。世人爱笋,爱其色香味意形,无所不包。“甘脆惬当,温润缜密”,这是北宋黄庭坚笔下的苦笋。“形如象牙,白如雪,嫩如花藕,甜如蔗霜。”这是明张岱笔下的破塘笋。“云衣细剖千层雪,玉版平堆一斗霜。”这是清诗人张问陶笔下的笋。古往今来,食笋的佳作不胜枚举,通俗易懂者当数大唐著名“吃货”白居易的《食笋》:“此州乃竹乡,春笋满山谷”,首联交代地方(有一说为安吉),由此猜想此诗作于白居易担任杭州刺史期间。“山夫折盈抱,抱来早

就要变成竹子啦!看来“京洛”地区不仅米贵,笋亦贵,果然居不易。加之长安、洛阳地处北方,非产笋之地,且春笋不易保鲜,贵在情理之中。几百年后,爱美食的苏轼也因北方无笋而苦恼。时为徐州知州的苏轼不习北方饮食习惯(久客厌虏饕,枵然思南烹),故人千里之外送来“竹萌”,恰逢另一位好友李公择路过。苏轼又将笋还有芍药送与这位南方客,苏轼在《送笋芍药与公择二首》记下这段话:“故人知我意,千里寄竹萌。骍头玉

贵食材。2000多年后,明末清初的李渔概括说,笋是“蔬食中第一品也,肥羊嫩家,何足比肩。”猜想《诗经》中的笋应为腌制品,即所谓“菹”也,但后世更讲究鲜食,极端的例子是林洪。林洪在《山家清供》里记载:夏初,林笋盛时,扫叶就竹边煨熟,其味甚鲜,名曰“傍林鲜”。

“傍林鲜”的吃法暗合那句知名的台词:高端的食材往往只需要最朴素的烹饪方式,但笋的烹饪方法却是多样的,“菹之为物,不止孤行并用各见其美,凡食物中无论荤素,皆当用作调和(李渔《闲情偶记》)”。江南名菜“腌笃鲜”可算是荤素调和的典范:腌为咸肉,笃为小火慢炖,鲜是味美之极(当然,解作鲜肉亦通)。名字中未提笋字,但笋却是这道名菜的灵魂所在。如此这般,荤素搭配,咸鲜中肉、汤色乳白,热气氤氲,食之齿颊生香。沪语云:鲜得来,眉毛落脱噜!“李渔说:但将笋肉齐烹,合盛一簋,人止食笋而遗肉,则肉为鱼而笋为熊掌可知矣!”