

胶东风物

黄县人常吃的几种蕺儿

王东超

每到夏秋季节,云南见手青总是曝光率最高的菌子。见手青因菌肉被手碰伤后就会呈现靛蓝色而得名,是几种牛肝菌的合称。见手青含致幻成分,如果处理不当,就会“先菌子后小人”,吃完后可能会“见小人儿”“放电影”……每年吃菌中毒的人不在少数,所以黄县话形容一个人言行举止不太正常或有违常理,会说“吃错药啦”,而云南人会说“吃着菌啦”。

云南人口中的菌子就是我们

通常所说的蘑菇。蘑菇是对众多具有明显子实体的大型真菌的统称。可食用的菌类主要有两大门类:以担子菌纲最多,如双孢蘑菇、香菇、平菇、草菇、北风菌、牛肝菌、口蘑、银耳、木耳、猴头菌等;子囊菌纲较少,主要有羊肚菌、马鞍菌、钟菌和松露等。还有一类子囊菌,孢子专门寄生于昆虫幼虫体内,然后在其尸体上长出“草”来,即“虫草”。保健神品“冬虫夏草”即是虫草的一种。

古人称蘑菇为蕈(xùn),如松蕈(即松口蘑、松茸)、香蕈(即香菇)。《玉篇·艸部》:“蕈,地菌也。”“蕈”为会意字,“覃”有幽深义,与“艸”字头结合就表示生长在深山老林里的菌菇。

黄县话称菌子为“蕺儿”,这是宋元时的称呼。元王祜《农书·百谷谱·蔬属》:“中原呼菌为蘑菇,又为蕺。”在黄县话的语境中,人工种植的食用菌称为蘑菇,如平菇、香菇、杏鲍菇等,野生的菌类才可称为“蕺儿”。

四

后来我到了现在的单位,位于北海边上,院子里圈了十几二十亩黑松林,是原来的防风林。大约是2004年吧,雨水很多,天气湿热,黑松林里的松蕺儿爆发了,密密麻麻到处都是,连林中玄武岩铺的小路两侧,也挨挨挤挤长满了松蕺儿,整片林子几千斤的蕺儿是能出产了。刚开始我还兴奋地到松林里捡蕺儿,到后来都麻木了,视若无睹,任由它腐烂生蛆。后来因为要防火,把松针搂起来埋掉,破坏了地表生态,松蕺儿从此就绝迹了。而这片黑松林也染上了类似枯梢病之类的病症,枝叶从下往上慢慢枯干,到了梢就整株死掉。现在整片林子都在苟延残喘,这或许跟黑松林与松蕺儿的共生关系被破坏有关。

据专家研究,松蕺儿含有多糖、麦角固醇、人体必需的氨基酸、微量元素等多种生物活性物质,具有多种药用活性和疗效,是食疗俱佳的菌中珍品。不同于香菇、平菇、茶树菇等腐生型菌类已经有了成熟的人工栽培技术,松蕺儿这种菌根型菌类的人工培育需要利用树木和真菌间的共生关系,目前还无法进行人工栽培。泰安市泰山林业科学院发明出一种松蕺儿的适生地半人工驯化栽培方法,即仿野生栽培方法,通过制备菌种、接种、水肥管理等流程,使松蕺儿的产量大幅提升,取得很好的效益,并对松林的健康有着重要的生态作用。

与松蕺儿相伴出现的是“松板”,学名“松乳菇”。要搞清楚什么是松板,先得弄清“松乳菇”与“红汁乳菇”的区别,二者极为相似,均属于红菇目红菇科乳菇属菌类。松乳菇菌盖早期半球形,后期长开后中部凹陷,为黄色、橙黄色至虾仁色,光滑,湿润时黏,有茸毛状同心环带,菌褶橙黄色、深橙色,受伤处变绿色,子实体各部流出的乳汁均呈橘红色,受伤后伤口亦会变成绿色。

夏秋季松乳菇单生至

群生在松林、针阔叶混交林或阔叶林中地上,常与松属、落叶松属、冷杉属植物等形成外生菌根关系。有的地方称之为“黄乳浆菌”“南瓜花”“冬瓜花”。而红汁乳菇菌盖上有色较深的同心环带,受伤后的伤口都变成蓝绿色。流出的乳汁黑红色,似鸡血,故又称“鸡血菌”,有的地方又称“乳浆菌”。也就是说,松乳菇的颜色偏橙黄色,红汁乳菇偏暗红色。二者不是太好区分,很多时候都被视为一种菌子,贵州统称为“紫花菌”,湖南称为“枞菌”。两种菌子多生于初秋稻谷成熟之时,故俗称为“谷熟菌”,且伤后都有铜斑绿锈,故又名“铜绿菌”。松乳菇的分布虽与红汁乳菇有所重叠,但在北方,主要分布的还是松乳菇。黄县人口中的“松板”,即是指的松乳菇。

松板常与松蕺儿共同出菇,二者可能存在某种共生的生态学关系,不过松蕺儿为优势菌种,其数量远远多于松板。而松板之所以称为“板”,即相对松蕺儿而言,其展开后的菌盖更为“平板”。

过去老人都说,松板要比松蕺儿好吃得多,用来炒肉片,质脆味美,鲜香扑鼻。我却不那么认为,与松蕺儿只能吃干制品不同,松板是可以鲜食的,比较小还没开伞的,口感脆嫩,炒着吃还可称得上鲜美。稍微大一点已经开伞,就变得碎脆有渣,口感不好,炒着吃很难吃,更适合做成汤菜或滚肉汤鱼汤,可为主材和汤水提鲜。

我个人感觉,松蕺儿味肥而腴,松板味淡而渣,不知前人为何那么推崇松板,恐怕是物以稀为贵吧。

曾在电视上看过湖南人炼制枞菌油。将枞菌撕碎成小块,放入菜籽油中熬制,再加入香辛料即成。枞菌油将枞菌的鲜全部溶解在了油脂中,烹调时,能为菜肴添香增鲜,不仅可炒菜、烧菜、炖菜,还可作凉菜、小菜、咸菜的调味油。我想,这才是松板的正确打开方式吧。

在黄县地界,有几种比较常见的可以食用的蕺儿。最早出现的是“梨花蕺儿”,也叫“梨花花蕺儿”。

每年杏花落尽,“花褪残红青杏小”,小青杏堪堪可食的时候,一场春雨后,杏树的树盘里,盖满残枝败叶的土壤中就会长出一朵朵灰色蘑菇,有的地方叫“杏树菇”。在杏子表皮挂红之前,只要雨后你去杏树林中,总会有些收获。

梨花花落后,梨树地里也会长出这种蘑菇,但论单位面积产量是远远不如杏树地的。只是因为黄县南部山区以前大量种

植长把梨和葫芦梨,杏子因果实不好储存,种的面积很少,所以七甲、文基、东江、下丁家一带都给这种蘑菇叫“梨花蕺儿”。其学名为“晶盖粉褶菌”,为伞菌目(亦作蘑菇目)粉褶菌科菌类。因为其菌盖像灰缎子一样,略有点晶莹发亮,且其菌褶初时白色,出土不久即转为粉色,故得其名。梨花蕺儿多生于杏树、梨树、山楂树下富含腐殖质的土壤中,当与这些树有共生关系,形成外生菌根。

梨花蕺儿吃起来口感香脆而微甜,晒干后香气浓郁,可以说是黄县一带味道最好的蕺儿

之一。据最新研究,其提取物对小白鼠的肿瘤有较为明显的抑制作用。

最稀少的是“柳黄”,这是一种木腐菌,秋季生于柳树腐朽的枝干或腐烂的树洞中,从中吸取生长发育所需的营养物质,且它的菌盖黄油油的,故得此名。有的地方称之为“柳蘑”“柳树菇”,又称“多脂鳞伞”,因为其表面像抹了层黄油,黏乎乎的,并覆有三角形鳞片。学名“黄伞”,为伞菌目球盖菇科环锈伞属菌类。

柳黄菌肉肥厚,脆嫩,滑腴,食味很好,可称得上是一种珍贵的食用蕺儿。

有松蕺儿可捡,到老秋仍有收获。

鲜的松蕺儿“滑肚儿”,不可多食,因为它含有胃肠道刺激物,如类树脂、石炭酸及甲酚类化合物等。松蕺儿在有的地方被归为胃肠炎型毒蘑菇,不过毒性反应因个体差异而不同,严重者会有呕吐,大多以腹泻为主,没有腹痛的感觉。

有些人专门吃鲜松蕺儿减肥,这是不可取的,因为毒素会刺激胃肠黏膜,而脱水及电解质紊乱有可能引发休克。所以,吃鲜松蕺儿之前最好把菌盖上的那层黏膜撕去,以减轻毒性。

我们老家那边是用晒干法,新采的松蕺儿极少有直接吃的,都是摆在窗台上、院子里晒,有时地方不够了,就把伞盖往墙上一触,就黏在墙上了。晒好的松蕺儿再用来炖汤,就不会犯毛病了。东北的“小鸡炖蘑菇”用的是晒干的榛蘑,黄县冬天炖鸡用的是晒干的松蕺儿。泡发后松蕺儿味道鲜美,吃起来“咯吱咯吱”的,是童年记忆中难忘的味道。

黄县人最常吃的还是“松蕺儿”。有的地方称为“松蘑”“黏团子”“黏蕺儿”。其学名为“点柄乳牛肝菌”。松蕺儿是一种与赤松、油松、黑松、樟子松等共生的常见外生菌根食用菌,多发生于夏秋季节的松林及混交林地。作为外生菌根菌,松蕺儿在松林生态系统中扮演着极其重要的角色,对松林健康生长、生态维护具有重要意义。它能够通过与宿主植物形成菌根结构,提高宿主植物对病虫害、干旱、贫瘠等逆境的耐受能力,并对宿主植物具有良好的促生长作用。可以这么说,没有松蕺儿的松林是不健康的,也是不可持续的。松蕺儿的菌盖扁半球形或近扁平,盖面光亮,肥厚多肉,湿时黏滑,淡黄色或黄褐色,看上去像新出炉的鸡蛋糕或焦糖布丁,捏一下像馒头一样喧腾。松蕺儿菌肉淡黄色,受伤后不变色,这是与见手青等牛肝菌的区别。其菌柄受伤后有乳汁流出,这也是它区别于其他牛肝菌的一个特点。

松蕺儿展开也是小伞模样,

但伞盖下没有菌褶,而是布满小孔,看起来像黄色的海绵,这属于担子菌门的非褶菌。还有些非褶菌质地坚硬像木头,如灵芝,因含水量极少,故寿命较长,不容易腐烂——这都是相对其他水分含量高的蘑菇而言。其实,灵芝多为一年生,只不过这货活着时就比较干巴,死了也看不出有什么变化,所以古人以为是“千年灵芝”,但这只是一个美丽的误会而已。

记得小时候上山搂草,不小心搂到一个灵芝,当时激动的啊,白娘子费那么大劲才盗来一株,这下让我捡着了。回去后拿给小伙伴“漏什”(方言,炫耀之意),结果人家说,这玩意儿山上有的是,你要的话我能给你弄一筐。

每年的夏末秋初,一场充足的降雨过后,再有三五天的高温天气,山里人就知道,捡蕺儿的时候到了。山上赤松林里,覆盖着松针的地面上,这里那里就会拱出一个个松蕺儿。要是雨水充沛,一季可出四五茬,可捡拾一个多月。如果温湿度合适,初夏就