

探寻 雁来蕈

溧阳人家乡的味道

秋冬之交是溧阳人吃雁来蕈的时节。来自山野的纯野生的雁来蕈,加入嫩姜片,用酱油慢慢熬制,即刻成为散发着松针清香的山珍美味。这是溧阳寻常百姓餐桌上的口福,也是最正宗的家乡的味道。

近年来,随着央视《舌尖上的中国》的介绍和溧阳“三黑”品牌的传播,雁来蕈名声大振。然而,即使是溧阳人,大多数也是对餐桌下的雁来蕈了解并不多。

近日,记者跟随村民走进山里,寻找雁来蕈的身影……



■ 顾香琴

发现雁来蕈李金娣喜上眉梢

采摘的人多了,寻找雁来蕈要“碰运气”

在我市,雁来蕈主要生长在平桥、天目湖等丘陵地区。

11月9日,记者跟随村民李金娣走进天目湖镇游家村附近的山里,寻找雁来蕈的身影。

“这里山多,与安徽交界,大雁南飞路线下面的松林里可能会有,咱们来碰碰运气。”李金娣对记者说。沿着蜿蜒的山间小道往上,记者跟着李金娣,学着她拨开灌木丛

中的荆棘,来到一片松树林,只见李金娣双眼紧盯地面,渐渐放缓脚步。

“快看,这里有许多。”随着她的一声惊呼,记者寻声望去,只见那枯黄的松针杂草里躲藏着一丛丛褐色小伞状的蕈子,有的独树一帜,有的三两成群,外观鲜嫩,用手一触,柔软细腻。发现了雁来蕈的李金娣高兴得像个孩子,

沧桑的脸上堆满了喜悦,只见她轻轻拨开周边杂草,让蕈子完全裸露出来,然后手掌向上,食指和中指分开托住茎部,往上一拉,便将它连根拔起。

“今天运气不错,我们前两天上山一个都没找到。”李金娣告诉记者,雁来蕈采摘期从十月中旬开始至十一月下旬结束,周期仅一个多月,“相比起来吃它,我们山里人

更喜欢找蕈子。”的确,这些蕈子正如那纯朴的山民,安分、恬静,他们就在那里,守着生活的平淡,远离城市的繁华与喧嚣。

由于价格高,这期间村民们会一窝峰上山找蕈子。李金娣不无忧虑地说,现在山地开发比较多,松林面积日益减少,雁来蕈也越来越少了。

天气适宜,今年雁来蕈产量高品质好



清洗雁来蕈

“去年雁来蕈平均收购价在60元/斤,今年是40元/斤。”五谷园农

庄负责人李春华告诉记者,我市范围内的雁来蕈逐年减少,周边的安

徽境内却很多,目前溧阳市场上的多数雁来蕈都是来自于安徽。今年十月份,由于雨水充足,加之光照交替,雁来蕈的产量和品质比往年都要好,价格也下降了大概20元/斤。为了满足农庄菜肴供应及制作特产“酱卤雁来蕈”,李春华今年计划收购5000斤左右雁来蕈。

李春华说,她从2004年就开始制作具有本地特色的“酱卤雁来蕈”,并被中国烹饪协会评为中国名菜。每年这个季节来农庄吃雁来蕈的客人非常多,后来她将“酱卤雁来蕈”做成真空瓶装,销往上海、南京、苏州等地。

对于雁来蕈的挑选,李春华说,最好的雁来蕈如铜钱大小,内

行人都称之为“金钱菇”,此类菇的生长周期一般在10月10日至25日之间,仅15天时间。其外观饱满,色泽纯正,没有黑边杂色,肉质最为水润鲜嫩,这个时期的“金钱菇”是雁来蕈中品质最上乘的,价格也是最贵的,每斤一般在百元以上。

随后,记者来到苏浙皖边界市场走访雁来蕈摊位发现,各卖家将雁来蕈按个头大小、品质优劣分类摆放,每斤价格从30元至90元不等,前来询问价格的人不少。其中一位摊主告诉记者,饭店酒楼前来批发的比较多,有许多固定的客户,基本隔天定货,第二天早上来直接拿走。

声名远播,雁来蕈成为溧阳美食新名片

我市是中国优秀旅游城市,旅游跟美食息息相关。如今,溧阳越来越多的家乡菜、地产菜备受外地游客青睐。

市餐饮协会会长王新华介绍说,雁来蕈是一种营养价值较高的食用野生菌,也是我市丘陵地区特有的地产菌菇。在过去,饮食方面

讲究并有条件的人家,会将它作为做菜时的高档配料和鲜引子。王新华说,每每回忆起儿时雁来蕈的味道都是满满的对家乡的怀念。近年来,雁来蕈备受市民和外地食客们的青睐,并吸引了央视媒体的多次关注和报道,市场需求在不断扩大,王新华提倡餐饮行业应该利

用此契机,首先要保持雁来蕈的生态性,严格控制其采摘、拣选、制作、保存等一系列过程。其次是要有创新,在原有烹饪方式的基础上开发新菜品,结合本地特色旅游进一步提升雁来蕈的知名度,让雁来蕈成为我市美食的新名片。

“在我心里,对家乡菜是有情

结的,这是对父辈们的情感追忆,也是对挖掘、继承家乡菜的一种使命感和责任心。”王新华说,有时候,菜烧到后来,将文化和自己对人生的感悟融化到菜里,自然而然就成功了。这道菜到了食客的舌尖上,可能他品尝到的,不仅仅是美味,还有人生,还有乡愁。