

## 吊丝丹

## 水分充足 清新爽口

在南海桂城林岳社区，一条文海河穿过，织出吊丝丹竹笋最原始的产区。吊丝丹竹笋鲜甜、爽脆、无渣，绝佳口感令人回味无穷，被称为“笋中之王”。200多天的等待、起早摸黑地采挖、争分夺秒地保鲜出售，是林岳笋农们年复一年的劳作写照。



■新鲜挖出的吊丝丹竹笋。

## 已有百年历史 成“镇村之宝”

吊丝丹竹笋，以其水分充足、清新爽口、肉质鲜嫩、味甜无渣的绝佳口感征服食客。桂城林岳人更是把它的美味发挥到极致，用吊丝丹竹笋可以做出20多种味道，成为远近闻名的美味招牌。

林岳人种植吊丝丹竹笋，可追溯到20世纪20年代。当时，林岳西步村村民苏洪从广州沙河顶引进了吊丝丹竹笋在林岳种植。多年来，林岳凭着三面环水、土壤半沙半泥的得天独厚环境，成为吊丝丹竹笋的种植宝地，吊丝丹竹笋也成了林岳的“镇村之宝”。

梁少平在林岳种笋20年，当年嫁到林岳，她就跟着丈夫及长辈学习种笋挖笋。在平姨家附近不远处，是一片生长着茂密竹林的小山丘，平姨一家开荒种植的大片竹林就在半山腰处。

记者跟随平姨穿过一条条山间小径，来到她家的竹林里，寻找吊丝丹竹笋的“竹迹”。只见一棵棵竹树高矮不一，每棵竹树的根部是隆起的泥堆。“这里面就是一只只准备破土而出的吊丝丹竹笋，待时机成熟，就可以挖开泥土采收了。”平姨指着

## 挖笋是体力活更是技术活

每年5月到7月，是吊丝丹竹笋的重要采收期。等了200多天，终于可以开始“挖呀挖呀挖”了。每天凌晨4时，平姨一家都会带上笋铲、背着竹筐，摸黑上山开始一天的劳作。

“挖笋不仅是个体力活，更是个技术活，看笋、挖笋、起笋，每一步都有技巧。”平姨说，这20年她跟着长辈挖笋，练就了看笋挖笋的本事。只见她根据笋尾的长势和泥堆表面的松软程度进行辨别，很快就找到一处目标。“要在吊丝丹竹笋的笋尾破土3-4厘米时采收，不能太早也不能过晚，否则要么未成熟，要么笋肉会发苦。”平姨说，看笋的技巧就是要仔细观察泥土的开裂程度，以及竹笋尾部的长势，当笋尾准备分叉，笋肉还在泥土里时，竹笋才是成熟且鲜甜的。

吊丝丹竹笋外形头大尾小，中间弯曲，成烟斗状。“一直挖到竹笋最大的地方就是根部了，这时候垂直向笋的根部挖下，笋铲稍一勾带起，一整只吊丝丹竹笋

高约50厘米的泥堆说，要想吊丝丹竹笋味道鲜甜，“埋土”就是很关键的一步，吊丝丹竹笋的肉在成熟前若“见了光”，就会变得苦涩。

虽然竹林的生长并不需要时时照料，但施肥、防灾、留种等工作仍要花费心思，才能种出硕大肥美的吊丝丹竹笋。5月初，平姨和丈夫在采收吊丝丹竹笋前进行了一次施肥，希望泥土下的吊丝丹竹笋能吸足养分“冲刺”破土。

“50公斤一包的肥料，一次要施6包，山里上不了车，我们都是肩扛徒步送上去。”平姨指着竹林间一条相对平坦的小径说。

除了施肥这个体力活，每年砍竹和整理竹林也得劳作约一个月。平姨说，每年到“尾造”的时候，就要把每棵竹最粗壮的一两根留下，其余全部砍掉清走，来年才会有更好的收成。

在这条长约200米的山间小径上，脚下每一寸泥土都是平姨一家近20年来不断往返挑肥、运竹、挖笋、挥洒汗水的劳作见证。在这里，平姨一家通过劳作走出了创收的“致富之路”。

便采收成功了。”平姨说，挖笋和起笋讲究的是角度、力度和准确度。如果笋铲没有与笋根垂直，不仅浪费了笋肉，起笋时也容易起烂；如果力度太大，则容易把下面没成熟的笋凿坏。

每天清晨劳作一个多小时，平姨就能把采收到的吊丝丹竹笋拿到附近的林岳市场售卖，每根竹笋还带着泥土的芬芳，新鲜至极。

如果当天没卖完，平姨就会把剩下的带回家，自己吃或送人，第二天再重新采收新鲜的竹笋售卖。“最大的卖点就是新鲜，这样的笋才最清甜多汁，是提前一天采挖的笋不能比的。”平姨说。

■平姨在竹林里寻觅吊丝丹竹笋的踪迹。

## 笋 嘢来啦

桂城吊丝丹竹笋和狮山朗沙笋上市，等你来尝鲜

## 朗沙笋

## 爽甜无渣 鲜嫩可口

在南海狮山，有个名叫朗沙的宝藏社区，盛产爽甜无渣、鲜嫩可口的朗沙笋。笋丝螺肉鱼蓉粥、蚝油笋、冰镇朗沙笋……一道道“笋嘢”美食，采用新鲜现挖的朗沙笋烹饪，每一口都带着“夏日特供”的清香和鲜甜，引得不少吃货慕名而来。

五月品鲜季，竹笋正当时。当前，外表金黄、内里白如玉的朗沙笋已经上市，快来一探这份夏日美味。

## 清晨采挖当天送达 确保竹笋最新鲜

竹基鱼塘是岭南水乡的独有风貌，也是成就朗沙笋美味的主要原因。朗沙社区南星经济社是远近闻名的“沙口笋之乡”，也是目前佛山唯一仍保留着竹基鱼塘独有风貌的岭南水乡，东平和汾江河在这里交汇，长期的冲积形成特殊的土壤酸碱度，让这里产出的朗沙笋尤为美味。

自明朝末期起，朗沙人就在这片土地上种笋、吃笋。守着一片青翠竹林，已经87岁、77岁的两位“老冯师傅”已经种笋超过60载，一把铁铲、一个凿子、一把木槌，见证了他们和朗沙笋相伴的岁月。5月14日，在两位“老冯师傅”的带领下，记者来到朗沙钓鱼场附近的竹林，感受朗沙笋的生长环境。

刚下过雨不久，地上一片泥泞，一墩墩的青竹里有不少已经冒尖，一墩墩的青竹里有不少已经冒尖，一墩墩的青竹里有不少已经冒尖。

直接送到酒楼农庄。”一位“老冯师傅”介绍，在记者到来之前，当天他们已经送了一批鲜笋到附近农庄，1公斤能卖12元。

“挖笋，首先要找到目标。”“老冯师傅”介绍，笋尖冒过泥土5厘米左右，且未分叉，就可以开挖了。每棵竹子的竹笋都是根据竹眼的位置长出来的，有经验的笋农看一眼就能判断竹笋生长的位置。找到“目标”后，先用笋铲将周围的泥土铲开，然后再用笋铲斜45度插入竹笋，并用笋槌敲打笋铲，直至笋完全从泥土中断裂出来。

“挖完竹笋要把泥填回去，过一段时间这里会再长出竹笋，一般一棵竹子一年最少能长出6只竹笋。”“老冯师傅”说，竹笋的优劣可以根据笋身颜色和个头来判断，一般笋身呈金黄色，笋头肥大即为优质品；也可以根据敲笋时发出的声音来判断笋的质量。



■新鲜挖出的朗沙笋。

## 做法多样美味十足 吸引外地食客来尝鲜

朗沙笋独有的口感让它有着独特的美味，灼、炒、煮、焖、煲是常见的做法。带着新挖的竹笋，记者来到竹林旁的竹林轩农庄，中午12时，这里人声鼎沸，座无虚席。

朗沙笋丝螺肉鱼蓉粥、白灼笋、冰镇笋、牛腩焖笋……经过数百年的创新，朗沙笋踏上了传统与现代结合的粤菜美学之旅，形成超50式朗沙笋“功夫”，道道美味。“如果要试笋的原味，冰镇笋和白灼笋不能错过！”农庄老板冯永恒介绍，这两个菜品保证了笋的原汁原味，搭配上芥末酱油或辣椒豉油，十分适合夏天食用。

朗沙有句俗语：未吃笋粥，未到狮山罗村。朗沙笋丝螺肉鱼蓉粥以鱼蓉、花生、笋丝等为主要食材，熬出来的笋粥入口绵滑，不加任何佐料就已经

鲜甜无比，一口下去不仅有鱼肉的鲜嫩绵滑、螺肉的爽口新鲜，还有笋丝的清甜爽脆。

“雨后春笋最靓！这两天下了雨，正是吃笋好时期，你看这个笋多大只！”朗沙人叶先生在等位时看到农庄工作人员正在处理朗沙笋，赶忙拿出手机拍下“肥硕”的笋身，“朗沙笋的一个特点就是无论怎么煮、煮多久，都能保持爽脆的口感，吸引不少外地人过来尝试。”叶先生自豪地说。

随着越来越多外地人“闻笋而来”，朗沙社区也在不断努力擦亮朗沙笋的品牌。近年来，朗沙社区已先后注册“朗沙笋”“沙口笋”品牌商标，进一步打造特色美食名片，同时通过打造竹笋种植示范基地等举措，创新推动竹笋特色文化建设，打造竹笋文旅产业，展示朗沙笋的种植、饮食、历史文化，让朗沙笋焕发新生机。

“朗沙笋就是我们朗沙人的夏季记忆，为了保留笋乡传统，近年来，我们结合本村特色推进乡村振兴，创新推动竹笋特色文化建设，打造竹笋文旅产业，未来还要建设笋博物馆。”朗沙社区党委委员叶少珍说。

文/佛山市新闻传媒中心记者 邹韵斯 彭燕燕  
图/佛山市新闻传媒中心记者 邹韵斯 黄永程



扫码看吊丝丹竹笋采挖视频



扫码看朗沙笋采挖视频

■“老冯师傅”在挖笋。