

走基层·转作风·改文风

瓦屋山上打笋人

本报记者 殷勇 陈燕利 文/图



打笋人穿梭在长满荆棘的丛林中。



挖笋。



打笋人踽踽而归。



山上交通不便，要通过索道才能把竹笋运下山。



做饭是一天中最休闲的时刻。

“江上往来人，但爱鲈鱼美……”范仲淹的《江上渔者》，道出了打渔人的苦。与此相类，洪雅县瓦屋山名特产——冷竹笋的好相信大家都知道，但当地打笋人的艰辛，却很少有人明了。

在瓦屋山镇海拔1300米至2600米的地带，有着丰富的冷竹笋资源。脆嫩爽口的冷竹笋自古以来就是当地农民的主要收入来源。

竹笋多是春生，冷竹笋却是“雨后秋笋”。瓦屋山竹林面积14262亩，时下正是采挖冷竹笋季节。日前，记者前往冷竹笋主产区瓦屋山镇复兴村，跟随打笋人一道，感受了一番打笋的酸甜苦辣。

站在瓦屋山山下，复兴村7组村民毛建平指着村后一片接天而立的大山说，村里打笋的历史已经有数百年了，每到八九月冷竹笋收获季节，当地村民都会统一上山打笋，在山上吃、住。

山顶是我们要去的地方，海拔2000米左右；从村子

到山顶，在崎岖陡峭的山路上，我们足足走了两个小时。

冷竹笋生长在高山无人区，采挖竹笋最是艰险、辛苦；新鲜竹笋不易保存，所以采挖回来后通常要在山上烘烤成笋干再背下山。每年9月中旬前后，瓦屋山区成百上千的打笋人要在山上忙碌一个多月。

早上天还没亮，打笋人就开始陆续上山打笋，他们穿梭在长满荆棘的丛林中。据毛建平介绍，为了保护冷竹笋资源，一般打笋期只有两个月时间左右，而且分片区打笋，高山区先“打”，然后再“打”低山区。

下午两三点钟，打笋人一个个满载而归，围坐在石炕前，品尝着最新鲜的冷竹笋，夹一大块腊肉，再来上两口地道的土酒，享受一天中最惬意的时刻。石炕既用于生活取暖又用于加工鲜笋，他们将采挖的鲜笋摊放在平铺的竹蔑上，下面烧炕，即可烘烤笋干。

傍晚吃完饭，没多久天黑了，这里没什么娱乐，大家很快上床睡觉。

不大的竹棚，土灶和烤炕占了一大半面积，打笋人只能在灶头边上支起一张通铺，和衣而睡。



将采挖的鲜笋摊放在平铺的竹蔑上，准备烘烤笋干。

寻找眉山最美村镇

发现最美村镇，推广家乡美景
参与还有机会获得大奖

摄影大赛

主办单位：

眉山市精神文明办
眉山市委农工委
眉山市旅游局
眉山日报社

承办单位

眉山网

协办单位

眉山市摄影家协会

更多详情请登录眉山网 (www.mshw.net)

扫描二维码关注大赛详情



眉山在线APP



眉山日报微信



眉山网微博