

寻菌怒江

◎ 记者 刘青

故事听起来颇为陈词滥调:因为欧美市场的需求和挖掘,原本生长于云南西北地区乏人问津的松露被发现,上世纪90年代开始向国外出口。1995年1月,《纽约时报》专门报道中国松露被进口商混在法国和意大利的松露中,却同样得到美国餐饮业者的欢迎。从20世纪90年代到21世纪初,怒江、丽江乃至凉山的松露产量一度超过百万吨。

过度开采导致在2010年前后,怒江的松露产量曾低至几千公斤以内,政府、采购商和当地村民都意识到了事情的严重性,由此发出一些倡议。在怒江两岸的高黎贡山和碧罗雪山,村民把采集松露的时间定在每年11月之后,农业部门也尝试利用松露孢子与其他共生关系的树木来繁育松露,希望这颗黑色的珍珠能在雪山之下继续璀璨。



黑色的光彩之菌

在云南,最富有经济价值的四大野生菌分别是松茸、鸡枞、干巴菌和松露。其中只有鸡枞和干巴菌受当地人青睐,温润清甜的鸡枞天然地与中国人的饮食取向相符合;干巴菌具有强烈的香味和脆韧的口感,是云南牛干巴的野生菌投射。松茸和松露显然更受国外欢迎。



旧时昆明人将具有浓烈风味的松茸称为“臭鸡枞”,未曾想到因为日本料理的痴迷,松茸成为当代中产阶层生活的一个象征;松露原本的乡土名字比起松茸的“臭鸡枞”更为可笑,但又恰如其分:猪拱菌,源于在很多年前的法国乡村,松露是用猪来寻找的。

松露和松茸、干巴菌、鸡枞都不一样,这些野生菌总会在雨下透之后,菌体突破地表束缚,亭亭玉立地现于人间;松露几乎永远藏在5厘米以下的地下,与树根紧密相连,这使得采集松露比采集其他菌种难得多。云南方言说采蘑菇是“捡菌子”,这当中松露除外,非得费一番功夫,才能闻到这股奇香。

松露的孢子不是通过风进行传播的,而是通过那些啃食松露的动物来传播的。松露主要生长在松树、橡树、榛树、山毛榉和橙树下,这是因为松露不能进行光合作用,无法独立存活,必须借助与某些树根之间的共生关系获取养分。

这些树木也能通过根部吸收松露自土中吸收到的水分和矿物质。所以法国人在20世纪发现的松露繁育法,其实是一个农夫发明的,他种下“感染”了松露孢子的橡树、松树或者榛树,然后耐心地等待,少则5年,多则10年,才能有所收获。当然,一无所获也是可能的。松露生长过程中有太多的不可预测因素,如雨水、土壤、矿物质、共生树种、土壤的酸碱度,稍有改变,它就长不出来了。

在今天的怒江,挖掘松露的还是那些有多年经验的农民,他们仅仅靠一把长柄锄头,在怒江两岸近乎80°的斜坡森林中,为人们寻找并挖掘这黑色的光彩

之菌。

沿江而上,从南到北,怒江分别流经泸水县、福贡县和贡山县,绝大部分松露产自最北边的贡山县,贡山县的产量又多来自有着5000米高峰环绕的、绿水青山的丙中洛镇和碧罗雪山雪水流淌的捧当乡。这里江面的海拔大约为900米,从900米一直到2600米的高山上,都有星罗棋布的定居点和村子,松露藏在松林、桦木、板栗树、麻栎树之下,一直延伸到更广阔的森林。

根据中国科研工作者的研究,中国西南部的松露块菌大致有16个种类,与法国黑松露极为相近。怒江右岸的丙中洛是怒江两岸最大的松露交易中心;怒江左岸的捧当乡,其最大的社区是碧罗雪山峡谷中的迪麻洛村。不过丙中洛着实位置偏远,它距离香格里拉机场需要7小时车程,距离昆明机场需要12小时车程。

依江分布的绝味

怒江松露,或者说,来自贡山县的松露,已经成了一个优质的标准,但为松露定价仍然需要细分。在收购的商人那里,最简单的标准是按照尺寸,尺寸越大,价格越贵,因为它通常也意味着松露更为成熟。受人青睐的尺寸是5~7厘米,一般来说,这个尺寸的松露成熟度适合,切开后有人们想象中华丽的大理石纹路。

在同样的大尺寸之间,气味可能成为收购者的一个指标。成熟的松露具有特殊的芳香,也许像火腿,也许像陈年奶酪,也许像麝香,也许像一个神秘的野生小动物的体味。把一块松露放在鼻子下面,轻轻地吸气,你隐约能感受到新鲜草木的芳香。近年来,随着冷链物流的出现,过去的干制松露在丙中洛市场和昆



明木水花市场出现越来越少,因为干松露会丧失更多的风味。

严格来说,冬天才是去丙中洛和迪麻洛旅行的绝佳时机,湛蓝的天空,皑皑的白雪堆在高黎贡山和碧罗雪山上,但是在海拔1000多米的村庄里,森林依然青翠,阳光依然温暖,怒江和独龙江的江水正是一年最清澈碧绿的时候,在雪山的倒影下,呈现出一种蓝色。

丙中洛市场是不容错过的,虽然一些上好的松露会被直接送去昆明或者香格里拉,但始终有质量不错的“漏网之鱼”会出现在这个市场上。当然,也可以直接进村,迪麻洛、阿鲁腊卡乃至秋那桶都有经营良好的本地民宿,本地的经营者会从村里的乡亲那里为你找到最好的松露。

在怒江,通常冬天最好的乡村菜肴除了琵琶肉,就是松露炖土鸡了。对松露这种味道浓郁但材质比较“柴”的食物来说,取其炖汤应该是中国老百姓能想到的、最恰当的食用方法了。精致一点儿的宴席,会送上一碟切成薄片的松露刺身,蘸点儿酱油和山葵,这是对松茸刺身的模仿。食客虽然心里犯嘀咕,但觉得这是一盘极其昂贵的食材,怎么也得多吃几片下肚。最疯狂的怒江本地做法便是松露“霞拉”了。“霞拉”是一种豪放的吃酒方式,一般是用大火热油爆香鸡肉,然后浇上满满的本地苞谷酒,将烈酒

煮开后,便可以开饮了。万禽皆可“霞拉”,贵客的“霞拉”中还会放几片松露——但除了能感受到苞谷酒的烈,并不会感受到松露的芳香。

目前,怒江松露作为出口产品的特质在弱化,它努力向香格里拉松茸看齐,成为中国餐桌上的又一个标志性食物。从古罗马到当代的欧洲,松露更多是作为香料而存在,通常被刨成薄片乃至研磨后入饌,起到提香的作用。刺激的香型从来不是中国菜的主流,更别说松露这种特别香型了。无论是怒江的山里,还是北京、上海的私宅里,用松露来泡烈酒,都是一种通常的使用方法。

也有厨师为松露在中餐的完美呈现努力着。将松露刨成屑不是中餐的常用手段,那么,剥成碎呢?松露碎与粥粉饭面、与饺子馄饨有千变万化的搭配方法。如果将松露与云南南部的春菜结合,或许是激发利用它的香气的绝佳方法。



何为松露

松露,又名块菌,属于真菌界子囊菌门盘菌纲盘菌目块菌科块菌属。亲缘上与羊肚菌最为接近。从上古时期(第一次见于历史来自苏美尔人的描述)到21世纪,全世界被归类为松露的品种已经超过上百种,其中被食用的不过十几种。松露可以按颜色分成白松露和黑松露,黑松露包括黑孢块菌、夏松露和印度块菌。怒江黑松露多数为印度块菌。

◇白松露 因为产量低而昂贵。意大利皮埃蒙特的白松露在冬季出产,成为世界上所有美食爱好者向往的珍贵食材,在我国怒江、香格里拉和巍山偶尔也能找到白松露,当然价格也极其昂贵。

◇黑孢块菌 就是通常说的黑松露或者佩里格黑松露,产于秋冬季节,佩里格和普罗旺斯所产品质向来为人称道。黑松露通常颜色越深,品质越好,顶级黑冬松露色黑如墨,纹路清晰漂亮,味道纤细又强烈。

◇夏松露 5~8月上市的松露,几乎欧洲所有国家都能产出,香味很淡,颜色是比较浅的栗色,价格相对低廉。

◇印度块菌 主要产自我国的云南、四川。基因图谱分析显示,印度块菌与法国黑孢松露的相似度达到96%以上,它们属于“姐妹”关系,这也是20世纪90年代云南松露进入国际市场后难辨产地的原因。

