

D12/D13 走读中国·寻味儿之云南野生菌



■ 踏进高端,寻常不再

记者手记

对许多人来说,松茸已经成为云南山野菌的代表。云南当地人把松茸叫做“臭鸡枞”,以前很少有人食用。

日本是松茸消费量最大的国家,他们将松茸视作神圣的食物。云南品级最高的松茸都会出口日本。2012年第一批出口日本的松茸,平均每公斤价格高达140美元,而在国内市场上,每公斤的价格是一两百元人民币。

松茸是一种不好依照中国传统烹饪方式打理的食材,其质感脆嫩,具有吸水性,做不好往往发苦,味道也不及其他菌类浓郁。新鲜的松茸色泽鲜明,菌盖呈褐色,菌柄呈白色,选料以骨朵未开、呈球状的最佳,打开骨朵呈伞状的次之。由于松茸碰不得铁腥气,所以削皮时最好用竹片,小心地刮去外层的褐色薄膜,尽量不要影响其本来形态。

在木水花野生菌市场,松茸堆中往往还有赝品。有一种菌类与松茸类似,只是比松茸多

一些深色花纹,将花纹刮去,与真松茸差别不大。按照严格的要求,松茸清洗最好用臭氧活水,松茸有吸水性,不能浸泡;而市场上,为了增加重量,许多都是用纯净水浸泡。

松露也是这样。在欧洲,这是一种珍稀昂贵的食材,无论是法国的黑松露还是意大利的白松露,都价比黄金。云南的松露产量不少,在当地便宜,然而摇身一变,就可以打扮成为高端食材混进高档西餐厅的厨房。这是一种被高估的美味,香气浓重,口感却平平,有一种咀嚼木渣的感觉。

两种食材都是“墙内开花墙外香”的典型,经过种种渲染,它们不再是随处可见的家常菌子,而成为某种高端生活方式的象征。

真正意义上的菌子,是与自然互相平衡的产物,是大自然的馈赠。野生菌无法人工培育,只能在自然环境中自由生长。尊重自然,保护环境,菌子才能像老朋友一样如期而至。

一枚云南野生菌的一天

采菌

在山林中与老朋友相遇

下过了一场雨,曲靖寥廓山上捡菌子的人多了起来。许多人都是起大早上山锻炼身体,顺便拿着一个塑料袋,找一根木棒,在树底下仔细翻找。冯明今年60多岁,他一个早上捡了半斤多菌子,品种很多,有青头菌、牛肝菌,也有老人头和见手青。他说:“这些菌子够中午做上一道菜了。”

曲靖餐饮美食协会秘书长毛加伟则说,寥廓山上的菌子不多了,这里现在成了公园,每天都有上万人来这里锻炼身体,“好一点的菌子留不到现在”。

对一个云南人来说,上山采菌子往往是从从小就自然掌握的技能。刘佳是楚雄州南华县人,那里被称为“中国野生菌之乡”,采菌子是每一个当地人都熟能生巧的活计。

采菌子需要一些技巧,刘佳从小就上山采菌子,知道哪座山坡上有菌子,菌子就如同老朋友,去年在这里长了,如果没有人为破坏,今年还会长在这里。松树下面往往能见到松茸、青头菌,麻栗树下经常有牛肝菌,而干巴菌往往长在腐殖土里,黑黑的,有点皱巴,眼神不好的话很容易错过。干巴菌是当地人最喜欢的一种菌子,香气霸道且持久,适合与辣椒一起炒。

许多野生菌无法人工培育,比如松茸。采松茸是个苦活计,有时候忙活一整天,也采不到一个不错的松茸。

许多人上山之前都会在山脚下祭拜山神,以祈求好运。每个采菌人心中都有一幅地图,知道哪里大概能采到松茸。而我们尽管早早上山,踩着泥泞的小路走了几个小时,也没能见到一棵松茸。松茸在日本被视为顶级食材,然而在云南当地人口感中,这种菌子却并不讨巧。人们更喜欢的是牛肝菌、见手青和鸡枞菌。

鸡枞菌往往与白蚂蚁共生。刘佳解释说,蚂蚁要吃菌丝体,鸡枞要靠蚂蚁的分泌物生长,有蚂蚁窝的地方往往有鸡枞菌。采鸡枞菌不能用铁器,只能用水棒小心地撬松泥土,再小心地拔出肥嫩的鸡枞,以免破坏菌种菌丝。第二年雨季,这里的鸡枞菌将再次与采菌人相遇。

鸡枞菌大体分为独鸡枞和窝鸡枞。一窝只生一朵的就是独鸡枞,也被称为独脚鸡枞,每年七八月份最为集中,根可以有胳膊那么粗;窝鸡枞则是一窝生出一丛鸡枞,一出就是一片,一次可以采摘几公斤。刘佳说,采鸡枞菌除了技巧还需要运气:“你知道那个山坡上长着鸡枞,想着今年去采,可去的时候鸡枞还没有完全长开,于是每天来看,心急地等着它长大一点。可是等真的长大了,你再采,见到的可能只是别人采完剩下的痕迹。”

在菌子季,云南每一座山上都有采菌人,他们清早踏着露水上山,走几十里的山路,背着竹筐,细细地在山林中寻找。学者冯至在西南联大教书时曾在昆明

杨家山林场居住,他写下了上世纪四十年代人们采菌子的情景:“下了一夜的雨,第二天太阳出来一蒸发,草间的菌子,俯拾皆是:有的红如胭脂,青如青苔,褐如牛肝,白如蛋白,还有一种赭色的,放在水里即变成蓝的颜色。我们望着对面的山上,人人踏着潮湿,在草丛里,树根处,低头寻找新鲜的菌子。”

如今,许多年过去了,菌子依然年年生长,采菌子的人依然年年上山,按照最传统的方式采菌子。采下来的菌子,很快就会出现当地大大小小的市场上。

卖菌

市场上铺满一地精灵

在曲靖老街,每天早上都人潮涌动,卖早点的、卖菜的摊贩将狭窄的街道挤得水泄不通。上午九点左右,卖菌子的人出现了。他们三三两两摆摊,把不同种类的菌子分堆摆放。这些人刚从山上采菌子下来,地摊上的菌子离开山林不过几个小时,似乎还沾着来自山林的清露。

而在昆明市官渡区福德村的木水花野生菌批发市场,到上午九点,已经有些冷清了。这里是西南地区最大的野生菌批发市场,每天早上四五点钟,全省各地的商贩拉着新鲜的菌子抵达市场。天还是黑的,在恍惚的灯光下,市场里氤氲着菌子的香气。

张子福正在把一筐筐新鲜的松茸搬到冷库里储存,

每年七八月份,是属于云南野生菌的季节。云南有复杂的地形地貌,多种多样的森林形态、土壤种类和气候条件,种类繁多的野生菌生长在云南每一座山林。云南食用菌约有250种,占全世界食用菌种类的一半,中国食用菌种类的三分之二。从名贵的松茸、松露、鸡枞、干巴菌到家常的青头菌、见手青、牛肝菌……不同的菌子有着不同的香味,并且大多数不能人工种植。野生菌富含维生素与优质蛋白,是天然绿色食品。各种不同形状的菌子之中,隐藏着云南味觉上的秘密。



昆明市木水花野生菌批发市场正门处,新鲜的野生菌被分门别类摆满一地,仿佛一地精灵。各种不同形状的野生菌,无不隐含着云南的山山水水、一沟一壑。

他已经在这里做了三年菌子生意。今年由于干旱,松茸的产量减少了一些,根据不同品质,每公斤售价150元-600元不等,比去年涨了20%。鸡枞、牛肝菌的价格也都有不同程度的上涨。松茸是一种娇气的菌子,在常温条件下其保鲜极限是三天,如果要出口,鲜松茸从松针下采出来后需要在72个小时内完成加工、运输、出口等步骤,三天之后就需要放到冷库储存。张子福说,今年的客户中,多了些北方的买家,许多人认为这是纪录片《舌尖上的中国》引起的热效应——在那部纪录片片里,大篇幅介绍了云南的松茸。

市场正门处是卖新鲜菌子的,种类繁多的菌子摆满一地,如同一地精灵。九月初,正是鸡枞菌最好的时节,品相不错的鸡枞可以卖到300元一公斤,鸡枞身上还都挂着红土,整齐地摆在地上。

也能见到松露。松露原本是法国名贵食材,这是一种黑乎乎的块状菌,有着别样的香气。以前这种菌子并不被云南当地人接受,他们管它叫“猪拱菌”,少有人食用;而今,松露也已经被越来越多的云南人所接受。

天蒙蒙亮的时候,也是市场最繁忙的时候,装箱的、打包的,三轮车载着菌子,在市场里穿行。买菌子的人也络绎不绝,不少都是各酒店和餐厅的采购人员。一两个小时之后,这些菌子将出现在各家餐厅的后厨。

做菌

细心侍弄云南味觉密码

董超宇正在厨房里细心地烹制一款松茸汤。新鲜的松茸切片,与上等的山泉水在石锅里慢煮,不用加其他原料,就已经是一款鲜美无比的上品。董超宇是滇菜名厨,在他的菜单上,不少以菌子为原料的美食都被他做了一些变形,以更时尚更本味的方法烹饪出来。他对云南食材有着骨子里的热爱,总是变着花样研究最适合的菌子搭配的方法。

而在福照楼,厨师黄金磊正在后厨切牛肝菌。他把牛肝菌洗净,切片,准备好辣椒和蒜末,热锅里放一点猪油,把牛肝菌爆炒。这是云南最常见的做法,炒出来的牛肝菌鲜香脆嫩。当地人做牛肝菌有讲究,如果在铲子上沾着牛肝菌也要拨到锅里,因为有的牛肝菌有微毒,为了避免有的炒不熟,而加入大量的蒜末也是起解毒的作用。

在当地随便一个家常小馆里,也能吃到青头菌。青头菌没有毒性,适合做汤,味道鲜嫩。也能在厨房里见到工作人员细心地侍弄一朵干巴菌。这是一种很难伺候的菌子,里面往往有沙土,需要徐徐细细弄干净,然而做出来却是霸道的美味。汪曾祺曾经在文章中形容过:“干巴菌是菌子,但有陈年宣威火腿香味、宁波油浸糟白鱼香味、苏州凤鸡香味、南京鸭胗肝香味,且杂有松毛清香气味。干巴菌晾干,加辣椒同腌,可以久藏,味与鲜时无异。”

而时下最应景的菌子是鸡枞。滇菜里面关于鸡枞的做法琳琅满目:鸡枞汤、红烧鸡枞、白汁鸡枞、火夹鸡枞、云腿烩鸡枞、鸡腰烩鸡枞……鸡枞以黑色为最佳,如果过了菌子季,还可以做成油鸡枞,一直吃到冬天。做油鸡枞需要用到食材包括鸡枞、菜油、干辣椒、花椒、苹果和八角,加入鸡枞,小火收汁,煎到色黄而不脆起锅,就可以放在瓷坛里储存。油鸡枞在云南家家户户都能见到,无论是做面点还是米线,都可以放一点进去,鲜美至极。

不少云南的餐厅会在这个时节做菌子宴,桌子上每一道菜都由菌子做成。董超宇却并不觉得这是料理菌子的最佳方式:“许多菌子都有微毒,会叫人身子不适,所以一餐不宜有许多种菌子,一两款足矣,这是体现菌子之美的最佳方式。”不同的菌子也不能在一起烹饪,很多人的经验是放入大蒜,如果大蒜变黑,说明菌子不可以食用。其实这种经验不靠谱,许多有毒的菌子遇见大蒜,蒜也并不变黑。

云南籍作家王玲每年夏天都会托人从云南寄一些菌子到北京,她不相信在北京市场上能买到家乡最好的菌子。菌子寄到家,她就会煎炒烹炸,宴请朋友,这是她每年一次的节日。

一枚菌子里面隐藏着云南人的乡愁和味觉密码,其中暗含着云南的山山水水、一沟一壑。在雨水浇灌过的山林里,清晨浓重的雾气中,仿佛又有人背起竹篓,在山间踩出一串轻快的脚步声。