

竹笋史话

彭印川 刘庆刚

竹笋，即竹子初从土里长出的嫩芽，可以作为美食之用。《千金药方》认为竹笋“味甘，微寒，无毒，主消渴，利水道，益气力”。竹笋可供食用的竹种主要有毛竹、桂竹、石竹、白夹竹、淡竹、早竹、哺鸡竹、方竹、麻竹、绿竹等；按食用季节分，大致有冬笋、秋笋、春笋三种。

中国人美食竹笋的历史大致可以上溯至先秦时期。我国第一部诗歌总集《诗经》上即有“其蔕维何？维筍及蒲”的记载（《大雅·韩奕》），说明当时已开始食用竹笋。先秦之后，食笋之俗一直相沿不绝。

唐代大诗人白居易对竹笋有着独特的嗜好。一场春雨之后，“春笋满山谷”，“山翁折盈把，将来入市鬻。……将归安甌中，与饭同时熟”，白居易饱食一顿竹笋之后，竟至于“经旬不思肉”，并且一发而不可收拾，“久为京洛客，此味常不足”，所以他劝人食笋要趁早，“速食勿踟蹰”，一旦“南风吹作竹”，错过食笋的大好季节，将后悔莫及（《笋》）。当时因食笋之风浓炽，以致笋贵如金，产笋之地见有机可乘，便毫无怜香惜玉之情地大肆斩割嫩笋，“嫩箨香苞初出林，于陵论价重如金。皇都陆海应无数，忍剪凌云一寸心”（李商隐：《初食笋呈座中》）。

宋朝食笋之风亦不减于唐朝。当时的“洛下斑竹笋”价格昂贵，“开时压鲑菜，一束酬千金”（黄庭坚：《食笋十韵》）。黄庭坚

贬谪戎州（今宜宾）时，喜欢上了当地特产的苦笋，他说苦笋“甘脆愜当，小苦而反成味，温润缜密，多啖而不倦”，“食肴以之启迪，酒客为之流涎”（《苦笋赋》）。为便于长期储存以供随时食用，宋朝人将鲜笋制成“枯笋”（干笋）。陆游在《以菜茹饮酒自嘲》中说，“海客留苔脯，山僧餉笋枯”，将“笋枯”与“苔脯”并举，“笋枯”显然是山珍海味中的美味佳肴。大文豪苏东坡吃厌了卤馐之食，忽然思念起鲜美肥嫩的竹笋来，他的友人获知此意后，不惜千里迢迢地给他寄去竹笋（《送笋芍药与公择》）。苏东坡后因“乌台诗案”被贬谪至黄州，竹笋成为他饭桌上的一道美味佳肴，“长江绕郭知鱼美，好竹连山觉笋香”（《初到黄州》）。关于吃笋，苏东坡曾留下过一则佳话。苏东坡的朋友刘器之最怕“山行”，有一次苏东坡诳他说是去参拜玉版禅师，刘器之欣然而从，结果却是登山至廉泉寺采笋煮食。刘器之觉得竹笋的味道颇佳，便问是何名，苏东坡说，此笋“即玉版也。此老善说法，要能令人得禅悦之味”，刘器之方悟是戏，遂大笑而归（《冷斋夜话》）。苏东坡的挚友文与可是北宋画坛的高手，不但擅长画竹，也喜食竹笋。在他辞世前的元丰二年（1079年），特携其妻畅游笱筍谷，并“烧笋晚餐，发幽得诗”，结果“失笑喷饭满案”（苏轼：《文与可画笱筍谷偃竹记》）。宋朝人一方面食笋，另一方面也懂得爱惜竹笋，因为竹笋数量减少，竹子的数量必然不会增加多少。苏东坡说“可使食无肉，不可居无竹。无肉令人瘦，无竹令人俗”，因而他提倡食笋切不可毫无节制，“若对此君乃大嚼，世间哪有扬州鹤”（《於潜僧绿筠轩》）。苏东坡的弟弟苏辙惜竹一如乃兄，“箨龙似欲号无罪，食客安知惜后凋。不愿盐梅调鼎味，姑从律吕应箫韶”（《食笋》）。“苏门四学士”之一的黄庭坚也是惜笋成竹。贬谪戎州之时，在与黄斌老人的诗文酬唱中写道，“南国苦笋味胜肉，箨龙称冕莫采录。烦君更致苍玉束，明日风雨吹成行”（《从斌老乞苦笋》）。爱国诗人陆游也曾“约束儿童勿多取”，因为“人才自古要养成，放使干宵战风雨”（《苦笋》）。

北宋之时，出现了一部系统论笋的专著——《笋谱》。它的作者是北宋高僧赞宁（919—1001）。赞宁仿效陆羽《茶经》的体例，将《笋谱》分为五大部分，分别从笋之“名”（名类）、“出”（产地）、“食”（食法）、“事”（典故）、“说”（诗文）五个方面进行论述。

明清两代，世人食笋一如前代。明代作家李渔对笋的烹煮之道颇有研究。他在《闲情偶寓·笋》中谈到，笋是“蔬食中第一品”，纵是肥羊嫩猪，也不足与之比肩；食用之笋，应选用长于山林中者，断断不可选用城市中者，“城市所产者，任尔芳鲜，终是笋之剩义”；食笋之法很多，但大致可以概括为“素宜水煮，荤用肥猪”两种。“扬州八怪”之一的郑板桥就喜食竹笋，“江南鲜笋趁鲥鱼，烂煮春风三月初”（《笋竹》），他也象苏东坡一样爱竹惜笋，以竹笋是清雅中正之物，“心虚节直耐清寒，阅尽炎凉始觉难。惟有此君医得俗，不分贫富一般看”（《竹》），因而他特意“分付厨人休斫尽，清光留此照摊书”。当他看到家家户户大肆剥笋下厨时，更是痛心疾首，甚至发下宏愿，“此身愿劈千丝篴，织就湘帘护美人”（《笋竹》）。

作者工作单位：上海华东师范大学中国史学研究所

（本文责任编辑：耿素丽）