松茸与云腿

沈嘉禄
专栏作家
Columnist
爱好美食和收藏

当云南菌子们嘻嘻哈哈打着伞涌入大上海之际，白富美的松茸则以一种高冷的姿态出现在专卖店和高档餐厅里。进入新世纪后，云南松茸出口量一直维持在每年 800 至 1200 吨之间，一些达不到出口要求的松茸就转为本地消费。不过人们更相信另一种说法：日本曾是中国松茸最大的输入国，现在他们经济下滑、消费降级，那就轮到中国人自己来消费。

近年来还有一个“埋山菌”的概念渐渐浮出水面。为了满足客户对大株松茸的喜好，菌农就发明了“埋山菌’的培植法。当松茸刚刚露出地面，就用松软的泥土将它们掩埋，等它们探头后再加一层泥土，如此往复操作，松茸的菌帽只能延迟打开，菌体却可以长到超常规的“巨大”。在菌子界，轻微的人工干预是被允许的。

汉、白、彝、纳西、藏等多个民族都擅长制作火腿，都各有秘辛。

对干巴菌好像也是这样。菌农从松针堆里发现它以后，先不去惊动沉睡的小精灵，用树枝松针给它们搭建一个既能透气又能适当遮阳的半开放小窝棚，让它们再沉睡几天，才能呈现最好的状态。

上周在徐汇滨江一家“看得见风景”的餐厅里，我与老胡品尝着刚从云南空运来的菌子。菌子要做得好吃，一般需用荤物加持，比如老母鸡、老公鸭、火腿。

品尝过云南的诺邓火腿和宣威火腿，至今为瑜亮情绪所惑。要不是老胡科普我，还不知道云南全省皆产火腿。汉、白、彝、纳西、藏等多个民族都擅长制作火腿，都各有秘辛。比如我尚未染指过的老窝火腿、楚雄火腿、昌宁火腿、涌宝火腿、永德火腿、耀南火腿、撒坝火腿、龙庆火腿……云南啊，已经被誉为菌子王国、动物王国、昆虫王国、花卉王国、有色金属王国，原来还是一个妥妥的火腿王国！

在火腿胡须鸡蒸鸡枞菌这道菜里，作为重要角色的胡须鸡听起来好生奇怪，这种鸡在脑袋两边长着长长的羽毛。楚雄火腿则以发酵腌肉的鲜香体现着中国烹饪的精髓。再加上鸡枞菌，三体合一放进笼屉历炼，鲜上加鲜，精妙绝伦。

丽江、大理、楚雄、昆明都有松茸，每年 8 月是松茸采集的最佳时机，尤以香格里拉所产质量最佳，自有一股山野的气息蕴藉在丝丝缕缕的菌体中。切薄片，在清鸡汤中一汆便成，清汤味浓，格调清雅。如果在虬松下、清泉边、炭炉旁、丝弦中慢慢品尝，便恍然桃源中人啦。

菌临天下，千万不能错失菌子炒饭。如果你最后稀里糊涂地点了酒酿圆子、蟹粉小笼、枣泥拉糕之类，就相当于在卢浮宫与蒙娜丽莎擦肩而过。他家厨师用牛肝菌、干巴菌加五常大米饭，猛火快炒，香气喷涌之际，美女们从座位上一跃而起，来到炒锅前横拍竖拍，似乎非如此不能表达内心的狂喜。