

雁来蕈



雁飞南北 蕈花团戢戢

撰文·供图
杭悦宇

“雪尽南坡雁北飞，草根春意胜春晖。”小寒一候雁北乡，雁点青天字一行，开始北归。南方石灰岩区域马尾松林里，一种美食开始萌动。

“翠釜煮时云朵朵，玉纤传处雪盈盈。香甘绝胜牛酥饼，嫩滑偏宜豆乳羹。”这种美食是一种叫作雁来蕈的野蘑菇。

大雁，准确地说，泛指雁亚科的各种类，如鸿雁、灰雁、豆雁、白额雁等。虽说小寒始动，但基本上还要待春分后，大雁才会大量飞北方繁殖，秋分后飞南方越冬，南来北往，准时；雁

来蕈秋风中遥望长空，春阳里呼应候鸟，守信。有人说，南宋陈仁玉撰写的《菌谱》里的松蕈、明代李时珍《本草纲目》的香蕈指的是松茸，然，蕈字从“艹”从“覃”，覃意为幽深，“艹”与“覃”联合起来表示深山老林里的野蘑菇。况且，早于《菌谱》的北宋唐慎微《经史证类备急本草》已用“松茸”名，曰：“该菌生于松林下，菌蕾如鹿茸，故名松茸。”故，松蕈的含义可能不局限于松茸而更广泛。

在宜兴南部山区和溧阳北部的瓦屋山、南

山，春分一至，松树下的茅草丛里，鲜嫩的雁来蕈从丛蓬蓬，特别是下过雨后，一下冒出很多。雁来蕈，又称松树蕈、松乳菇、松树蘑、松菌、重阳菌，同地生长的，春季少于秋季，色泽、吃口也略有不同。许是松花粉滋润、松针垫孕育，雁来蕈子实厚壮、华盖浑圆。

当年刚建小家时，就住在植物研究所里面，尝试自立小灶，买食材总去穿城墙缺口而达的后宰门菜场。春来，常见城郊农妇叫卖小竹篮里几朵绿锈斑驳、色暗貌丑的野蘑菇，名曰松菇，因少见而恐不安全，只敢偶尔买来烧豆腐。也多次尝试在紫金山众多的马尾松下寻找，甚至见过鸡枞，然不得松菇。

第一次知道雁来蕈是在20多年前，和宜兴泰华一家出口农产品的私营企业合作项目，不大的厂区，家族经营水煮笋尖、蕨菜干、盐渍薇菜、盐渍紫苏叶等当地特色植物产品。有一个产品，是玻璃瓶装的水煮雁来蕈，带回一些加工菜肴，一无口感，二无滋味，于是将其抛于脑后成无意之物。再提雁来蕈，是十来年前江苏省科技厅一位宜兴籍处长与我聊工作，询问是否能解决其家乡名产雁来蕈的人工栽培技术，因不研究微生物而不敢妄接，但也就知道了这种野蘑菇在宜兴真的是历史悠久、家喻户晓。再后来，有个宜兴朋友送来一大盆烧制好的浓油赤酱的雁来蕈，品尝之余，惊为珍馐。

作者简介

杭悦宇，笔名六月牛，江苏省中国科学院植物研究所植物多样性及系统演化研究中心研究员，南京农业大学兼职教授、博士生导师。主要研究方向为植物系统与分类学、植物及功能基因演化。研究之余，自2016年6月创建个人公众号“草木悠家”，旨在进行植物与文化的科普。现任江苏省第九届科协委员，江苏省植物学首席传播专家。



左：中山植物园里的鸡枞菌 右：宜兴传统的雁来蕈烹制品

常熟虞山的杂菌，里面有松菇



家乡苏州，辖下有个常熟，常熟有座虞山，虞山脚下有间兴福寺，兴福寺里有碗蕈油面。面还是细面，面汤还是蹄膀、油爆鱼头和多种香料熬成的红汤，正宗苏式面的风格下，唯独浇头换成了“蕈油”，一种用虞山松树蕈素油熬制的美食。曾见过白马涧农妇从生长着桃花水母的清水深处，挑出一篮篮松树蕈；也曾见过灵岩山挑夫在错落稀疏的松树林间，捡出三颗两朵野蘑菇。于是，想起西晋时期的苏州文学家陆云的诗：“思乐葛藟，薄采其蕈。”近年回苏州，老父亲曾带我去市中心学士街的“一德”面馆，这家面馆开了很多年，招牌就是来自常熟的正宗蕈油面。原来，苏州城里从古到今，也一直飘着松树蕈的芳香。

方明白，南京的松树菇、宜兴的雁来蕈、常熟的松树蕈都是一类东西，一类长在松树根部

的野生蘑菇。松树蕈分布很广，但形态、颜色多变：宜兴新鲜雁来蕈为红棕色，磕碰之后它的伤口会很快变成绿锈色；常熟松树蕈颜色淡棕色；南京市场上近年来已十分少见绿锈斑驳、色暗貌丑的类型，而代之以鲜橘黄色的类型，也称“松菇”。

《舌尖上的中国》讲了溧阳美味雁来蕈，特别介绍了烧野鸭是绝配。先不说溧阳人从来就没有野鸭烧雁来蕈这道“传统”菜，但就食用雁来蕈，宜兴人更有历史。富饶的天目山余脉宜溧丘陵主要在宜兴境内，青竹和风摇翠，绿松托云散晴，于是，“空山一雨山溜急，漂流桂子松花汁。土膏松暖都渗入，蒸出蕈花团戛戛”。四、五月间松花迷离、芬粉落地，孕育了鲜美和异香；春分一过，就有了上市的新蕈。土生土长的宜兴人将这种日渐稀少的食材拣洗干净，入锅用植物

左上：葶油面 左下：大朵雁来蕈宜切碎了再烹制 右：葶油



油略炒，加入很多嫩生姜片、一点盐、一点干红辣椒、一点白糖，生抽提味，老抽着色，烧沸撇去浮沫，转小火烧半小时，起锅。

苏东坡在宜兴蜀山南麓买田筑“东坡草堂”，拟终老阳羨，据说其嗜食雁来蕈并赞其“绝佳”。作为宜兴人的媳妇，我早已经成了雁来蕈的忠实食客，但我自有美食心得，年年大雁南飞北归的季节，以宜兴的雁来蕈、以常熟兴福寺的做法熬制蕈油。小朵蕈质量好但价高，半开或全开的大朵蕈质量差些但便宜，需切小了制作。随着翻滚的油渐渐变深红，那股异香真的无法用语言形容。熬好的蕈装进瓶中，将油没顶，就可以吃上整整一年，或直接食用，或作面浇头，或烧菜肴。我认为，宜兴人的烹制法味道浓厚，但只有纯材并用油逼出香味的蕈油，才能品出真正的味道，真正达到“响如鹅掌味如蜜，滑

似莼丝无点涩。伞不如笠钉胜笠，香留齿牙麝莫及”的境界。

现在，1斤雁来蕈最高需130元的价格才能买来，还不知道是否是当地原产。丘陵成了茶垄，松林变成果园，雁来蕈也越来越少了。“戴穿落叶忽起立，拨开落叶百数十。蜡面黄紫光欲湿，酥茎娇脆手轻拾。”这样的情趣也会逐渐只留在书里纸间。

年年雁归来，岁岁有蕈乎？

（责编 桑新华）