



一年中最有趣的事

每年7月中下旬,几场夏雨后,终年沉睡在黄连河深山净土之下的各种美味野生菌开始破土而出。每每这个时节,不管是跃跃欲试的新人,还是垂涎已久的老饕,面对这个野生菌飘香的季节,都有着按捺不住的喜悦和期待。

鸡枞、大红菌、奶浆菌、青头菌、牛肝菌、窝菌……各种美味的野生菌成了山林里的“网红明星”,当地村民也应季地背起小背篓,戴着竹篾帽化身为一个个“采蘑菇的小姑娘”寻走在丛林间,于是,这个季节当地乡下人便有了一种快乐叫——上山找菌子。而在各种出土的野生菌中,采摘松茸不仅要非常有学问,还是一门技术活,只有土生土长在这里,视山林为友的傈僳族人才能掌握采摘的诀窍。

深山新雨后,晨曦初露时,当地的傈僳族村民就会背着篮子挎起长刀,沿着铺满树叶的山野小路,走进秘境丛林找寻一朵朵藏匿在落叶下的“山珍”。对于他们来说,这是一年中最有趣的事。虽说黄连河是龙陵县野生松茸唯一的原产地,可是要把这些山珍美味在最佳的时节采摘回家也是很不容易的。

像是中了大奖一样

据当地人介绍,采摘松茸必须掌握时间节点,去早了,松茸还未冒土,去晚了,松茸已经腐烂。故而又被称为“林间精灵”的野生松茸,一般在成熟48小时以后,就会开始快速地衰老和消失,如果没有及时被发现,它很快就会腐烂在土里,然后无踪无迹。要在对的时间遇见,才能寻找到这珍贵的“万菌之王”,而这常常是经验丰富的傈僳族采菌高手的拿手好戏,从小生长在黄连河的胡万林就是其中之一。

胡万林说,每年他会根据经验选择进山的时间。“但也不是说,你一进去就能采得回来,经常会遇到松茸刚冒头,这时可不能性急,你得弄些树叶来将它们盖住,类似培育一下,然后每天一早进山查看,一旦个大成熟了就马上动手采回来,这时你采到的松茸就是品质最好的。”胡万林说,像他一样,当地有很多采菌高手,跟着高手上路,往往找菌不愁,因为这些民间高手根据几十年来的找菌经验,已经可以定位“菌窝”的准确位置了,只要这些天然的“菌窝”不被人为破坏,每年就会如约在同一棵树下同一个时间段长出来。“菌窝在哪里我自然知道,但一般人我可不会告诉他。”

“当然,这个找菌秘籍仅限于自家人在自家山林,而不会去别人家的山林里找。”胡万林说,当地人对此早已约定成规,这也保证了找菌高手每年的收成。“每年到这个时候,当你翻遍沉积的层层落叶,发现一朵朵顶着晶莹露珠破土而出的松茸时,不禁会像中了大奖那样欣喜若狂,这也就是我们每年最快乐的时候。”

一项额外收入

胡万林从小就从父辈那里学到一手采菌本领,每年在自家山里会采到30多公斤的松茸,一年下来收入1.2万多元。

“松茸一年的菌期只出3季,数中秋节后这一季的松茸产量最多,品质也是最好的,没有虫吃的菌子,都是上等菌。每一季可以采摘10多公斤。”胡万林说,近几年,他和村里的几个采菌高手不仅自己采松茸卖,还在村里收购松茸,销往全国各地,为村里的野生菌打开了一条致富路。

据黄连河村支书匡大席介绍,松茸,一直以来都是大自然馈赠给黄连河村民的一项“额外”收入。他们把山水视为养育自己的父母,不准任何人去破坏他,特别是盛产松茸的山林更是要重点守护。匡大席说,“近年来,仅野生松茸每年都会往外销售3吨左右,最近每天供不应求。按市场价格,最贵的时候是3000元一公斤,最便宜的时候是300元一公斤,每年全村的松茸销售额达90万元左右。”

在对的时间 遇到对的松茸

作为一种纯天然的珍稀名贵食用菌类,野生松茸营养丰富,口感香甜,被称为“万菌之王”,一直以来也以高端食材的身份位列世界十大珍馐排名。

虽然大家都喜食松茸,但很多人对这样一种味美可口的美食是如何走上餐桌的却并不了解。野生松茸由于对生长环境苛求度较高,只有在鲜为人知的原始森林里才能瞥见它的踪迹。时下,正是龙陵县平达乡黄连河村野生松茸盛产的季节,只要你有心,跟随当地的傈僳族采菌人来一趟深山之行,也许就会有缘见识到傈僳族人从发现、培育、采摘、加工松茸的奥妙。



邂逅松茸美食

松茸菌肉嫩白肥厚,质地细密、有着明显浓郁的松枝和泥土清香,不仅营养价值极高、而且入口润滑鲜美。日前,松茸首次被世界自然保护联盟列入世界濒危物种红色名录,所以松茸“万菌之王”的称号并非浪得虚名。

时下,去黄连河村做客,还能品尝到一桌桌“松茸宴”。对于品食松茸,当地人也极具眼光,在他们的眼里,在烹饪中保留松茸的原生态是最具营养和风味的。

“在我们村,品食松茸一般都是采用最朴素的做法。”匡大席介绍,当地人品食松茸一般有生吃、炭烤、用鸡汤炖、小炒和油煎等。“仅就这些吃法,就可以做成一桌丰盛的‘松茸宴’。”



●生吃松茸:把松茸洗净切片,和着蘸水(芥末)吃。此种吃法,一定要选择上等品质的松茸,如果能和着产于黄连河的山葵制作的蘸水吃,那才堪称一绝。

●炭烤松茸:把松茸清洗干净,切厚片放于火(泡炭)上烤吃,只需放盐巴即可。

●鸡肉(排骨)炖松茸:将松茸洗净切片或手撕成条,先把鸡肉(排骨)煮熟后再加入松茸片(条),再炖个15分钟即可食用,汤汁浓郁,味道清香,而且非常营养。

●黄油煎松茸:将松茸洗净后沥干,切片,加入适量黄油、黑胡椒和盐巴,用中小火一片一片放下锅煎熟,色香味俱全,营养又健康。

●小炒松茸:将松茸清洗干净、切片,一般加入青椒、腊肉、蒜片一起炒吃,味道鲜美。

本报记者 崔敏 通讯员 王佳凤 摄影报道

吉城晚报

开屏新闻App

理想生活 即刻开屏

