

畚乡话竹

文/蓝兴发

我的故乡闽东畚族山区是个“竹海”。这里有浓绿如盖的凤尾竹，黄绿相间的花竹、飘逸潇洒的紫竹、棱角分明的方竹、枝叶婆娑的斑竹、青翠欲滴的淡竹、大腹便便的佛肚竹、泪痕斑斑的湘妃竹、拂云擎天的毛竹……

茸茸畚山，三至六月有毛竹笋、斑竹笋等上十种竹笋。烟竹笋，剥开笋壳时，面上裹着一层乌烟，拂掉烟雾，就露出鲜嫩雪白的笋身。削片清炒、脆嫩、芬香、似兰似桂，耐人回味。荸荠竹笋，既嫩又甜，也可生食，味道可与雪梨媲美。七至十月，有黄竹笋、苦竹笋、绿竹笋、方竹笋。苦竹笋，壳外长细刺，但不刺手，味苦性凉，有降火平肝的功能。一般是先煮熟，用清水漂一二天后加油盐热炒。绿竹笋，像马蹄状，肉质肥厚，鲜嫩。削片烹汤，甜脆可口，消暑解温。要是清煮鲜干，不用一滴油，还可明目清心。要是拌肉焖炒，其味甘醇，是炎夏酒筵的山珍。方竹，秋末出笋，寒露结束，肉厚、蕊实、质好、脆嫩、鲜香，是一种含有高蛋白、粗纤维、含多种维生素和氨基酸、防癌治癌功能的天然食品，堪居竹笋之冠。十一月至来年二月，主要是毛竹的冬笋。其肉厚嫩、质脆、甜美可口。削片炒肉、炒香菇，皆可上酒席。要是切丝油炒，加上鸡茸和蛋，配以酱油味精等，即成闻名中外的闽菜——鸡茸金丝笋。

进山采回的竹笋食不完，就把小竹笋撕成两半，晒干、烘干或制成扑笋。扑笋，是把小笋切片加盐，以猛火炒熟，然后再用文火炒成八成干，装到竹筒里，用笋壳封口倒置。可随取随食，色香味俱美。要是毛竹笋，可破片，用多水旺火清煮，杀死笋肉中的活细胞，然后脱水，制成白笋干或乌笋干。这些年来，竹笋加工门类更多。有笋块、笋片、笋丝、宝塔笋、糖醋笋、油焖笋、保

鲜清汁笋等。福安罐头厂自80年代起，以绿竹笋作原料加工成的白玉笋罐头，就得到美国等二十多个国家和地区友人的青睐。目前，还有人把小竹笋编串成条条小竹排，把“笋咸”雕成排工与游客点缀其间，名曰“畚水泛舟”。

畚族食竹用竹，连住房也都是竹造的。走进竹篱，跨进竹门，寮里的陈设就是清一色的竹器：竹床、竹椅、竹席、竹帘、竹筛、竹箩、竹筐、竹篓、竹箱、竹笼、竹盒、竹罐、竹笠、竹扁担、竹扫帚；竹桌上还有竹酒瓶、竹茶具、竹烟具……精致、轻巧，琳琅满目，真是一个竹的世界。

由于竹子具有坚、韧、柔、直、抗压、抗拉、抗腐的特点，在钢缆钢管未出世前，畚家使用竹缆拉大梁、竹管来引水，竹类搞建筑，其强度均不亚于钢铁呢。古时，畚家孩子出世时，男婴要用毛笔管皮断脐带，女婴要用生火用的竹管皮断脐带。畚家姑娘出嫁上轿时，上要有人掏竹筛遮天，下要有人掏竹筛让其踏地。逢年过节，请祖敬神也要把茶、酒、“五菜”摆到竹筛里，在竹筛沿点上蜡烛；“五菜”中还不能少竹笋。老人逝世，法师要用一根小竹子来挂逝者姓名，边唱边舞，请亡魂归来洗浴、进食、做祖公神。

“篾刀一响，喜气洋洋”。大凡畚家人都会一点竹匠手艺，雨天雪天或是茶余饭后就围在一起。男人劈蔑，篾刀在用光下闪着白刃；女人编织，青黄两色的竹蔑在手上翻飞。人人哼着畚歌：

八面落在竹林中，家家劈蔑做箩筐，
畚家具具通八面，“山哈”日子火样红。

竹子全身都是宝。畚民把竹子中段劈丝劈条做家具，剩下蔑壳蔑骨破成小竹片，馱到田里七天七夜，捞起晒干，用做夜间照

明，名曰火篾。竹尾经过加工，能熨成各种各样的竹椅竹床，既经济又耐用。竹梢竹枝去叶，还可缚成扫帚。值得一写的还有斗笠、火笼、香竹饭。

畚家斗笠，可当嫁女妆奁，做工精细，有两条边和三条边两种，是“九九重篾”编织而成的。竹篾油嫩剔透，细度不到零点一公分，有“五色”彩。每顶斗笠的上层篾条有二百二至二百四之多，由云头、燕嘴、虎牙、四路、三层篾、斗笠星等几种花纹交替使用，中间著以蝴蝶竹或透明油纸，配以水红色绸带，串上五色珠子做为斗笠坠绳，更加美观，携带轻便，富有民族特色，是畚家妇女最喜爱的装饰品。

竹，还在畚家人的饮食中派上了用场。

香竹饭，是先把大米与水按1:2的比例装进竹筒里，用芭蕉叶塞紧筒口，斜放到篝火中翻烤。按照一慢（开始要慢火，防止竹筒炸裂）、二旺（筒内水沸后加火，使其迅速收水气）、三撤（水气将干时，撤去明火）的火候，直到筒口发出饭香时，破筒就食。这种饭味很像鲜美的香肠，既清香又软糯。

文化长旅