

云南食菌季(散文)

□ 左中美

村谚云:惊雷滚,鸡枞出。随着雨水渐密,云南的菌季来了。

鸡枞有白鸡枞和黑鸡枞,白鸡枞柄帽皆白;黑鸡枞柄白,菌帽内白而表色深褐,菌形比白鸡枞高挑。两种鸡枞菌形相似,但生发环境有别。白鸡枞有专门的鸡枞包,鸡枞包多为红色土包,其核心亦即菌种状如土蜂遗弃的蜂饼,是一种特殊的蚂蚁遗巢,其构巢的材质为畜粪及各种草灰杂质,其间为牛粪居多。这菌巢埋在土包深处,因这土包由一种特殊的红蚂蚁一点一点衔土筑成,人们把这种鸡枞包又称为蚂蚁堆子,里面的菌巢与头上的土包之间有着一定的中空。

鸡枞包在初出现的两三年还不会出鸡枞,要等到被蚂蚁遗弃之后,遗巢才会转变为菌巢,在夏天雨水下来之后生发出鸡枞。鸡枞包小的可若西瓜那样小,大的可到一格房间那样大,有的鸡枞包还会不断“生长”,扩大面积。同时,鸡枞包也有“生命期”,一个鸡枞包在生长鸡枞多年之后,菌种会最后枯竭、沉寂,不再生发鸡枞。而在生命期内,鸡枞包有时也会耍耍脾气,一年出一年不出。

与白鸡枞不同,黑鸡枞没有鸡枞包。庄稼地里,山上林间,田头地角,随意生发。白鸡枞生发于鸡枞包,常常成群而生,黑鸡枞则常常单朵生发,成片生发的情形较少。

山野间生长的菌类,品种多得数也数不清。然而,比山野间生长的菌类以及各种物事更加丰富的,永远是祖先们创造的词汇。不论什么样的菌子,什么颜色、什么气味、什么形状、能不能吃,在祖先们留下的语言体系里,总有一个名称是专门用来称呼它的。

青头菌。顾名思义,菌帽是青色的,菌柄粗短,根部尤其突出,若变形突出的指关节。青头菌因菌肉相对粗糙,菌帽触碰易碎且香味不明显,属于菌中的中下品。人们遇到这种菌,要特别好的才会采,若是稍有破损或见虫的,往往便弃之不顾了。

鸡肚子菌。又名马屁泡,形若未割开的鸡肚,又若马粪蛋,表皮粗糙,色浅黄或灰色,内质密实,色为紫黑或紫灰。此菌多为群生,少则三五,多则数十。常被视为菌中下品。

鸡油菌。全身金黄色,菌朵

较小,菌柄小而弯,长足个时方如酒盏。此菌亦为群生,色彩明丽,但食之味淡。

牛屎粑粑菌。柄白色,粗短,根部突出。菌帽肉厚,菌皮为黄绿色,内质不若鸡枞和许多菌子那样分页而是质地密实,其间分为两层,表层黄绿,色若牛屎(故得此名),里层白色细腻若豆腐,将菌帽掰开时,截面上半黄绿一半奶白,端然分明。牛屎粑粑菌是不拿来吃的,从这名字里,亦可看出这菌子的贱来。因为贱,这菌子似乎总是长得特别多,满山上到处都能见到,菌朵还特别硕大,大的可长到钵头般大,采木耳、挖药草时遇见了,常将它踹一脚踹老远,若不小心踩到时,那牛屎绿的部分特别滑,还会让人摔个四仰八叉。

……

在各种可食的菌类里,鸡枞味最鲜美,可谓菌中之冠,尤其是黑鸡枞,香味又更胜一筹,为菌中至品。在早些年里,山下江边的集上,从邻县巍山大仓来的走商们只收干木耳,由于木耳可以卖钱,村人们便看重木耳,鸡枞等各种食用菌只用来自食。炒鸡枞的时候,放一点花椒和大蒜,以防意外中毒。鸡枞虽然味美,但毕竟不如肉食补体,又兼山村日月少盐寡油,油少,菌子的美味便大大地打了折扣。后来,市场上开始慢慢地什么菌子都有人买了,各种食用菌才纷纷加入到了商品的行列,且因着各自的价格而受到人们不同程度的重视。这时候,黑鸡枞成为名副其实的菌王。在小城漾濞每年夏天的菌市上,黑鸡枞的价格总是最高,白鸡枞卖三十块一市斤,黑鸡枞卖四十五块一市斤。用油炸过的油鸡枞,二三两装的一小瓶卖到八十块,还是油多菌少。许多人家专门买鸡枞炸了,自己不舍得吃,只用来送礼。在老家,母亲和嫂子每年都要炸几罐油鸡枞带来给我们,亲戚们在这季里进城来时,也常常要带几罐油鸡枞来。而早前,家里是不炸油鸡枞的,那时候,我们没有多的油可以用来炸鸡枞。

青头菌、鸡油菌、鸡肚子菌、黄栏伞等一般的菌子在早些年里用来炒食的时候少,大多是在山上放牛、挖药饿了,用带在身上的火柴点一堆火,烧菌子吃。放牛羊的人身上常会带着一点盐,用来哄牛羊归群,烧菌子的

时候撒上一点盐,滋味尤其鲜美。若是实在没有盐,也就那么吃了。而如今,这些杂七杂八的各类菌子也全都能卖了,每市斤的价格比市场里一斤肉的价格要高得多。

三十年河东四十年河西,人们常常这样总结河流。在菌子的世界里,竟也轮回起这样的规律。那种早年被人们称为牛屎粑粑菌的菌子,大约从十五六年前开始,迎来了一次未曾意料的命运转折——有一天,突然有人高价来收购这种菌子了,来收菌子的人把这种菌子叫作牛肝菌,价格比木耳还要高出许多。村人们先是震惊了:怎么这牛屎粑粑菌也有人吃呢!之后,人们回过神来,在确定了人家要收的确实是这种菌子之后,纷纷背上篮子兜子,满山上去捡这菌子。真的是捡呢,这菌子满山上都是,没人要呀。人们上了山,将这平日常不屑一顾的菌子一篮子一篮子地捡回来,然后,切切实实地从收菌子的走商手里换来了红红绿绿的票子。这,这滥不值钱的菌子也能卖钱呀!村人们真是高兴坏了,大多数人家开始全家出动,人手多的家庭,一天里捡的菌子能卖几百块甚至上千块钱。为此,只要下了雨要出菌子,人们甚至顾不得地里的包谷要锄,而是先忙着去找菌子。——到了这时候,就变成找了。满山上男男女女全都是找菌子的人,人们也不再把这菌子叫作牛屎粑粑菌,而是依着那收菌子的人,把这菌子叫作牛肝菌了。牛肝菌可以鲜卖,也可以切片晒干卖,晒干的牛肝菌,一斤的价格可以买五十斤大米。听收菌子的人说,这牛肝菌主要是出口国外的。

还有一种比牛肝菌更牛的,叫红菌,菌帽厚实,颜色鲜红若蛇菌,菌柄粗短。县城里有一家福建来的人,女的开服装店卖衣服,男的卖金银首饰。而到了菌季,男的就专门收购红菌,简单加工后销到外面,这早先在乡间从来没人要的红菌,据说晒干的价格每公斤卖到了一千多元。

五月,大地一片高温酷暑。五月初立夏,下旬小满。六月初芒种。芒种过后,又一年夏天的雨水,开始来了……

左中美,云南漾濞人,散文写作爱好者,出版散文集《不见秋天》《安宁大地》《山河记》等。



云南野生菌：松茸

曾孝谦 绘

雨季拾菌(散文)

□ 张燕燕

雨季天是菌子肆意生长的季节。雨季刚来,我的手机便收到了一条短信:“吃菌需谨慎,安全系心间,切莫采摘、买卖、食用自己不熟悉、难辨别的野生菌,食用后如有不适,应及时就医。”对于吃菌这件事,云南人是大胆的。

雨季来临,每天下午三四点小街街口总会有很多卖野生菌的村民。这个临时的菌子市集秩序井然,村民们将自己今晨上山寻找的菌子用透明塑料袋装好,一袋一袋挨袋放在自己脚面前。安放好菌子,这些身披透明塑料布、头戴黑色霉点密布的旧草帽的村民便在街口的人行道上等待着中意它们的人前来挑选。他们熟知小城居民对野生菌的喜爱,知道不愁卖,有的老人自顾自地拿出早烟抽起来,有的大妈则扎堆分享着今天进山的惊喜:“我今天的红见手青都在松毛底下躲着,我眼睛尖,我前面的人都没有找到……”“我今天找着的是青头菌……”

大山的馈赠就是这样,好像每一个进山的人都会有或多或少的收获。我不太懂菌,敢吃的野生菌主要就是奶浆菌、红菌和鸡枞。奶浆菌洗净掰碎用猪油、大蒜、小米辣、蒜苗或嫩姜叶一起翻炒,是美味至极的下饭菌;红菌虽然颜色鲜艳似毒菇,但红菌煮鸡汤鲜肉嫩营养非常丰富;鸡枞是菌中上品,汪曾祺先生在《菌小谱》中夸赞:“最名贵的是鸡枞……可以说是植物鸡。味正似当年的肥母鸡,但鸡肉粗而菌肉细腻,且

鸡肉无此特殊的菌子香气。”

每年雨季,我都会带着孩子到临沧五老山去找菌。五老山有森林公园的美誉,植被丰富,生态环境好。最近,我们照例到五老山玩,我和弟媳、侄子在湖边的步道上,一人捡了一根木棍,然后走进松林密布的小山坡。木棍一方面便于爬山,一方面用来找菌。看到脚前方的松毛可以用木棍扒一扒,运气好的话会扒到一窝才从泥土里冒头的见手青,然后用木棍挖开周围的泥土将菌子完整地取出。不过,大部分时候我们总是在侄子的尖叫声中看到一丛丛的白色毒菇,我们就用棍子将它们弄碎破坏掉,怕不懂的人误采误食,这似乎是一直以来找菌的传统。

我们今天运气好,虽然没有找到好菌,但是偶遇了一丛水晶兰。这些晶莹剔透似水晶的小精灵,完全是山林间蓦然回首的惊喜。它们从潮湿阴凉的林间腐叶中冒头生长,全株洁白无瑕,花朵似一个个迷你的小喇叭,却又羞涩得不敢扩张自己的花苞,自然盛放在看似柔柔弱弱的花茎上。侄子说,水晶兰就像植物大战僵尸里的寒冰射手、豌豆射手,寒冰射手发射寒冰豌豆攻击敌人,它们永远正视前方,从不畏惧战斗。那么生活中的我们,是否也应如它们一样不管是否身处逆境,也要一直永远勇往直前?

张燕燕,1982 年生于云南凤庆。