



# 金佛山方竹笋直接烤熟吃味最美

□重庆晨报特约撰稿 瞿明斌

金佛山方竹笋姓“方”？据说是地球上仅存的方竹笋林。初闻“方”字，颇觉诧异：竹笋如何能方？但用手摸去，棱角分明，竟如人工削成一般。世上竹类千千万，偏偏金佛山的竹子，生就一副倔强脾气，不肯与同类为伍。

不仅如此，金佛山方竹笋还有两大反季节“怪相”。一“怪”：人们常见“雨后春笋”，而方竹笋偏要“雨后秋笋”，待每年立秋后才肯探头；二“怪”：寻常草木总是由低海拔向高海拔蔓延，方竹笋却反其道而行，从金佛山高山之巅，一路向下生长。这两大怪相，像是故意与天地法则作对，显出几分不合时宜的傲气来。

金佛山采笋大多在八月中下旬至10月上中旬。整个采笋季笋农们日日穿行于方竹林间，用脚将刚长出地面还冒着露气的竹笋用脚蹬倒，然后弯腰将竹笋捡起来甩入背上的背篋，整个动作行云流水敏捷丝滑，没有半点拖泥带水。采下的方竹笋，外壳青紫相间，摸

上去确有棱角，非寻常圆滑之物。老笋农说，方竹笋最妙的吃法，乃是用火直接烧熟，当地人唤作“火烧外婆笋”。制法极简：带壳置于火上，待外壳焦黑，剥去后切片或丝，拌以盐、糊辣壳、水豆豉、葱花等佐料。我尝了一口，果然鲜美异常，非城市中经过千百道工序制成的“美食”可比。这味道中，有山的魂魄，有风的呼啸，有阳光的曝晒，更有笋农手上的老茧气。

忆及古人咏笋之句，唐代白居易著“紫箨坼故锦，素肌擘新玉”，宋代陆游云“色如玉版毛尖笋，味抵驼峰牛尾狸”。然而，大约都是咏寻常圆笋的。方竹笋这般古怪之物，怕是未曾入诗人法眼。倘若他们尝过“火烧外婆笋”，不知佳句何出？

往昔笋农生活极苦。每年采笋季在山上搭建起笋棚，一住便是两三月。白日采笋，夜间烘烤，将鲜笋制成干笋，再背下山去。那笋棚我见过一次，几根木头支起，覆以茅草，四壁透风。夜间山风呼啸，寒气逼人，不知他们是如何熬过去的。而今则大不相同，现代物流兴起，笋农清晨采的笋，当日便可发往全国各地。鲜笋上了城里人的餐桌，还带着晨露的气息。这般变化，倒也了“三十年河东，三十年河西”的老话。

我认识一位老笋农，姓陈，今年六十有八。他告诉我，过去背干笋下山，要走一整日。山路崎岖，肩上的担子越来越沉，有时累极了，就对着大山骂几句粗

话。现在好了，儿子买了小货车，鲜笋直接运到镇上快递点。“可是啊，”他抽了口旱烟，眯着眼说，“我总觉得现在的笋，没从前那干笋香了。”何故？他答不上来，只是摇头。或许有些滋味，注定要伴随着苦难才能酿出；有些香气，非要经过岁月的慢烤才会散发。

方竹笋的倔强，倒是山中人的写照。他们与这方竹一般，在贫瘠处扎根，在寒风中挺立。不随大流，不慕繁华，守着一方水土，自有一番傲骨。如今时代变了，他们在变，只是那骨子里的硬气，怕是变不了。下山时，回头望了望金佛山。秋阳下，那片方竹林静默如初。它们已经站了千百年，看惯了人世变迁。明年秋风起时，又会有新的方竹笋破土而出，带着棱角，带着倔强，一如往常。

这世上，总有些事物是不肯圆滑的。

## 龙岩河记

□重庆晨报特约撰稿 王云

龙岩河，这名字取得极好。“龙”字道尽九曲回肠蜿蜒之势，“岩”字刻出两岸青灰冷峻层叠石壁，“河”字则直白道出本质。

龙岩河流经南川区三泉镇，水面不宽，却极有筋骨，平日里是一匹温顺青绸，映着天光云影；一到暴雨时节，则黄涛怒吼，摧枯拉朽，仿佛真有一条困龙从河底翻身。

我生在龙岩河的臂弯里，长在它的水声中，后离乡数年，它的脉搏却始终在我血脉里流淌，夜阑人静时，常伴着淙淙水声入梦。

幼时上学，必经此河。河上无桥，只有一溜石墩，像是巨人随意撒下的棋子，疏落不一，小脚丫踏上去，总要踌躇一番，石墩经年流水打磨，光滑如玉，雨天更是湿滑难行。

有一回暴雨过后，浑黄的河水吞没了所有石墩，我们只得冒险涉水。同村的周叔见了，二话不说将我驮上肩头，那粗糙如岩皮的手掌牢牢箍着我的小腿，一步一步破开湍流。一趟接一趟，他把伙伴们一个接一个背至对岸，河水没至他大腿根，旧布鞋早已吸饱了黄浆，他却只咧嘴一笑：“娃儿念书要紧。”那宽厚的脊背，替我们挡住了整条浑浊的上学路。如今想来，那河水中不仅流淌着清水，更流淌着乡人淳朴的心意。

夏日里，龙岩河便是野孩子的乐园。河水清凌凌的，不深不浅，恰够一个孩童站立。鱼虾是水里的精灵——小鱼总爱成群结队，滑溜溜地一闪即逝；青虾最是狡黠，躲在石缝深处，须得屏息凝神，双手合围方能擒获。我们光着黝黑的脊背，在河里扑腾得水花四溅，那些碎珠乱玉在烈日下绽出七彩光晕，是我人生最初见过的虹。

最难忘的是小学野炊。我们背着铁锅、米菜，在河边寻一处平坦的石头垒灶生火。河水洗菜极好，青菜入水一涮，泥沙尽去。煮出来的米饭带着柴火的香气，就着河里摸来的小鱼小虾，竟比家里饭菜更可口，是山珍海味，至今想来仍觉

齿颊生香。饭后躺在河滩上，看流云从两岸青峰间踱过，云水一体，天地倒悬，我们正卧在苍穹之上。

我第一次下水游泳，是舅妈们携着的。红白相间的游泳圈箍在身上，活像只笨拙的企鹅。舅妈举着新买的相机喊：“看这里！”——镜头定格的那个黑瘦丫头，笑得龇出豁牙，湿发粘在腮边，眼里盛着整条河的波光。那是一种后来再也找不回的、未被尘世沾染的明亮。

高考后的那个夏天，十来个同学蜂拥至我家。女生们羞于穿泳衣，个个裹着碎花床单下水，远看像一群惊慌的水母，模样甚是可笑。正嬉闹间，忽见一条水蛇蜿蜒而来，吓得众人魂飞魄散。娟娟第一个弹射上岸，裹紧滴水的床单尖叫不休，惊飞了芦苇丛中的白鹭。自那以后，每见幽深水纹，便觉其中有暗影游弋。那惊慌失措的青春，不正像这河水一般，看似平静却暗流涌动？

如今携夫带子回乡，最爱在河边烧烤。炭火哔啵炸裂石子，红光在流水上织出霓裳，孩子们在浅处嬉戏，笑声落进河里，溅起细碎涟漪。河水依旧清浅，只是再不见摸鱼少年的踪影。偶有城里游客穿着艳色泳衣在河边自拍，她们精心摆弄的姿态，与当年裹着床单的疯丫头，已是两个世界。这河中流淌的不仅是水，更是我半生的记忆。

龙岩河依旧蜿蜒，只是石墩已换作水泥桥。站在桥上，看夕阳将河水染成金红，忽然彻悟：这河水流走了时光，却流不走那些沉淀在河床里的故事。它像一条银色的丝带，系住了我与故乡的血脉。每次站在河边，都能听见河水在诉说往事，而那些往事，早已化作河底的石子，被岁月冲刷得圆润光亮。

河水汤汤，不舍昼夜。终有一日，我也会成为河水流经的一块石头，日夜聆听后来者的故事，在流水声中继续圆融、沉淀、永恒。

## 一只松樟板鹅的前世今生

□重庆晨报特约撰稿 陈斌

荣昌卤鹅出圈后，知名度越来越高。人们在卤鹅狂欢中体验着从未有过的满足感。不过，荣昌不仅有卤鹅，还有松樟板鹅。

在濑溪河下游的清江河段，两岸花红柳绿，河中鹅、鸭成群结队正在水中欢快地觅食、嬉戏。重庆市非物质文化遗产传承人、荣昌区黄二姐白鹅加工厂总经理甘林看到眼前这一派景象，快速地穿好雨裤，下到水里，手拿十余米长的竹竿，当起“鸭司令”，将个头大、羽毛光鲜的鹅、鸭划拨到一边，让它们成为加工松樟板鹅、板鸭的食材。甘林挑选的鹅鸭生长期在120天左右——鹅鸭的生长期太短或太长，加工出的产品口感都不会很好。

甘林在荣昌美食界是一个响当当的人物。他经营的“黄二姐”品牌系列，入选“重庆味道”电视栏目组“最具重庆特色老字号品牌10强”、第二届重庆市非物质文化遗产暨老字号博览会“最受市民欢迎非遗50强”等，中国饭店协会则授予“中国名菜”称号。

传统美食大多由家族世代相传，甘林的“黄二姐”品牌系列也不例外。这个品牌是甘林的母亲黄贵先，继承祖上传统技艺并创新创立，其在家中排行老二。

清初时，黄家祖上在“湖广填四川”时从广东潮州移民，至荣昌“远夷石”（今远觉镇）定居下来，带来原驻地凉菜的制作技艺，又结合重庆地区的气候条件、地理环境、食材资源及饮食习惯，再经过甘林的外曾祖父黄守前等诸辈不断改良，逐渐形成。由于黄氏在辗转迁移过程中形成

较为开放的家风，因而摒弃传男不传女的陋习，将这传统技艺最终传给了甘林的母亲黄贵先。“黄二姐”品牌由此得名。

1948年，黄家在荣昌县城鼓楼坝（今明珠饭店地段）开设餐馆。后来，这家餐馆经过公私合营后并入国营人民食堂。1981年，黄家作为改革开放后第一批领到个体经营执照的商家，再次让这一传统美食发扬光大。

20年前，甘林接掌了这一传统技艺，在原有凉菜基础上，不断摸索创新，让松樟板鹅、板鸭产品更加受人们喜爱，“黄二姐”品牌更是成了荣昌美食的一张亮丽名片。

松樟板鹅、板鸭的制作过程十分复杂，首先是选择上好食材，鹅鸭屠宰后整理晾干水分，用广东湛江海盐和荣昌本地产的大红袍花椒涂抹、按摩，并对原产于云南、广西、海南等地的26味香料进行炒制，然后用炒制好的香料与鹅鸭一起密闭腌制48小时左右。腌制结束后，起腌过沸水，经过36小时自然晾干，等待进行熏制。

熏制环节十分重要，板鹅、板鸭的松樟天然鲜香便是在这个阶段形成。甘林的熏制间位于夏布小镇的非遗工坊内，按照环保闭路循环的要求，用松针、香樟树的枝杆，在无明火的前提下，烟熏20小时以上，让松针、香樟树等天然植物的清香慢慢浸透，色泽鲜亮的松樟板鹅、板鸭完成了华丽的蝶变。

松樟板鹅、板鸭食用时，尚需用蒸或煮的方式加热30分钟。一道口感鲜嫩、溢香冒油的美食就这样端上了人们的餐桌。

