



# 茅草蕈 大自然馈赠的美味

雨后阴凉,黄店镇的三峰山隐藏在朦胧的雾气中央,三座山峰透过白色云雾若隐若现,空气温暖潮湿。沿着泥泞的小路走上山,两旁的树木变换着。脚下,一层层的枯树叶掩盖着泥泞的黄土,露出隐约的山路。

在树林中,想尽可能地跟上村民金永勤的脚步可并不简单。每年这个季节,山上的松树林里,会长出一种滋味极其鲜美的食物,一种珍贵的食用菌,名叫松树菌,兰溪人称作“茅草蕈”。

今年68岁的金永勤,就住在三峰山脚的村子里。山里的美味食物,是大山给予当地人的馈赠。一片松树林里,金永勤拿着树枝,在松树底下,拨开覆盖着的松针,也称“松毛”,一点点寻找茅草蕈的踪迹。

茅草蕈一般长在没有污染的松树脚下,“找茅草蕈要靠运气和眼力,不当心的通常找不到,运气好的时候可以找到。”金永勤说,每年下半年,过了重阳节,潮湿、闷热的天气持续一个星期,落在地上的松毛越堆越厚,茅草蕈会冒出头来,像伞一样撑开,大如香菇。这是一种无公害的野生食用菌,松针覆盖之下,菌肉肥厚,质地细腻。茅草蕈的萌发需要雨水眷顾,如果天高云淡,风飏地吹,地上干燥,就长不出茅草蕈了。

在一棵松树下,金永勤拨开褐色的松针,找到了一棵长势正嫩的茅草蕈。小心从根部拔起,可以看到茅草蕈整体呈现黄褐色,伞下的纹路里,

会渗出红色的液体,还能看到一粒粒粉末状的颗粒,金永勤说,这是茅草蕈的种子,如果无人采摘,种子重新落到茅草蕈生长的地方,等到来年气候温度适宜,仍会长出新的茅草蕈。“松树根部有很多种野生菌,但如果菌根部是白色的,就不是茅草蕈,有些还可能有毒,特别是看上去漂亮的。”金永勤说。

用手拿起一朵茅草蕈,感觉样子十分鲜嫩,一碰就可能掉下一小瓣。凑近了闻,有一股自然的清香。远离自然的人,将这种野生菌视为珍宝。

金永勤翻找茅草蕈的这片松树林,早已有人翻过了,但也有几朵“漏网之鱼”或是新长出来的菌子。“勤劳的人走出家门,多少都会有收获。有的人一天到晚在家里闲着,就吃不到这个了。”金永勤说,现在很少有人上门来收茅草蕈,他采回家大多都是给自家人吃的。

茅草蕈保鲜期短,采回家隔一晚,滋味便会大打折扣。为了保鲜,靠近大山的人有自己的办法。“茅草蕈采回来吃不完,用菜籽油煸炒,放到冰箱,就可以保鲜了。”

珍贵的食材往往只需要采用最朴素的烹饪方式,茅草蕈的烹饪亦然。用腌过的酸菜和茅草蕈一起炒,茅草蕈的鲜味浓烈,稍经煸炒,就会被热力逼出一种诱人的香味。此外,茅草蕈还能用来炖豆腐、炒肉片,风味极佳,被“吃讲师”奉为珍馐。

文/摄影记者 沈冰珂



## 说文明话 办文明事 做文明人 走文明路

