



# 福建舌尖版 上春山

N海都记者 吴雪薇

《山海经》有云“闽在海中”。福建最大的河流闽江由武夷山脉东麓而来,奔流入海,开拓出群山环绕的福州盆地。“八山一水一分田”的好山好水,让身处沿海的福建在山味上也大有作为。这里气候湿润,水土丰饶,山菇闽笋等物产,历来为人称道。春天来了,山里有什么好吃的悄悄冒头了呢?我们爬上福建的“春山”,一起来品品福建春天的味道。



## 夺“笋”大户 好竹连山觉笋香

野菜都吃了,春天里怎么能不吃笋?福建可是夺“笋”大户呢!福建拥有得天独厚的林竹资源,坐拥建瓯、永安、沙县、顺昌、武夷山、尤溪6个“中国竹子之乡”,建阳、光泽、漳平、福安4个“中国特色竹乡”。丰饶的竹林,既带来源源不断的产业收益,也带来了舌尖美味。

“好竹连山觉笋香”,一场春雨之后,竹笋骤发,细嫩清脆的春笋简直就是人间至味,无怪乎人们以之为“八闽山珍”的代表。

闽笋与笋干是闽北地区的重要物产,尝鲜笋的好时节,可以从立春开始一直延续到四月下旬。元《竹谱》载:“绿竹丛生,浙东及七闽多有之。……日干,饷远人亦贵重之。今漳州、建宁、浦城作绿笋干。”可见闽地自古就采鲜笋做笋干了,还产生了玉兰片、白笋干、黑笋干等丰富品种,色、香、味俱佳。

要吃最好的闽笋,那得去三明永安。永安贡川闽笋制作工艺始于明朝,盛于清。2019年2月,永安贡川闽笋制作工艺被列入福建省第六批省级非物质文化遗产代表性项目名录。《永沙笋帮簿册》载,清朝时,这里是我国东南最大的笋干批发市场。永安贡川镇有一座贡川笋帮人建立的筍(笋)帮公栈——这是全国最早的笋业同业公会。每到笋干收购季节,笋帮公栈商贩云集,来自福建、浙江、江苏、江西、安徽、上海等地的笋商在此云集,沙溪流域的笋干从此贩运到各地,影响波及全国。部分笋干直接由贡川经水运直达上海,再销往东南亚国家。

说起闽笋,还有一段可歌可泣的“闽笋填海”抗战历史。

“七七事变”后,我国东南沿海遭日军蹂躏。为阻止日本侵略者的轮船进入马尾港,永安贡川笋商响应政府号召,未取分文补偿,将其在省城福州所库存的闽笋干运到马尾港,在闽江入海口堆放,然后用竹篾扎成三五斤一捆串上绳索,几十万斤的闽笋干就于闽江口及马尾港两处投放下江海。笋干经海水浸泡,韧性十足,半沉半浮间,绞缠住了日本船艇的螺旋桨,阻止了日舰前行。

为了报效祖国,笋农们以闽笋谱写了一段佳话。

## “山菜之王”蕨菜 山野间最淳朴的美味

在春天里,上山去找野菜吧!

当我们说起“野菜”的时候,中国古籍中记载的,多半是蕨菜与薇菜。《诗经》中的《草虫》云:“彼南山,言采其蕨。”还有一首《采薇》说:“采薇采薇,薇亦作止。”说明先秦的人们就常常采蕨菜与薇菜来吃了。关于蕨菜与薇菜还有一个故事。《史记·伯夷列传》中记载,商朝末年,北方边陲有一个诸侯小国孤竹国,相传孤竹君遗命立三子叔齐为君。孤竹君死后,叔齐让位给伯夷,伯夷不受,叔齐也未继位,两人先后出国前往周国考察。周武王伐纣,两人扣马谏阻。武王灭商后,他们“不食周粟,采薇蕨于首阳山”。蕨菜与薇菜故此被后人认为是高洁的象征。

每年3月底4月初,野生的蕨菜与薇菜就冒头了。蕨菜被称为“山菜之王”,闽西北以及福州闽侯、闽清等山区就长着不少野生蕨菜;薇菜则多见于漳州南靖。蕨芽珍嫩压春蔬,除了时令鲜吃,闽北人还会将蕨菜晾晒成蕨菜干,加上食盐、花椒、辣椒、八角腌渍下饭。福州的菜市场也能看到鲜蕨菜,口感清脆又滑润,适合于各种做法,就算十块钱一把也很受欢迎。蕨菜加入干辣椒和肉丝一同下锅翻炒,肉脆鲜香;做成酒糟蕨菜,再加点小米椒,能直接唤醒昏睡的味蕾,鲜辣脆爽又开胃。

## 清新“菠菠草” 福州人的清明味

到清明前后,鼠麴草的身影就在菜市场里多了起来。这种开着小黄花野菜,清明时节正是生机勃勃的时候。你可能没听过鼠麴草,但说起“菠菠草”,不少老福州人就知道了。老人们也称它为“厝角草”,意思就是长在屋角的野菜。捣烂取汁水掺入糯米粉,福州人将其做成了清明粿,也叫菠菠粿;福鼎人做出了水菊粿,三明人则拿来暖菇包。

绿油油的外皮包裹着丰富的馅料,草木的清香混着咸香味的清明粿,口感糯糯的,是福州人清明最期待的美食。宋梁克家《三山志》载,清明时福州“州民踏青,东郊尤盛,多拾野菜煮,谓之菜,亦唐人杏粥、榆羹之意也”。可见宋代时福州人就拿菠菠草煮粥吃了。



建隆插画