



竹笋的故事

■ 俞锦章 徐江森 杨元龙 编

临安市竹笋加工企业协会
二〇〇三年五月

竹笋的故事

俞锦章 \ 徐江森 \ 杨元龙编



竹的海洋



高产雷竹园



竹林掩映的漂亮农居



杭州市政协副主席管竹苗（中）及其农业组人员在浙江松友公司视察



临安市林业局局长、市竹笋加工企业协会会长周玉祥（左一）陪同浙江省竹产业协会副会长朱云杰（右一）在浙江松友公司调研

各种笋制品



- 笋菜
- 笋干
- 笋罐头
- 多味笋丝







临安竹农倍受外国朋友亲睐



竹笋加工业已具规模



竹地板在国内畅销不衰

作者
近影



俞锦章



徐江森



杨元龙

序

临安是“中国竹子之乡”，竹子资源非常丰富，全市有竹子 10 属 61 种，是我国散生竹中心产区。现已成为全国最大的水煮笋加工基地、最大的笋干集散地和最大食用笋基地，被誉为“江南第一菜竹园”。

改革开放以来，临安竹业发展迅猛，目前全市竹林面积已达 90 万亩，占林业用地面积的 23%。2002 年，全市竹业总产值 11.5 亿元，出口 2.67 亿元。年农民人均收入 5362 元中竹笋收入约占 30%，基本实现了八十年代初提出的“临安农村经济翻番，山挑重担，竹肩一半”的奋斗目标，竹业已成为临安农村经济的支柱产业，成为临安农民脱贫致富奔小康的聚宝盆。

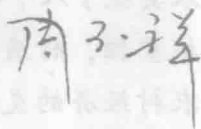
临安市竹笋加工企业协会编写的《竹笋的故事》这本册子，是对倡导竹文化的一项有益尝试，也是文化要为经济服务的一种探索。作者用简洁的文字，

朴素的语言，故事的形式，把古往今来流行于临安民间的有关竹笋的故事和传说、改革开放以来临安农民靠竹笋致富的真实事情和竹笋饮食文化搜集起来，汇编成册，介绍给读者，通过宣传临安竹产业文化，深化森林旅游内涵，加速临安竹产业发展，推动临安农村经济持续稳定增长。这是一本趣味性、科普性兼有的通俗性的读物。

《竹笋的故事》的作者全部是退休干部，他们热爱临安，热爱竹子。在职时他们爬山入林，为临安竹业的发展作出了贡献。退休后，仍不减当年，爬山头，入竹林，访农家，孜孜不倦，大做竹字文章，发掘临安的竹文化内涵，宣传临安竹业，这种“老黄牛”精神是十分可贵的。

临安市林业局局长
市竹笋加工企业协会会长

二〇〇三年五月一日



目 录

- 杭州名菜“笋干老鸭煲” (1)
- 萧统巧合“制”笋干 (4)
- 苏东坡爱吃腊肉炖溪笋 (6)
- 乾隆皇帝品笋干 (8)
- 苏东坡与临安竹 (10)
- 竹乡趣闻 (13)
- 名人画竹 (16)
- 以竹入画始于何时 (19)
- 竹叶鱼 (20)
- 石头笋 (22)
- 孝顺笋 (24)
- 雷笋的故事 (26)
- 竹篮打水一场空 (28)
- “献宝状元” (29)
- 弯竹的故事 (31)
- 花雷竹的传说 (33)
- 罕见的佛手竹 (34)

“树抱竹”	(35)
龟甲竹的由来	(36)
立夏吃笋的由来	(37)
“竹王”	(38)
石竹花的传说	(39)
黄槽竹的来历	(41)
黄庭坚与苦竹笋	(42)
“哪吒闹海”	(43)
竹米罕见是个宝	(45)
金竹湾的故事	(47)
金不换竹雕笔筒	(49)
“摇竹”	(51)
“皇帝女儿不愁嫁”	(53)
天目笋干“名扬四海”	(55)
偶然的发现	(57)
从“私有大王”到“雷笋大王”	(59)
雷竹大户兼厂老板	(61)
三个媳妇抢个婆	(63)
天上掉下个“林妹妹”	(66)
老光棍娶亲	(69)
五包老人退五包	(71)
快乐的晚年	(73)
雷笋女状元	(75)

“慈大村长”当上省劳模·····	(78)
“谈竹色变”·····	(81)
存款排长队的后面·····	(84)
长山岙变富山窝·····	(86)

附录:

竹笋史话·····	(89)
文人咏竹·····	(95)
竹子杂录·····	(101)
竹笋谚语·····	(103)
天目笋干品名和制作·····	(107)
作者生平·····	(109)

杭州名菜“笋干老鸭煲”

在你去杭州张生记大酒店时，你就可以品尝到杭州的一道名菜——“笋干老鸭煲”。当服务小姐掀开砂锅盖子，一股热气顿时氤氲而上，弥漫空中，只见一只白净净的老鸭横卧在火腿块、笋干条簇拥的鲜汤之中，白红黄三色辉映，使你馋涎欲滴。

杭州张生记大酒店，是2002年中国烹饪协会评为的“中华餐馆名店”。杭州人都知道“笋干老鸭煲”是这家店的名牌菜、特色菜，也可以说是这家店的发家致富菜。“要吃老鸭煲，请去张生记！”这是杭州人的一句口头禅。

传说“笋干老鸭煲”的创造人，是老板张国伟先生的母亲。早在二十世纪七、八十年代，张家人多收入少，经济并不富裕。张国伟的父亲是杭州土特产公司的职工，每逢过年过节，有一些火腿、麻鸭和天目笋干带回家中。聪明贤慧的张母就因材施艺，将麻鸭、火腿、天目笋干放在一起，再用野生粽箬垫在砂锅底部，灌进温水，加上佐料，缓炖慢火三四个小时，做成一只油而不腻、酥而不烂、香气扑鼻的老鸭煲，让全家大小十来口人，围坐团聚，共享

其成。由于此煲取料是江南麻鸭、金华火腿和天目山笋干等，均乃浙江土特名产，煲成一菜，色、香、味、形确实非同一般，赢得全家老少一片欢呼。

张国伟于 1988 年在杭州城中山北路开了一家小吃店，把“笋干老鸭煲”又不断进行加工提高，味道越来越好，顾客也愈来愈多，从此“一煲打响”，“香遍杭城”。1996 年，小饭店从中山北路搬到庆春路大街，经营面积从 60 平方跃进到 2000 多平方，俨然进入杭州大酒店行列，而且生意天天火爆。1999 年，张老板见笋干老鸭煲如此受人喜欢，接连在上海浦东、浦西开出两家分店，浦江两岸的生意又是一派红火。一只“笋干老鸭煲”轰动了中国第一大城市。同年 6 月，“张生记”总部又乔迁杭州南肖埠双菱路 33 号一幢五层大楼，此楼面积有 1 万多平方，其当家菜仍是“笋干老鸭煲”，加上一个极富江南民间民俗风韵的现代化装潢餐馆环境，“张生记”的创业发展进入高峰期。

2000 年 11 月 20 日，靠“笋干老鸭煲”发家的老板张国伟正值“不惑之年”，在中国西湖博览会期间隆重举办的全国第一届中国美食节上，张生记“笋干老鸭煲”在数百只新菜的角逐中被评为“新杭州名菜”。2001 年 9 月，杭州市人民政府又授予“张生记”题有“万里飘香老鸭煲”七个大大的“杭州商贸特色企业品牌”荣誉。同年，在广东《新月刊》102 期“重修中国菜谱”专栏中，“笋干老鸭煲”被评为“中国流行菜”，列入“新满汉全席”菜谱。如今，杭州张生记酒店在上海、南京、

北京和香港都开有分店。想不到流行于临安民间的一道家常菜，经过“张生记”加工提高后，会得到如此高的荣誉。（戎康民）



萧统巧合“制”笋干

临安是笋干的主要产地，所产天目笋干以清香可口，味道鲜美而驰名天下。

早在南北朝时，梁武帝有个儿子，叫萧统，后被立为昭明太子。他幼小聪明，五岁时就遍读了“四书五经”。有一年，他母亲去世，在商议家事时与父皇发生争执。太监鲍邈之从中挑拨，使他受到父皇的指责。他是个个性刚强的人，就毅然离开了这个是非之地，去游历天下名山大川了。

一日，萧统来到山青水秀的天目山。走啊！走啊！迎来的是葱翠的竹林。不知不觉在竹林深处迷了路，幸亏看到远处有一茅屋，见有一个和尚，盘着莲花座，捧着经书在默念。萧统不便打扰，就在一旁等待。

大约过了一支香的功夫，老和尚收好经书，打了个哈欠，才慢慢地站立起来，自言自语道：“唉！太深奥了！”老和尚所说的深奥，一点也不假。经书用词深奥，那时候，又没有标点符号，不知到哪个字为止。

萧统接过书一看，是一本《金刚经》，说“师父！我给