

# Shen Jialu

## 菌子与白蚁的美美与共



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

吃菌子，是对云南的一次致敬，更是初夏时节的一次生命体验。昨天，刘总在朋友圈吱了一声：来吃菌子吧！菌子比恋爱中的男人更有傲气，从来不等人。于是，赶在恼人的梅雨季来袭之前，我们去吴淞路一家云南菜餐馆吃菌子。

最初知道云南菌子的美味，不是从味蕾上获得，而是通过阅读阿城的书。他在《思乡与蛋白酶》一文中如此描述：“说到鲜，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。我怀疑这种菌里含有什么物质，能完全麻痹我们脑里面下视丘中的拒食中枢，所以才会喝到胀死还想喝。”

阿城当年在云南当知青，劈荆斩棘，刀耕火种，进入夏季后会在半道上看到鸡枞菌从针叶堆积层里露了个头，赶紧捡几根木棍将它围起来。后面的农民或知青看到名花有主，就不会再碰它。傍晚收工，累到脱形的阿城原路返回，收拾起菌子回家，在河边洗洗煮汤。这便是贫困而幸福的一天。

二十多年前我没见过鸡枞菌，读了阿城后一直心向往之。后来静安寺百乐门大酒店四楼开了一家云南餐厅，我与朋友冲过去尝鲜，吃到了牛肝菌和青头菌，但是没有鸡枞菌。店家说：这货空运到上海，一半烂成水，蚀死老本了。

后来，我跟朋友去云南采访边防部队，在小街上吃到的鸡枞菌果真是天厨仙味。当地朋友告诉我：鸡枞菌必须在菌伞没有打开之前采摘，这个时候吃是最鲜美的。几小时之后，等菌伞打开，这货就身价大跌。所以菜场里卖菌子的小贩必须在早晨八点之前将鸡枞菌卖出去，才能获得预计中的赢利。

鸡枞菌与白蚁是一对共谋，它们是自然界共生共荣的杰出范例。鸡枞菌长在白蚁的蚁巢之上，在密林深处的潮湿环境里，蚁巢培养了菌丝体，鸡枞菌的根部一直伸向蚁巢菌圃及周围环境，滋滋地吸收营养。勤劳勇敢的白蚁每天朝九晚六地工作，无意中将菌种传播至远方，有利于鸡枞菌家族的兴旺。什么叫“各美其美，美美与共”，鸡枞菌与白蚁给出了完美解释。

鸡枞菌又叫白蚁菇、鸡肉丝菇，以肉质细嫩爽口，富含钙、磷、铁、蛋白质等多种营养成分而被当地人视为菌中王子。

鸡枞的吃法很多，清炒之外，也可与蔬菜、鱼肉等搭配，煮汤也是极好的。这几年松茸价格节节攀升，鸡枞菌表示不服。不过今年的行情发生了变化，上海有家米其林餐厅的老板真牛，拿出一千万元给云南供货商：最好的鸡枞菌只能给我一家。

这天刘总让我们品尝了牛肝菌烧丁马甲鱼、白参菌青花辣椒麻鸡汁大白刁、花椒芽螺丝椒独蒜红葱菌、易门虎掌菌墨鱼丝、香格里拉黑蒜焗青头菌、云腿腌菜豆米烧铜绿菌、羊肚菌凤尾芥兰花。各种菌子依次登场，上演了一场群英会。

最后主角素面朝天地亮相，这是一道清蒸鸡枞菌，大音希声、大象无形的简单烹饪。鸡枞菌不能用刀切，否则就会染上铁锈味，正确的方法用手撕成两寸长的火柴杆，在玻璃锅里柴垛般堆起，加诺邓火腿丝和几片碧绿的菜叶，蒸两分钟。厨师是看着秒表操作的，多一秒钟菌体就会出水，口感会差很多。时间一到，熄火启盖，端到桌上每人一筷，口感爽脆，满口甜鲜，清雅清隽，无以伦比。

肯定比阿城当知青时吃到的……也不一定噢！

### 最初知道云南菌子的美味，是通过阅读阿城的书。