

点燃舌尖

贺黎明

野生菌事

野生菌菇在全国各地都有产出,名气较大的有云南牛肝菌、牛干巴菌、鸡枞菌、东北大兴安岭、长白山的松油菌、榛菌,河北张家口坝上的口蘑,福建的红菇菌等等,数不胜数。当然,除了地道的野生菌,也有原先是野生、后来经人工驯化培育成功的菌类,比如黑木耳、银耳、羊肚菌、猴头菇之类,都是如今餐桌上常见的食用菌。

中国西南地区山林茂密、气候温和,各种野生菌大都可以自然生长,蓬勃而茁壮。但相对而言,最有利于野生菌生长的地区还要算云南,云南多雨,阳光充足,红色土壤肥沃,是各种植物生长的天堂。这里的森林、原野一年四季常青翠绿,要了解大自然生物特别是植物的多样和丰饶,云南是最好的地方。著名作家徐迟在报告文学《生命之树常青》中,对云南植物生生不息的茂盛、葱茏,有过精细而生动的描绘。当年在昆明生活过数年的文学大家汪曾祺老先生,也对云南的种种植物念念不忘,他笔下的花卉鲜艳欲滴,让人读起来仿佛花香扑鼻;种种物事、美食,特别是各种应季的水果、野生菌等,在他的笔下更是活色生香,令人难忘。

其实,贵州作为与云南相邻的省份,亦有批量的野生菌出产,我在贵州长大,自然也对贵州的野生菌略知一二。童年时有一阵在邻家婆婆家搭伙,老人家勤快,常常手工作种种蔬菜、干菜,也有种种用野生菌加工晒制的干菌。这类干菜干菌经水泡发后,再用筒筒辣椒下菜油煸香爆炒,实在下饭。在那个物资匮乏、餐食单调的年代,这也算是为平时寡淡的三餐增添几丝亮色。当时这种干菌大家都叫不出什么名目,便将其以杂菌视之,反正都是山上采的,有毒无毒只凭经验。或许因为有了一个加工制作的过程,吃过几次居然侥幸平安无事,使我对野生菌放松了警惕。

常言道,无知者无畏。这种无知引出的“无畏”,终于使我和家人付出了惨痛的代价。在一个采菌的季节,在邻居小伙伴的撺掇下,我们几个小孩相伴而行,爬上城区附近的金狮山、凤凰山,上坡下坎,在林间和草丛中寻菌。大家稀里糊涂,不知有毒无毒,捡到篮里就是“菌”,仅小半天时间,竟也拣了半篮。拿回家来,心中有些“打鼓”,请几位邻居大人辨认,几位邻居似是而非,各种说法“打架”,有个年长的邻居说,加工时多洗几遍,多煮一会

儿,多放大蒜,只要大蒜没变色,尽可大胆食用。有老人的话“托底”,我们母子三人终究未能挡住诱惑,如此这般,将自己的劳动成果加工成“山野佳肴”。我们没吃过新鲜野生菌,果然觉得美味。一大碗菌顷刻就风卷残云见了底。谁料,到了半夜,母亲和我兄弟俩上吐下泻,腹痛不已。当天父亲又出差在外,无奈叫来邻居,连拖带扶,十万火急送到附近的医院,又是灌肠又是洗胃,几番折腾才平安回家。

经历此次险情,以后好多年,一家人闻“菌”色变,避而远之,再也不敢造次冒险。

二

退休后,与亲戚一起到云南避暑,春末夏初,正逢当地野生菌大量上市,大小菜场,除了各种应季的蔬菜水果,更有一家挨一家的野生菌摊子,好像大家是在“PK”。各种大大小小、色彩各异、形状各异的野生菌,很是夺人眼球。因过往的教训,我也是“一朝被蛇咬,十年怕井绳”,既不关注,也不敢问津。倒是同行的亲戚在云南工作生活多年,可以准确无误地辨识十余种常见的无毒野生菌,而且他也掌握常见的加工方法,一次、两次,他买来常见的青头菌、牛肝菌,自己加工上阵。开始,我还是不敢轻易“冒险”,架不住亲人的连说带劝,试吃了几次,又到更专业的食用菌馆体验尝试,一来二去,终于有点欲罢不能。

2025年夏初,我和老伴又到昆明,恰逢这里的雨水特多,当然,所谓多,也不是那种昏天黑地的暴雨,可以一下让平地水涨三尺,淹没一切,它是云南常有的那种“东边日出西边雨”的太阳雨,晴天丽日,它说来就来,雨水刚好把土壤、山林润湿就停住。此时,山林里的林梢、树叶一起闪着亮晶晶的水珠,阳光灿烂无比地照着大地、山间,原野有水汽雾岚升腾,人们甚至能感觉到植物在拔节生长……更多的时候,在深夜或拂晓,在人们熟睡时,有细雨淅淅沥沥从屋檐和窗边滴落,天亮时,又是晴空万里。整个夏天,雨水和阳光仿佛有一种默契和约定,一起奋力催发天地间植物的生长。

天时地利催生了当地海量野生菌的生长,这种靠天靠地的珍贵产出,每年的产量并无恒定。据相关资料记载,云南野生菌产量大致占全国总产量的百分之八十。全国迄今发现的野生菌,大约有几百种,其中大多生长在云南。这里既有常见的鸡枞菌、鸡油

菌、青头菌、奶浆菌、牛肝菌,也有比较珍稀的松茸、松露、牛干巴菌等等。每年每逢野生菌野蛮生长的季节,不仅在正规大型的农贸市场有专售野生菌的摊位,就是在集镇村落的路边,也有三三两两的村民提着筐篓,举着成串的野生菌售卖。

不仅如此,近年,随着社会的发展进步,在昆明城的街头也有大幅野生菌的精美广告挂出,在地铁站及车厢里,也有用当地方言重复吆喝的野生菌餐馆广告。享用一顿野生菌盛宴,成为“云南生活”的一种美食时尚。

各种优美的风景需要“打卡”,体验别具一格的美食也需要“打卡”,新时期的旅游既要“养眼”,还需“养胃”,满足人们的口腹之欲,自然也成为旅游竞争中不可或缺的一招。

三

其实,国人对于野生菌之喜好由来已久。史籍记载,我国先民早有采摘山珍野蔬的习俗,《诗经》中“天生烝民,有物有则”的思想,与野生菌破土而出的生命原力和植物蓬勃而生的意向十分切合。这也反映出古人对于自然规律的敬畏和对植物生长的朴素认识。从唐宋到晚清再到近代,无数的文人骚客,如苏东坡、黄庭坚、杨万里、杨慎、徐霞客等,都不吝笔墨,写过许多歌咏野生菌的诗词歌赋。

从现代营养学的角度来看,野生菌更是上天赋予人类的珍稀物。它除了无可替代的口感和鲜美外,更是富含营养丰富的蛋白质和多种维生素、氨基酸,包括人工无法合成的乳酸、赖氨酸及各种微量元素和抗氧化物质。世界无奇不有,野生菌尤为神奇,它的神奇在于,哪怕到了现代科学如此发达的今天,人们也无法清楚地解释野生菌生长及美味形成的机理,更无法予以工厂化的复制。

云南是野生菌出产的大省,也是传统消费野生菌的大省。省会昆明在历史上很早就有各类野生菌消费的餐馆。在昆明周边,武定、富民、晋宁、安宁、曲靖,以及更远的西双版纳、临沧、普洱等地都有久远而深厚的野生菌食俗。各个大小餐馆,一方面为了揽客竞争,另一方面也是多年的摸索实践,加工烹制精益求精,煎炸炖炒,甚至切片拌料做成料理生食。

野生菌进入主食、副食的领域,各种烹饪手段堪称“天工仙厨”,就是最常见的野生菌火锅,也不容丝毫马虎。首先,在菌类的搭配上,用哪些

菌,每种菌各占多少比例,各种风格的底汤如何制作等等,各种天作人和的搭配,各有各的美味。其次,在火锅辅料的配置上也是各有各的高招,各有各的讲究。比如,炖制野生菌,一定要用武定的牦鸡或盐津乌骨鸡,寻甸土鸡来做地汤底料,一定要加云南宣威的火腿片和少量本地地产的特殊香料来调味。

在火候和时间的把握上也是十分严格,从上桌炖煮到动筷子,都由闹钟指挥,火锅的锅具也有一番讲究,有特别制作的石锅,本地地产的铜锅,本地专用的砂锅、铸铁锅。加热方式也各有不同,燃气灶、柴火灶、现代高压蒸汽灶,凡此种种,不一而足。不同的野生菌餐馆,有的以火锅擅长,有的以各种爆炒烹制独领风骚。

近年,云南旅游红火,野生菌也成为吸引游客的一张王牌,全省各地大大小小的野生菌餐馆星罗棋布,在许多盛产野生菌之地,如武定、晋宁、大理等地,还有专吃野生菌的一条街、一座园,一到用餐钟点,各种招牌闪耀夺目,吆喝声声,走在街上,菌香扑鼻,真是“天不留人菌留人”。游客的脚步走,口与腹都不想走!

也不仅仅是餐馆,在各地集镇的赶场天,在市场的摊子上,还有各种野生菌制作的小菜、辣酱,装成小瓶大罐售卖,一些超市,甚至也有种种与野生菌关联的点心、糖果等休闲食品出售,网络上还有种种短视频的“立体轰炸”,商家在美团上也有种种食用菌的优惠,我与家人也是不大管得住嘴,“团”了几次,各种价位、各种火锅、炒饭、米线都有所体验,美味是客观的,但每个人的体验和感受又有不同。即使享用了多次,它的鲜美、它的芳香、它的口感,我仍然难以用简单的话语来描绘,总而言之,它对舌腔、齿颊、味蕾的冲击是如此的强烈,我只能说它的味道在众多美好的食物中是独一无二的。世间万物,有时真正的好东西,好到极致时也只能讲怎一个“好”字了得,多余的赞美确实也苍白无力,野生菌之鲜之美难道不是这样?

写到此,我又回想起那些鲜美的味道,回归自己生理本能,也觉得有几分口舌生津,似乎有野生菌的美味在齿颊间回荡,我的脑海中浮出一座座山林中采菌人勤劳的身影,耳畔也响起前些年风行一时的《采蘑菇的小姑娘》那首歌曲,动听的旋律余音袅袅,经久不息。在彩云之南那片广袤红土孕育的芳华,竟然如此令人怀想,令人赞美。

元旦那天,我和朋友到仁怀老家井坝玩。刚进入老家房屋院子,赫然发现院西头那丛香茅草已有半米多高,剑形叶子翠绿葱郁,一大簇拥挤在墙角,长势喜人。

寒冬腊月,朔风凛冽,万物萧瑟,香茅草却独自葳蕤,不禁让我心生敬佩。

我取下挂在檐头的镰刀,走到香茅草丛边,弯腰准备割香茅草,一旁朋友阻止:“噫,这么绿油油的植物长在院儿里,多养眼,你割它做甚?”

我笑着回应:“你知道这草叫香茅草吗?”他摇摇头。我说:“你闻到这香茅草的味儿了吗?”他摇摇头。

我冲他招招手,示意他走过来凑近了用鼻子嗅嗅。他走过来,蹲在香茅草丛边,俯首,用鼻子嗅,嗅了半天,说:“并没有闻到任何香味呀!”

我抓住一根香茅草,齐根部割下,把割断处伸到他鼻子跟前,说:“你再闻闻看?”

他惊呼:“呀,真的好香!一大股柠檬香味儿。”

我笑了,说:“对的,所以它又叫‘柠檬香草’。这种香气清新宜人,具有很好的提神醒脑作用。在炎热的夏季,将香茅草泡水饮用,能够有效地缓解疲劳、振奋精神。除此之外,香茅草也是一种天然的草药,有抗菌、抗炎、抗病毒等功效,对感冒、咳嗽、喉咙痛等症状有一定缓解作用。”

我说了一串,见他听得入神,接着说:“在烹饪界,香茅草可是大名鼎鼎,它为菜肴增添一份独特的清新味道,让人们仿佛置身于大自然之中。无论是泰式咖喱、越南春卷还是马来西亚肉骨茶,香茅草都是不可或缺的调料。小时候村里杀年猪,炖肉炖骨头炖猪脚,人们少不了要往锅里放香茅。香茅放入锅,就可以让一锅芳香远播,让闻到的人垂涎欲滴。香茅草常常被用来制作香茅茶、香茅草烤鱼等美食,其独特的香气和味道深受人们喜爱。”

说着,我就将香茅草用镰刀齐根部割下,足足割了两大把。被割断的香茅草发出的柠檬香味,就在小院儿里弥漫开来。我们都闭目用鼻子使劲嗅,不停地说道:“好香!好香!”

我把香茅草放在汽车后备箱,汽车里就洒着一股天然的柠檬香味。我边驾车边说:“杀年猪熬猪油渣的时候,可以先把香茅草跟熬猪油渣的肉一起炖煮,等香茅草味儿入肉,就把香茅草捞出,继续熬。最后熬出来的猪油渣,就有了一股独特的香味,熬出来的猪油也香。用猪油渣下酒下饭,用猪油下面条、炒菜、煮火锅等都最适宜不过了……”另外,还可以将香茅草塞进掏空的鸡鸭鱼腹,或蒸或烤,酥脆鲜香,可好吃了。最方便的做法就是炖鸡鸭鱼肉或猪骨头,香茅草配以白萝卜或山药,慢火炖。炖出来的那个汤真是绝了,喝一口,满口香,还生津,真是回味无穷呀!”

朋友没吃晚饭,被我说得舔舌舐唇,说:“老兄,快别说了,这满车的香味已让我欲罢不能。等会儿下高速,我们直接到超市买一只鸭一条鱼,今晚就喝香茅草炖鸭汤、吃香茅草烤鱼吧!”

我咽了一口口水,使劲闻了一下香茅草,立刻神清气爽,说:“行。”

乡土黔北

刘永生

香茅草

大地情思

冯再勇

雪花

一粒粒白茅花纷纷扬扬,从玉宇琼楼的瑶池边飘落,轻如精灵,盈如白羽,似似鸿毛。

谁道食盐值钱,天帝嫌灵霄宫殿食盐太多,下令把多余的撒向凡尘,那飘飘洒洒的盐粒带着对阆苑仙宫的留恋,依依不舍扭捏着从天空落下。

谁说珍珠贵重,那漫天遍野地落下,可是要把这万里河山重新打造?那又是一朵朵轻盈小巧的降落伞,每朵伞下是一位小小的天使,它们在天空飘呀飘,飘向高山流水,飘向小桥人家,飘向袅袅炊烟。

飘成了一首小诗,飘成了一段小小的音符,飘成了一个冬天的古老童话。

它飞舞着,跳跃着,歌唱着;它轻吻白云,拥抱小溪,欢快地在青翠的山峰上跳舞;它轻盈地在山峰的树梢上欢歌,在无边无际的旷野荒漠上翩跹。

它曾在《诗经·七月》里飘过,曾在楚辞《国殇》里飘落,曾在乐府诗里飘飞。还客见到过,诗人吟诵过,战士的刀锋上沾过……

它飘过长城万里的每个角落,飘过长江黄河的碧波,飘过飞天的脸颊,飘过敦煌的日升月落,飘过圆明园的新壁残垣,飘过那叹息着的老水车……它终于望见天安门城楼那面艳丽的红旗,在长风中飞舞。

就是这一片雪花,在我儿时飘过,碎裂成童年的快乐;在我少年时飘过,艰辛求学路上的泪珠,伴着刻骨铭心的苦涩,一颗一颗艰难咽下;在我中年时飘过,一个人扛着傲傲待哺的家口,小心翼翼地顶着漫天风雪,踽踽独行……

年少时追逐着这天地间的精灵,不惧山高路远,荆棘遍布。如今年已半百,见惯了时光的沉浮,雪花的纷纷落落。只是抬头凝望,静待这片雪花飘落、飘落,洒满头顶,洒遍衣襟;只是轻轻地掬一片雪花在手,轻轻地叹息一声,任凭这一片雪花,在身前轻轻飘落……

美在花茂

郑德柳

摄(遵义图库友)



非常感受

李仙云

舌尖寻味话“小寒”

正如俗语所言,“小寒时处二九,天寒地冻到抖”,节令至此,也让人嗅到了年的味道,那些久远的记忆随着商贩的一声“卖冰糖葫芦”,就将我拽回当年人声鼎沸的闹市。那酸甜酥脆的冰糖葫芦,满街飘香的烤红薯,还有那绵甜软糯的糖炒栗子,这小寒的“零食三宝”里,藏着满满的“回忆杀”。

在这冷得搓手哈气的小寒天,童心泛滥的我,兴致浓浓购得各色水果,撸起袖子就起锅熬糖,如精心烹制美味大餐般,在一根根竹签上串满了红橙黄绿的圣女果、小橘子、猕猴桃、紫葡萄,当然“唱花旦台柱子”的,还是鲜

红诱人的山楂果。将一串串如玛瑙似珠宝的鲜亮果子,在熬得起泡的糖汁中裹一层琥珀色外衣,那咬一口嘎嘣脆的酸甜爽劲,能让人瞬间送回童年。

我从小就是个贪嘴的小吃货,便时常积食。每每感到不适,母亲就会给我几个钢镚,于是瞬间满血复活,紧攥着那几个钢镚,脚底抹油般飞奔到街巷,望见那插在金黄麦秸上宛若一串小灯笼的小红果,眸子都亮了。正如李时珍在《本草纲目》中所说,食此果,“消积,治反胃”,这既能让人味蕾绽放又呵护人脾胃的冰糖葫芦,晶莹剔透地照亮了小寒天的流年往事。

儿时的小寒天,外面北风吹着哨子怒吼,在雪花悄然飘落的寒夜,拿一本小人书坐在爷爷的红泥火炉旁,炉膛里烤几只小香薯,望着水壶里冒出的滋滋热气,听爷爷讲村中琐事或乡野趣闻,一会儿屋内便香弥漫,在我馋猴般按捺不住的渴盼中,爷爷掀开炉门,用火钳夹出那香喷喷诱人的“小尤物”。那冒着腾腾热气咬一口能让舌尖生花的烤红薯,常吃得我哑巴着嘴,能从齿间暖到脚底。

小寒之夜,一边剥食着滚烫糯软的栗子,一边品读着写尽人生百味的《红楼梦》,倏然间目光定格在一处,乳

母把宝玉特意留给袭人的酥酪吃了,惹得宝玉很是生气,而丫鬟袭人却笑曰:“我只想风干栗子吃,你替我剥栗子,我去铺炕。”于是,集万宠爱于一身的宝玉,就坐在灯下为丫鬟剥起了栗子。那让人动情的缱绻画面,也让我神思有了远意。

在那个寒风呼啸的小寒时节,睡意朦胧中闻到一股果香,睁开惺忪的睡眠,母亲把一粒粒剥好的果肉放在我的枕边,她蹑手蹑脚在一旁为我擦拭轮椅。眼眸潮湿中轻嚼着那平日里最喜食的糖炒栗子,在浓郁的香甜中也让我品咂出不一样的滋味。