

D28 美食



【青头菌】



【牛肝菌】



【黑松露、松茸】



小宽

杂牌菌队

在云南，每年到了五月份，头场雨过了，就会有头水菌，这种菌不好，很少有人吃，但这是个信号，一年中最令人期待的菌子季就要来了。等到第二场、第三场雨下了，菌子大戏开启，最先踩着锣鼓点登场的是个丫鬟：青头菌。青头菌好理解，大脑袋是青色的，这种菌汁水足，香气不足，一炒许多水，用来做汤也不错，或者拿云南的皱皮辣椒一起炒，最好切上一点宣威火腿碎。

接下来是小生登场，见手青，这个名字更像江湖杀手，因为一沾手，伞柄就会变青。这种菌子是平民明星，在云南的菜市场很便宜，做好了，香得委婉，脆生生的，吃到高潮，感觉是京剧《四郎探母》里杨四郎“叫小番”的嘎调，生生地有股子豪气干云天。再下来，各种菌子次第登台，生旦净末丑，只见台上菌子晃动，叫人乱了眼。

牛肝菌算是丑角，有癞头黄牛肝和黑白牛肝，至此，香气越来越霸道，菌子季也开始精彩纷呈起来。牛肝菌的做法很多，最佳的还是和辣椒一起炒，逼出香气，但是一定要加入大量的蒜，蒜香混合着牛肝菌的香，才够妥帖。我在泓泰阳点一份牛肝菌，旁边配一点白饼，那种鲜美就能打发我一顿晚餐。在三里屯一坐一忘，菌子做得小资十足，牛肝菌用来烧烤，串成串，撒上各种调料，在铁板上烤。味道也是云南烧烤的滋味，北方烧烤多半重酱料，南方的烧烤更重食材的新鲜。

在美食纪录片《舌尖上的中国》中，有一段专门讲采松茸，很是艰苦的活计，在云南当地，松茸并非是人们热

衷的菌子，但随着纪录片的热播，今年的松茸价格大涨。松茸主要是出口日本，关于松茸的传说，流传最广的是日本原子弹爆炸之后，许多植物都死掉了，唯有松茸坚强生长。在我看来，日本人热衷松茸，是源于生殖崇拜，当你举着一个长达15厘米的上等松茸细看，就知道了，太像了。

松茸最佳的食用方式是烤，逼出香气，在洁白的表面烙出漂亮的纹路。在《舌尖上的中国》中，制作这道菜的厨师叫黄静昆，北京七彩云南大酒店的厨师长认为，这里的菌子总是最好的，甚至比云南当地见到的还要好。松茸也可以生吃，回味清甜，也可以涮食，又是别有风味。

能跟松茸有一拼的菌子有很多，在滇中一带，就是干巴菌，这种菌子才是云南人心中王者，这种菌子难找，比鸡枞还难找，需要在雨后的清晨，带着露水找，还要碰运气。打理很难，干巴菌里有许多沙子杂质，需要细细撕开，一点点除去。而且不能长久地清洗与浸泡，伤香气。干巴菌只适合爆炒，只需油盐 and 青辣椒，其他任何配料都是亵渎，干巴菌的气质，如同《空城计》里的诸葛亮，坐在城头逍遥，紧张又闲适，每吃一口到嘴里，也是心惊肉跳，感觉又赚了，吃两口，赚大了。

能跟干巴菌比拼一下的菌子还是有的，在楚雄一带出产一种虎掌菌，一般的做法是搭配豆芽，一黑一白，叫银芽虎掌。这种菌子长在险恶之处，状如虎掌。我听一个云南餐饮企业的老总说，所有的菌子都会有微毒，不能上国宴，只有这虎掌菌是上国宴的。虎掌菌肉质紧实，香气致密而迷人，算是菌子里的刀马旦，菌子

里的穆桂英。

能跟所有菌子抗衡一下的，必然是鸡枞菌，这是菌子里的大青衣，细细品来不是梅派的庄重浑圆典雅，而是程派的跌宕起伏，鸡枞就是菌子里的张火丁。

上世纪30年代，云南有西南联大，众多中国顶尖文人聚集昆明，于是留下来许多赞美菌子的文章，其中赞誉最多的就是鸡枞。如果把鸡枞赞美上天，则是阿城，他说“食遍全世界，我觉得最鲜的还是中国云南的鸡枞菌。用这种菌做汤，其实极危险，因为你会贪鲜，喝到胀死。”

鸡枞菌也分成几类，独鸡枞为最好，粗壮硕大，其次为窝鸡枞，一群鸡枞密集生长。鸡枞每年八九月份生长，云南各处都有，鸡枞有各种做法，煎炒烹炸，我还特别喜欢鸡枞油，也就是油炸鸡枞，小火慢炸，油要没过鸡枞，放凉之后，盛放在玻璃瓶中，这是佐餐拌面的上佳选择，即便一碗清汤挂面，放入一些油炸鸡枞，也仿佛咸鱼翻身。现在菌子季到了，一大瓶鸡枞油已妥妥地放在我家的冰箱里。

有一年夏天我去了云南，在菜市场 and 菌子交易市场里游走，身边朋友跟我细细介绍各种菌子的名称来历讲究，我觉得我眼前是一列杂牌菌队，它们带着露水与生命，生机勃勃。北方人总是把所有的菌类统称蘑菇，其实在一个云南人眼里，菌子跟蘑菇的区别，比月球和金星的距离还要远。如果在这么好时节，不去云南餐馆吃几顿上好的菌子，这个雨季真是有点浪费，尽管新鲜菌子的价格往往比猪肉贵上几倍。



一坐一忘的菌子火锅。

- 链接
- 泓泰阳：朝阳区三间房南里4号院(1919小剧场对面)，人均消费100元
 - 一坐一忘：朝阳区三里屯北小街1号，人均消费80元
 - 七彩云南大酒楼：东城区北三环东路36号环球贸易中心C座1-3楼，人均300-500元

本版采访/新京报记者 赵子云
本版摄影/新京报记者 王远征

责编 刘映 图编 高玮 美编 顾乐晓 责校 郭利琴



消暑度假金山岭

旅游班车带您去金山岭长城

发车时间：3月24日至11月11日期间，每逢周六、日和法定假日早8:00发车，下午3点从金山岭长城发车返回北京。

发车地点：北京东直门东外斜街45号，974、975、942路公交车东直门终点站(原东直门长途汽车站)，全程高速(京承)2小时到达景区。

“一日游”=往返车票+景区门票+单程索道(如遇特殊原因索道不能运营由电瓶车代替) 费用共收：120元(原价225)

景区咨询电话：0314-8830222

驻京办电话：010-84024628

网址：www.cdchangcheng.com