

清炒竹笋

◎陈晓锋

清明时节雨纷纷，接连几日的阴雨天气，让大地披上了一层灰而薄透的外衣，春风夹带着晚冬的凉意，时不时撩拨着行人的发丝。春雨的滋润，气温的持续攀升，在双重催化下，竹笋的嫩芽冲破土层，崭露头角。路人瞥一眼，总会暗叹“再过阵子就有竹笋吃啦”。盼望着，盼望着，竹笋吮吸着天地之雨露，长得越发的肥美茁壮。

竹笋在深山中野蛮生长，把它从根部挖出，再剥开其深青色的表皮，就会看见或黄或青的笋肉，生熟均可进嘴入肚，生笋入口爽脆清甜，而家常做法则是用猪油、芥苗清炒即可。竹笋虽生长在野外，但是端上饭桌却并不显轻贱，甚至是件颇为隆重的事，是一家相聚品尝的佳肴。

竹笋的生长期短暂，不用多久，便会过季。为了留住美味，更多的人会选择将竹笋晒成笋干，或是腌制成酸笋，以求长期保存。

至此，我们那里的竹笋才算完成了它这一年的使命。

身在异乡的游子每每思及此味，总会垂涎欲滴，而成长的代价，却把我与家乡的一切越拉越远了。

我们一众堂兄妹都是在奶奶身旁长大的，生长在旧社会的奶奶，前半生都充斥着不幸与苦难。嫁给一穷二白的爷爷，过着连养家糊口的大米都需要向他人讨取的穷困潦倒的生活，孩子还未完全长大，爷爷又因故去世，留下奶奶独自强撑起一个家。

到了父亲这一辈，虽然日子好了起来，但大体也算不上富裕，我被留下来与奶奶一起生活。食物单一且相对匮乏的乡村，让几个稚嫩的孩童吃好也就成了奶奶日常里最重要的大事。

奶奶拥有成片成片的菜地，一年四季都种着我们爱吃的蔬菜，还有每年都不会落下种花生、黄豆、番薯以及饲养众多家禽，想借此来丰富饭桌的种类。如今买来仅需几元钱的食物，在当时，却要花费奶奶大量的时间和人力，播种，施肥，除草，收成，加工，每一道工序都需要奶奶亲力亲为，细心照料。我们吃进肚子的食物都掺杂着奶奶的心血，她逐渐衰老的另一面则是子孙的日趋强壮，成长的背后是奶奶年复一年的付出与奉献。

在与奶奶生活的那几年，如今细想起来，最令人难以忘怀的还属那道清炒竹笋。

对于春天，我一向是又爱又厌，厌它的阴雨连绵，而又爱生长在春天的竹笋。冬去春来，清明前后，奶奶总会放下繁忙的农事，挑上小筐，消失在后山深处。

再回来，筐里除了满当当的竹笋，总还会有额外的收获，有时是菌菇，有时是野果子，这是我整个春天最值得期待的事了。

猪油热锅，竹笋和茼蒿苗下锅翻炒，为了保证爽脆的口感，无需炒至过熟。有着几十年煮饭经验的奶奶，对火候和时间的掌握总是恰到好处，一份清炒竹笋便能让我胃口大开，饭量倍增。物质匮乏的年代，奶奶总会在有限的条件里最大程度的满足我们的味蕾，这也是她所能给予的宠爱。

在奶奶的照料下，我们逐渐长大，生活条件的转变以及教育的需要，让我离开了乡村。后来上大学，工作，回家的机会不多，回老家的次数也就更少了。每到春天，绵绵的春雨总在提醒着我，老家的竹笋又发芽生长了，心里也时常惦念起奶奶的清炒竹笋。

大半辈子都生活在乡村的奶奶不适应城里的生活，选择了留守老家。前半生为子女而活，紧接着又为孙辈操持，在忙碌中白了头发皱了皮肤。没有子孙叨扰的日子，奶奶理应清闲而自由，但她为了能让我们吃上农家蔬菜禽肉，依旧奔忙。

我对竹笋的偏爱，奶奶一直记在心里，在她身体还健壮的那几年，远在他乡

的我只要对竹笋心生馋意，总会拿出她晾晒的笋干或是腌制的酸笋一饱口福。我曾经渴望长大，心里牢记着成长岁月里罕见而激烈的幸福感，然而得到也在失去，奶奶的清炒竹笋再往后也就更难吃到了。

春雨淅淅沥沥，对奶奶的思念之情日趋炽烈，趁着清明假期，回了一趟老家。正值竹笋肥美之际，我们沿着奶奶当年走过的路，上山寻笋，满载而归。终于有一顿饭，可以让人暂离城郊大棚蔬菜那日复一日的寡淡了。

曾经的寻笋者变成了守候的人，嗷嗷待哺的孩童已成熟独立，岁月让祖孙角色互换，我们也终于有了些许能力可以让奶奶安享生活，不再操心受苦。奶奶步履蹒跚，身上也有旧疾，身体早已不如往年。她没有精力再为子孙后辈翻山越岭挖笋采果，她能做的仅仅是坐在门口的木墩上，看着马路上来来往往的车流，盼望着其中有一辆是为她而来的。